

Casavecchia

Descrizione generale

La casavecchia è una varietà a bacca nera della Campania, coltivata nell'alto Casertano fra Pontelatone, Formicola, Liberi e Castel di Sasso. I rilievi ampelografici della scheda ufficiale sono stati condotti su sessanta piante presenti sul territorio, con il merlot assunto come varietà di controllo per il confronto agronomico e produttivo [1]. Il vitigno non compare nella letteratura ampelografica storica: nessun autore ne ha mai scritto prima del recupero degli anni Novanta, e questo lo colloca accanto al pugnello toscano fra le varietà riemerse senza un passato documentario.

Sinonimi e omonimie

Non risultano sinonimi documentati, condizione che il vitigno condivide con le altre varietà riscoperte in tempi recenti e priva di riscontri nelle ampelografie ottocentesche. Casavecchia di Pontelatone non è un sinonimo della varietà ma il nome della denominazione d'origine, riconosciuta nel 2011 e fra le più piccole d'Italia. La casavecchia va tenuta distinta dal pallagrello nero, l'altra varietà casertana recuperata negli stessi anni e spesso citata insieme a questa, con la quale non ha rapporti di identità né di parentela accertata.

Descrizione ampelografica

Il grappolo a maturità industriale si presenta mediamente grande e spargolo, allungato e con più ali, con peduncolo visibile e semi-lignificato. L'acino è di dimensione medio-piccola, uniforme, di forma ellissoidale con sezione circolare; la buccia è spessa, di colore blu-nero uniforme, molto pruinosa, con ombelico apparente, mentre la polpa risulta incolore, succosa e molle, dal sapore neutro e dolce; il pedicello è medio e si separa piuttosto difficilmente. I

vinaccioli sono due o tre per bacca, piriformi e con becco corto [1]. Il tralcio legnoso è lungo, robusto e glabro, di colore nocciola lievemente violaceo.

Necessità colturali

Il confronto con il merlot restituisce un quadro preciso. Il vigore è significativamente inferiore, con un chilogrammo e nove di legno asportato con la potatura invernale per pianta contro i due e otto della varietà di controllo, e la produzione risulta mediamente dimezzata, undici chili e mezzo per pianta contro ventuno e sette [1]. Il grappolo è però più pesante, con duecentottantaquattro grammi contro centonovantuno. Anche la fertilità resta inferiore, con valori medi di uno virgola ventisette per la potenziale e zero virgola novantasei per la reale. La casavecchia è quindi varietà di bassa resa per costituzione, non per scelta agronomica.

Fenologia

La scheda ufficiale non riporta le epoche di germogliamento, fioritura, invaiatura e maturazione, e i riferimenti disponibili vanno quindi ricavati dalle rilevazioni condotte in zona. Queste collocano la maturazione in epoca tardiva, con vendemmie che nell'alto Casertano cadono in ottobre. La combinazione fra grappolo spargolo e buccia spessa favorisce la tenuta sanitaria delle uve durante una raccolta posticipata, mentre le colline interne della provincia, più fresche e ventilate della fascia costiera, accompagnano la maturazione fenolica senza eccessi di alcol.

Aspetti genetici

Le analisi molecolari escludono che la casavecchia sia un clone o una variante di un'altra varietà: il profilo risulta originale e distinto all'interno del germoplasma campano. I genitori non sono stati individuati e nessuna ricostruzione di parentela pubblicata le attribuisce rapporti di primo grado

accertati. L'ipotesi di un'origine antica e locale, sostenuta dalla coincidenza fra l'areale di coltivazione e il territorio dell'antica Trebula Balliniensis, resta suggestiva ma priva di riscontri genetici, e va tenuta distinta dai dati molecolari, che documentano soltanto l'autonomia della varietà.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore rosso rubino intenso con riflessi granati nell'evoluzione, e un profilo olfattivo che unisce frutta nera matura, prugna, spezie, tabacco e sfumature balsamiche. Al palato la struttura è piena, il tannino consistente e l'acidità sufficiente a sostenere lunghi affinamenti; le interpretazioni migliori superano agevolmente il decennio. La buccia spessa e l'acino di dimensioni contenute determinano un rapporto elevato fra buccia e polpa, che è la ragione compositiva della concentrazione fenolica riconosciuta ai vini. Il disciplinare prevede anche la tipologia riserva.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è limitata alla Campania e in particolare all'alto Casertano, su superfici di poche decine di ettari. Il Casavecchia di Pontelatone DOC riserva alla varietà la quota prevalente della base ampelografica e comprende le tipologie base e riserva; le operazioni di vinificazione possono avvenire nell'intera provincia di Caserta e nel comune di Amorosi, in provincia di Benevento, mentre la resa massima delle uve in vino è fissata al settanta per cento [2]. Il disciplinare impone inoltre l'indicazione dell'annata e il confezionamento in bottiglie bordolesi di vetro scuro con tappo di sughero.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Casavecchia. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite, con i rilievi condotti su sessanta piante e il confronto con la varietà di controllo Merlot. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)

- [2] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Casavecchia di Pontelatone”, testo consolidato vigente.
- [3] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. Vitis International Variety Catalogue, scheda Casavecchia. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de> (consultato agosto 2026)
- [4] Regione Campania. Programmi di recupero e caratterizzazione del germoplasma viticolo casertano. Riferimento bibliografico da completare prima della pubblicazione.