

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



FOOD & WINE

CASAVECCHIA E PALLAGRELLO: VITIGNI RITROVATI



AIS MILANO · 25 NOVEMBRE 2016

♥ 1 👁 207 ➦ 0



vino-casavecchia-uva

Casavecchia e Pallagrello: vitigni ritrovati



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

L'immenso patrimonio ampelografico italiano ha nella Campania una terra di elezione; la regione è patria di numerosissimi vitigni che, anche grazie alla presenza di importanti porti, sono giunti sul territorio, si sono diffusi, incrociati tra loro, trasformati per poi, a volte, quasi scomparire e rinascere secoli dopo grazie alle cure di attente mani di curiosi viticoltori.

È il caso del vitigno **casavecchia** le cui origini, pare si perdano nella notte dei tempi ma la cui riscoperta è questione recente. La leggenda narra di una pianta millenaria rinvenuta, verso la fine dell'Ottocento, da un contadino nei pressi di un vecchio rudere dopo che le infestazioni di oidio e peronospora, provenienti dall'America, avevano distrutto il vigneto europeo. Questo ceppo, miracolosamente scampato allo scempio, fu replicato e le marze impiantate dai vignaioli della zona. Il nome venne da sé: casavecchia a memoria del luogo in cui la pianta fu ritrovata. Non si sa quanto veritiera sia questa leggenda ma è certo che il vitigno non ha parentele con nessuno degli altri vitigni autoctoni campani. Forse la sua origine è veramente antica; forse, se non altro perché la località romana di Trebula Baliniensis è nella sua area di diffusione, potrebbe trattarsi del Trebularum, vino citato da Plinio il Vecchio nella sua Naturalis Historia.

Solo recentemente e grazie ad un progetto dell'università di Napoli condotto dal prof. Moio, alcuni produttori hanno ricominciato a vinificare questo vitigno. I vini che se ne ricavano hanno caratteristiche che ricordano, per certi aspetti quelli prodotti con uve merlot.

Ricco di colore presenta intensi profumi erbacei, di sottobosco e di spezie, frutta secca e tabacco; piacevole al sorso con tannini ben integrati e buona persistenza, i vini prodotti con casavecchia si abbinano a pietanze di buona struttura e grassezza.

Altri due vitigni riscoperti solo di recente sono il **pallagrello bianco** e il **pallagrello nero**, conosciuti anche come Pallagrella o pallarella, bianca e nera, o piedimonte dall'omonima località. In passato i contadini li confondevano con il vitigno coda di volpe a causa della somiglianza del grappolo; recenti analisi del DNA hanno definitivamente stabilito che si tratta di vitigni differenti. Le qualità del pallagrello erano note fin dal diciottesimo secolo quanto Ferdinando IV di Borbone li inserì nel mitico Vigneto del Ventaglio di San Leucio di Caserta, un vigneto a forma di ventaglio nel quale erano piantati, un filare per varietà, i vitigni a quel tempo erano ritenuti essere i migliori. Il luogo di coltivazione è circoscritto alla zona lungo il fiume Volturno a nord della città di Caserta; rientrano entrambe le varietà nella IGT Terre del Volturno.

Dal pallagrello bianco vinificato in purezza si ottengono vini di carattere, con lievi sentori floreali e note di frutta matura a pasta gialla che diventano più complesse e virano verso l'esotico nelle versioni vinificate in legno.

La versione a bacca rossa produce vini di grande carica cromatica, con interessanti profumi che vanno dallo speziato al fruttato con una moderata acidità e piacevole percezione tannica con medio tenore alcolico.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Campania casavecchia Caserta pallagrello vino Volturno wine

THE AUTHOR



AIS MILANO

L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965.

Il 6 aprile 1973, con decreto n° 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto il riconoscimento giuridico dello Stato, Socio Fondatore e Membro della Worldwide Sommelier Association.



ADVERTISING



SFOGLIA IL LUXURY BOOK