



Cascarolo

Raimondi S., Torello Marinoni D., Schneider A., 2014. Cascarolo. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 09/06/2015, ultimo aggiorn. 09/06/2015 url http://vitisdb.it/varieties/show/1179

Informazioni generali gestite da

Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Ringraziamenti

Ager Foundation, Regione Piemonte

Informazioni botaniche

nome Cascarolo
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_50

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti **no**

Sinonimi

nessun sinonimo disponibile per Cascarolo

Accessione principale

accessione principale Cascarolo
componente che l'ha inserita Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Accessioni standardizzate (1)

- Cascarolo - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Tutte le accessioni (1)

- Cascarolo - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Cloni omologati

Nessun clone disponibile per

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																		
	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32		
locus SSR:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	
allele:																			
dimensione:	133	151	227	227	249	253	185	189	200	200	239	247	240	268	221	271	241	263	

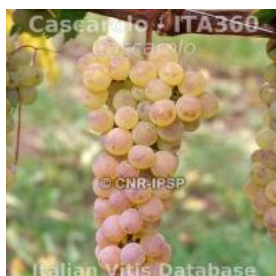
Immagini



germoglio



foglia



grappolo



acino

Riferimenti storici

Le prime brevi notizie circa l'uva Cascarolo le dobbiamo a Giovan Battista Croce, gioielliere di casa reale, che lo inserì tra le uve bianche della 'montagna' di Torino (1606). Il 'Cascarul' è inoltre citato nelle brevi note del conte Nuvolone (1798) il quale afferma che il suo vino "puro è delicatissimo, ma non si conserva oltre l'anno"; egli dunque consiglia di mescolarne le uve con quelle di altre varietà quali Erbaluce, Cortese e Malvasia.

L'identità del Cascarolo storico con quello che oggi conosciamo potrebbe essere messa in dubbio dal fatto che il vitigno recuperato qualche decennio or sono sulla collina torinese non presenta quella particolare cascola degli acini che il nome e le note degli autori citati sembrano attribuirgli; l'uva presenta però un grappolo ben spargolo, che denota una certa colatura dei fiori. Inoltre una rarissima litografia ripresa da un dipinto di quest'uva risalente al 1871 (Doyen, 1882) conferma senza ombra di dubbio che il Cascarolo storico (almeno quello di fine '800) corrisponde a quello attuale.

Diffusione & variabilità

La presunta sinonimia con l'Augster weiss, sostenuta dal Goethe (1876), si è rivelata errata. Il Cascarolo è, ed è probabilmente sempre stato, una cultivar pressoché esclusiva della collina torinese e del Basso Monferrato. In queste aree è attualmente coltivato come singole piante sparse nei vecchi vigneti e solo talvolta riconosciuto e coltivato appositamente come prodotto locale, considerato anche il fatto che la cultivar non è iscritta al Registro nazionale.




A livello genetico, tuttavia, un legame di primo grado è stato scoperto tra questo vitigno e la Rêze (Vouillamoz et al. 2007), un'antica cultivar già citata nel Vallese svizzero all'inizio del 1300 (Vouillamoz e Moriondo, 2011), che parrebbe l'ascendente di numerosi vitigni alpini e potrebbe forse corrispondere alla vite *Raetica* dei Romani, anche se non vi sono per ora evidenze dirette tranne l'assonanza del nome.

Utilizzazione tecnologica

Una caratterizzazione preliminare delle uve sembrerebbe indicare l'attitudine del Cascarolo a produrre vini di moderata gradazione alcolica e acidità, ma non si conoscono ancora le caratteristiche di quest'uva per quanto riguarda, ad esempio, le potenzialità aromatiche.

Un tempo le uve venivano utilizzate anche per il consumo diretto.

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini	
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	5	completamente aperto		
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	5	media		
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	3	bassa		
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	3	semi-eretto		
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	1	verde		
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde		
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno		
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	1	verde		
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	1 / 3	nulla o molto bassa / bassa		
067	Foglia adulta: forma del lembo	2	cuneiforme		
068	Foglia adulta: numero dei lobi	3 / 4	cinque / sette		
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente		
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	1	assenti o molto deboli		
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	2	a V		
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	1 / 3	nulla o molto bassa / bassa		
076	Foglia adulta: forma dei denti	3	entrambi i lati convessi		
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	1 / 3	molto aperto / aperto		
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	1	a U		
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti		
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata		
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superiori	1	assenti		
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	1	nulla o molto bassa		
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	5 / 7	media / elevata		
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	5 / 7	medio / profondo		
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato		
152	Infiorescenza: livello d'inserzione della 1 a infiorescenza	2	3° e 4° nodo		
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5	medio		
204	Grappolo: compattezza	3 / 5	spargolo / medio		
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	7	lungo		
208	Grappolo: forma	1	cilindrico		
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	1 / 2	assenti / 1 - 2 ali		
220	Acino: lunghezza	5	medio		

221	Acino: larghezza	5	medio
223	Acino: forma	2 / 3	sferoidale / ellissoidale largo
225	Acino: colore della buccia	1	verde giallo
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole
235	Acino: consistenza della polpa	1 / 2	molle / leggermente soda
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo



Ampelometria

OIV

nessun descrittore presente per Cascarolo

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Cascarolo

Bibliografia (6)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Croce G.B.	1606	Della eccellenza e diversità dei vini che nella montagna di Torino si fanno; e del modo di farli.		In Torino, per Aluigi Pizzamiglio.
Doyen F.Ili	1882	Tipi di uve bianche della provincia di Alessandria.		Pubblicazione fuori commercio. 11 tavole. Litografia Fratelli Doyen (Torino).
Goethe H.	1876	Ampelographisches Wörterbuch.		Faesy & Frick (Wien).
Nuvolone G.	1798	Sulla coltivazione delle viti e sul metodo migliore di fare e conservare i vini.		Calendario georgico della Società Agraria di Torino.
Vouillamoz J.F., Moriondo G.	2011	Origine des cépages valaisans et valdôtains.		Ed. du Belvédère, Fleurier, CH
Vouillamoz J., Schneider A., Grandi M.S.	2007	Microsatellite analysis of Alpine grape cultivars (<i>Vitis vinifera</i> L.): alleged descendants of Pliny the Elder's Raetica are genetically related	Genetic Resources and Crop Evolution	54:1095-1104