

estratto da  
VITENDA 2008

## LE MALVASIE

Giancarlo Scalabrelli, Claudio D'Onofrio

Con il nome di Malvasia, seguito da suffissi che ne indicano il colore, le caratteristiche della bacca o il luogo di coltivazione, sono indicati una serie di vitigni presenti nel Mediterraneo la cui antica coltivazione è in molti casi ben documentata, oppure può essere ipotizzata sulla base di testimonianze di natura storica, culturale e commerciale. Grazie alla rapida circolazione delle notizie di carattere storico, tecnico e scientifico via internet e all'uso di test molecolari, è possibile un rapido e continuo aggiornamento dei sinonimi, delle nuove accessioni e delle loro peculiari caratteristiche. Si ritiene, pertanto, di fornire una breve sintesi delle più recenti conoscenze su questo variegato gruppo di vitigni. Quella che ormai è assodata è l'origine del nome, che deriva dalla località greca Monembasia (Monenvasia), porto situato ad est del Peloponneso, che significa letteralmente "unica entrata", riferendosi al solo accesso per raggiungere la città. Il termine è stato poi tradotto come "Malvasia" in Italia e con corrispondenti sinonimi in altri Paesi. Il vino di Malvasia ha acquistato nel tempo fama e notorietà soprattutto per le sue caratteristiche di morbidezza, dolcezza ed elevata qualità. Le prime segnalazioni sul commercio di questo vino, prodotto in Grecia, risalgono al XIII secolo d.C., periodo di intensi commerci ad opera delle Repubbliche Marinare, tra cui spicca nettamente Venezia. È quasi unanimemente condivisa l'opinione che l'elevato prezzo e la fama di questo vino abbiano suscitato l'interesse di altre zone a produrne uno analogo utilizzando altri vitigni locali, ai quali fu dato il nome di "Malvasia". Si può pertanto ipotizzare che i differenti suffissi siano stati assunti per motivi tecnici e culturali oppure per specificare meglio l'origine del vino o le caratteristiche del vitigno, mentre in altri casi si è trattato di un semplice traslato del nome dal vino al vitigno.

### Diffusione e tipologie

La maggior parte delle "Malvasie" è a bacca bianca (fig. 1), ma esistono anche vitigni a bacca nera e pochissimi ad acino grigio o rosa. Tra le "Malvasie" si annoverano vitigni aromatici e neutri, pertanto risulta difficile trovare un carattere unificante, dato che mo-

strano spesso anche notevoli differenze genetiche. Indagini effettuate mediante marcatori molecolari hanno permesso di individuare casi di omonimia e sinonimia, nonché legami di parentela, che in alcuni casi richiedono ulteriori approfondimenti, a causa della difficile reperibilità di materiale genetico di antica origine e dell'eterogeneità della sorgente. Altro aspetto da approfondire è la conoscenza dei profili qualitativi delle uve e dei vini, allo scopo di valorizzare meglio le loro peculiarità. Tali indagini richiedono studi poliennali che permettano di valutarne la potenzialità su una ampia gamma di condizioni eco-pedologiche e l'individuazione delle tecniche culturali ed enologiche più appropriate. In questo articolo si intende riassumere le caratteristiche delle principali "Malvasie" coltivate nel Mediterraneo, la maggior parte delle quali interessa sia ampie zone viticole italiane, sia aree ristrette dalle caratteristiche specifiche.

### Malvasie bianche non aromatiche

⇒ **Malvasia Bianca lunga.** È la Malvasia bianca più diffusa in Italia, nota anche come "Malvasia bianca lunga del Chianti", diffusa dal centro al sud dell'Italia, fino alle isole. È uti-



Fig. 1 - Malvasia bianca

lizzata in uvaggio per la produzione di vini tranquilli o, insieme al "Trebiano toscano", per ottenere il Vin Santo. Recenti ricerche hanno dimostrato che corrisponde al vitigno "Marâstina" presente in Croazia e a quello greco "Pavlos". Con il "Negro Amaro" ha dato origine, per incrocio naturale, alla "Malvasia nera di Brindisi". La sua coltivazione è in netta diminuzione a causa dell'elevata sensibilità all'oidio ed al grappolo che, grosso e compatto, lo rende più suscettibile ai marciumi. Tali caratteristiche ne fanno un vitigno di difficile adattamento alle varie condizioni eco-pedoclimatiche, prediligendo un terroir molto specifico. La superficie in cui si estende, infatti, sta considerevolmente diminuendo, soprattutto in Toscana, zona di tradizionale coltivazione.

⇒ **Malvasia di Candia.** Vitigno molto produttivo, la cui coltivazione è andata aumentando nelle aree destinate alla "Malvasia bianca lunga", soprattutto per la migliore tolleranza all'oidio. Negli ultimi anni, tuttavia, manifesta una flessione nella richiesta di materiale vivaistico.

⇒ **Malvasia della Basilicata.** Vitigno dalle caratteristiche simili alla "Malvasia bianca lunga", anche se presenta grappoli più spargoli. La sua classificazione è ancora incerta per mancanza di un profilo molecolare basato su materiale di origine sicura.

⇒ **Malvasia Istriana.** Vitigno tipico della penisola d'Istria si è diffuso anche nel territorio italiano, soprattutto in Friuli e nel Veneto. Inoltre, recentemente la sua coltivazione è stata ammessa anche in Toscana. È un vitigno caratterizzato da una elevata variabilità morfologica, per dimensione e compattezza del grappolo, nonché da una certa tolleranza rispetto ai marciumi. La produttività oscilla da media a moderata, per un'uva dalle varie destinazioni, in funzione della zona e dello stato di maturazione, passando dalla base spumante al vino strutturato con buona tenuta nel tempo.

⇒ **Malvasia del Lazio.** Indicata an-

Fig. 2 - Malvasia aromatica di Candia



che come “Malvasia puntinata” per l'evidente presenza dell'ombelico sull'acino, propone un leggerissimo aroma di moscato. Di media produttività è coltivata quasi esclusivamente nel Lazio dov'è destinata alla produzione di vini tranquilli. Indagini molecolari hanno stabilito che deriva dagli stessi genitori del “Moscato d'Amburgo”.

### Malvasie aromatiche a bacca bianca

⇒ **Malvasia delle Lipari.** E' la Malvasia che si coltiva nell'arcipelago delle isole Eolie, dalla quale si ottiene il rinomato vino “Malvasia delle Lipari”. Tra le “Malvasie” è sicuramente quella che si ritrova in luoghi più diversi del Mediterraneo, fino a raggiungere le Isole Canarie nell'Oceano Atlantico. La ritroviamo, infatti, sotto svariati nomi: in Croazia come “Malvasia Dubrovacka”; “Malvasia di Sitges” e “Malvasia di La Palma” rispettivamente in Spagna e nelle isole Canarie; come “Malvasia di Sardegna o Di Bosa” in Sardegna; “Greco di Bianco” e “Greco di Gerace” in Calabria ed infine, all'Isola d'Ischia come “Malvasia d'Ischia”. Si tratta di un vitigno aromatico a grappolo allungato e spargolo, idoneo all'appassimento e quindi utilizzato per la preparazione di vini tranquilli e da dessert in segui-

to ad appassimento.

- ⇒ **Malvasia di Candia aromatica** (fig. 2). E' un vitigno diffuso principalmente in Emilia Romagna, in grado di incrementare il corredo aromatico se i grappoli vengono esposti alla luce durante la maturazione. E' utilizzato per la produzione di vini tranquilli e da dessert soprattutto nell'area Piacentino, mostrando buone possibilità di adattamento anche in Toscana.
- ⇒ **Malvasia di Lanzarote.** Varietà dal grappolo grande, con profilo aromatico molto particolare, anche se di moderata intensità. La sua coltivazione è limitata a questa isola dove si produce un vino tranquillo da pasto. Manifesta nette differenze genetiche dalle altre malvasie.

### Malvasie non aromatiche a bacca nera

- ⇒ **Malvasia nera di Brindisi** (fig. 3). E' la “Malvasia” maggiormente diffusa nel Salento, caratterizzata da grappoli abbastanza compatti e foglie di colore verde scuro con seni poco pronunciati. E' un vitigno ricco di colore, con prevalenza di malvina, anche se il suo accumulo appare molto influenzato dalle condizioni meteorologiche. In Salento, è stato spesso attribuito il nome di “Malvasia di Lecce” a biotipi che avevano ca-

Fig. 3 - Malvasia nera di Brindisi



ratteristiche fenotipiche leggermente diverse da quelle riconosciute per la “Malvasia nera di Brindisi”, ma che i test molecolari hanno indicato essere lo stesso vitigno. A partire dal 1970, sembrerebbe che in Puglia fosse impiantato solo materiale genetico riferibile alla “Malvasia di Brindisi”, forse preferita per i migliori risultati tecnologici in quel territorio.

- ⇒ **Malvasia nera di Lecce.** Un tempo coltivata sia in Puglia che in Toscana, recentemente se ne attesta la presenza solo in quest'ultima regione, dove sono stati omologati alcuni cloni con acino più piccolo, grappolo allungato e maggiore precocità di maturazione rispetto alla “Malvasia nera di Brindisi”. Tali differenze devono essere tenute in debita considerazione nella scelta del materiale di impianto, onde evitare che in mancanza di precise informazioni si compiano errori nella scelta clonale.

### Malvasie aromatiche a bacca nera

- ⇒ **Malvasia di Casorzo.** Vitigno coltivato nell'omonima zona del Piemonte, caratterizzato dalla presenza di geraniolo, che ne giustifica l'appartenenza a questo gruppo, da cui si ricava l'omonimo vino aromatico. E' il caso in cui il nome del vitigno più quello della zona corrisponde al vino ivi prodotto.
- ⇒ **Malvasia di Schierano.** Analogamente al caso precedente siamo di fronte ad una varietà aromatica coltivata in una ristretta area del Piemonte dal quale si ottiene un omonimo vino DOC nella zona che contraddistingue il nome del vitigno.

### Malvasia rosa aromatica

- ⇒ **Malvasia rosa.** Vitigno derivato per mutazione gemmaria della “Malvasia di Candia aromatica”, ricco di aromi terpenici, coltivato principalmente nel piacentino, sua zona di individuazione, per la produzione di vino da dessert.

Giancarlo Scalabrelli, Claudio D'Onofrio

Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose “G. Scaramuzzi”, Sezione di Coltivazioni Arboree, Università di Pisa  
 (gscalabrelli@agr.unipi.it)  
 (cdonofrio@agr.unipi.it)