

“MALVASIA NERA

[COD. VARIETÀ 140]

RELAZIONE PER L’INSERIMENTO NELLA LISTA DEI VITIGNI IDONEI ALLA COLTIVAZIONE NEL TERRITORIO DELLA REGIONE ABRUZZO

A cura di:

Prof. Alberto Palliotti



**Università degli Studi di Perugia
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali
Borgo XX Giugno 74
06121 Perugia**

RELAZIONE PER L'INSERIMENTO DEL VITIGNO "MALVASIA NERA" NELLA LISTA DEI VITIGNI IDONEI ALLA COLTIVAZIONE NEL TERRITORIO DELLA REGIONE ABRUZZO

1) CENNI STORICI

La Malvasia nera appartiene alla grande famiglia delle Malvasie, con 12 vitigni alcuni dei quali aromatici (ben 5) ed altri invece neutri. È accertato che tutte le Malvasie a bacca nera hanno una origine più recente rispetto a quelle a bacca bianca. Le denominazioni *malvasia*, *monemvasia*, *monovasia*, pur avendo un rapporto con i vini dolci prodotti in Grecia da uve appassite al sole (chiamati *criticos* dai cretesi o *pramnios* o *thireon* da Thera), compaiono solo dopo il XII secolo e si riferiscono a vini dolci, liquorosi, aromatici, spesso bianchi, raramente rossi (Calò et al. 2006). Il nome *Monemvasia*, letteralmente significa "*porto che ha una sola entrata*", è noto fin dal VI secolo e si riferisce ad una città portuale del Peloponneso sud-occidentale, noto centro commerciale che venne occupato dai veneziani all'inizio del XV secolo e da dove veniva imbarcato un vino chiamato *Malvasia*. Questo vino, chiamato anche *Dorico*, era noto fin dall'inizio del XIII secolo per la fama che gli veniva attribuita dagli abitanti di Costantinopoli. La crescente domanda di questo vino da parte dei mercati del nord Europa costrinse la repubblica di Venezia a trasferire la produzione a Creta dove era più facile coltivare la vite. Tra il 1500 ed il 1700 la Malvasia divenne il vino più importante d'Europa. Nel 1540, con la conquista di Creta da parte dei Turchi, Venezia perse quasi completamente la produzione di Malvasia e per non rinunciare al ricco mercato di questo vino ne favorì la produzione in svariati luoghi lungo le rotte navali che dal Mediterraneo portavano alla città lagunare. Contemporaneamente anche altre località viticole iniziarono a coltivare le Malvasie quali: isole di Chio, Lesbo, Laconia, Santorini e Cipro (in Grecia), le isole Canarie, Spagna continentale, Portogallo, Alsazia, Midi francese, Dalmazia e numerosi areali dell'Italia del Sud. Anche se il vino di Malvasia più famoso era di colore giallo-dorato-ambrato, vi erano descrizioni anche di uve e vini rossi e neri, soprattutto tra il XVI e XVII secolo (Gallo 1595, Bacci 1596, Soderini 1622, Tanara 1644). Le Malvasie presenti in Italia sono diverse, vengono classificate in base alla località dove sono coltivate, al colore dell'acino e alla presenza o assenza di aromi. Le Malvasie a bacca nera oggi coltivate in Italia e iscritte al RNVV sono:

- 1) Malvasia nera (codice 128)
- 2) Malvasia di Casorso: Asti e Alessandria, sapore semplice (codice 134);
- 3) Malvasia di Schierano: Asti, sapore semplice (codice 137);
- 4) Malvasia nera di Basilicata: sapore aromatico (codice n. 139).
- 5) Malvasia di Brindisi: sapore aromatico (codice 140);
- 6) Malvasia di Lecce: sapore aromatico (codice 141);
- 7) Malvasia nera lunga (codice 393).

Con decreto del 30 maggio 2018 (G.U. n. 133 del 11/06/2018) è stata riconosciuta la sinonimia tra la Malvasia Nera di Brindisi e la Malvasia nera di Lecce.

Come riportato nel testo "Principali vitigni da vino coltivati in Italia" (Calò e Costacurta 1989), la situazione delle Malvasie è un vero groviglio ampelografico, tuttavia in questa confusione

varietale gli stessi autori suggeriscono che le 3 principali Malvasie nere, ovvero Malvasia nera di Basilicata, Malvasia di Lecce e Malvasia di Brindisi sono da considerare un piccolo gruppo omogeneo, poiché sono più numerose le caratteristiche che le uniscono da quelle che le dividono.

Il dossier che segue riguarda pertanto la **Malvasia nera** (di Brindisi e di Basilicata, entrambe semi-aromatiche). Tra l'altro si presume che la Malvasia nera di Basilicata sia pervenuta in tale regione dalla vicina Puglia in epoca recente e vi ha trovato un ambiente pedo-climatico favorevole.

2) AREA DI DIFFUSIONE

La Malvasia Nera, è un vitigno iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite da Vino con il codice n. 140 (ammissione avvenuta il 25/05/1970 con decreto pubblicato nella G.U. 149 del 17/06/1970), sinonimi ufficiali: Malvasia, Malvasia Nera di Lecce (cod. 141), Malvoisie*, Malvoisier** (*ai soli fini della designazione **ai soli fini della designazione, per l'esportazione o la spedizione verso altri Paesi membri). Attualmente è idonea alla coltivazione in Puglia, Toscana e Calabria ed è ammessa alla coltivazione nelle seguenti DOC: Brindisi, Barco Reale di Carmignano, Cacc'è Mmitte di Lucera, Gioia del Colle, Lizzano, Montecarlo, S. Anna di Isola Capo Rizzuto, Sant'Antimo, Terra d'Otranto, e IGT: Alta Valle del Greve*, Arghilla, Calabria*, Costa Toscana*, Costa Viola*, Daunia*, Lipuda, Locride, Montecastelli, Murgia*, Palizzi, Pellaro, Puglia*, Salento*, Scilla*, Tarantino*, Toscano o Toscana*, Val di Magra, Val di Neto*, Valdamato* e Valle d'Itria* (nelle IGT contrassegnate con * è ammessa la menzione di questo vitigno in etichetta).

In Italia la superficie investita a Malvasia nera (cod. 140) è di 879 ha (dati Istat 2010). Negli ultimi 10 anni, ovvero nell'intervallo 2010-2109, sono state vendute ben 158.965 barbatelle di tipo standard e 688.076 certificate. Attualmente i cloni omologati sono: I - S. LUCE 2, I - UBA 69/E, I - UBA 70/A.

3) NOTE TECNICHE

I vitigni "Malvasia nera" unitamente al "Montepulciano", considerato come vitigno di rifermento, sono stati caratterizzati nel periodo 2018-2020 dal punto di vista sia agronomico che enologico in 2 vigneti ubicati nel comune di Fara Filiorum Petri (CH) ed impiantati verso la fine del 1980.

Di seguito si riportano i parametri comportamentali del vitigno Malvasia nera derivanti dall'attività di sperimentazione condotta nel triennio 2018/2019/2020 e confrontati con quelli ottenuti, nelle medesime condizioni pedo-climatiche e tecniche, con la cultivar Montepulciano, che rappresenta il vitigno a bacca nera maggiormente coltivato in Abruzzo.



Parcella di Malvasia nera
allevata a tendone poco prima
della vendemmia.

a) Caratteristiche ambientali del vigneto e del comprensorio interessato

La parcella di Malvasia nera utilizzata nella sperimentazione è ubicata nel comune di Fara Filiorum Petri (CH), codice catastale D494, foglio 7, particella 57; le cui caratteristiche tecniche ed ambientali sono riportate nella tabella seguente:

Caratteristiche tecniche		
Malvasia nera	Montepulciano	Caratteristiche ambientali
Anno d'impianto: 1986	Anno d'impianto: 1986	Giacitura: collinare
Superficie: 0.03.50 ettari	Superficie: 0.50.80 ettari	Esposizione: sud - est
Portinnesto: Kober 5BB	Portinnesto: Kober 5BB	Altitudine: 265 m s.l.m.
Sistema di allevamento: Tendone	Sistema di allevamento: Tendone	Sommatorie termiche attive: 1.750 - 1.950 gradi giorno (indice bio- climatico di Amerine-Winkler)
Distanze d'impianto: 2,5 × 2,5 m	Distanze d'impianto: 2,5 × 2,5 m	Caratteristiche del suolo: limoso- argilloso (40% di argilla, 41% di limo e 19% di sabbia), sufficiente scheletro, reazione alcalina (pH = 8,05), ricco in calcare (22,1% di CaCO ₃), mediamente profondo e con un contenuto medio in sostanza organica di 1,3%.
Densità d'impianto: 1600 ceppi/ettaro	Densità d'impianto: 1600 ceppi/ha	
Gestione del suolo: inerbimento naturale	Gestione del suolo: inerbimento naturale	
Irrigazione: no	Irrigazione: no	

Occorre specificare che, durante l'impianto del vigneto in esame, eseguito a fine inverno 1986, sono state messe a dimora circa 800 barbatelle di Montepulciano innestate su Kober 5BB. Dopo il 3° anno di impianto è emerso che circa 25-30 di queste viti, ormai in produzione, non avevano le caratteristiche tipiche del vitigno Montepulciano. Successivamente, con una analisi ampelografica più accurata è emerso che si trattava del vitigno Malvasia nera, e in modo più specifico della Malvasia nera di Brindisi o della Basilicata, entrambi caratterizzati da una acclarata semi-aromaticità.

Nel corso del triennio 2018-2019-2020 sono stati eseguiti rilievi volti a definire l'adattabilità del vitigno in esame all'ambiente considerato, la fenologia, la produttività delle piante, la composizione dell'uva, nonché analisi chimico-fisiche dei vini finiti e, relativamente alle annate 2018 e 2019, anche analisi sensoriali. Per quest'ultima operazione sono state eseguite apposite microvinificazioni presso la cantina sperimentale "Montecristo" ubicata nell'Istituto Tecnico Agrario "Ciuffelli-Einaudi" di Todi (PG), utilizzando in entrambi i vitigni circa 150-160 kg di uva.

Dopo un anno di affinamento in bottiglia, i vini sono stati sottoposti ad analisi sensoriale descrittiva-quantitativa da parte di un panel di 12 persone costituito da personale strutturato e non del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università di Perugia preventivamente addestrato sull'analisi sensoriale dei vini, utilizzando una scheda di tipo geometrico astrutturato con i descrittori suddivisi nelle varie categorie. Tutte le valutazioni sono state effettuate in doppio.

4) DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Caratteri morfologici relativi all'esame dell'identità, stabilità ed omogeneità

1. *Apice del germoglio*

- a. Apice aperto, cotonoso, di colore bianco-giallastro con leggere sfumature rossastre.



2. *Foglia adulta*

- a. *Forma generale*: grande, pentagonale, quinquelobata.
- b. *Numero lobi fogliari*: normalmente 5.
- c. *Seno peziolare*: a lira chiusa, talvolta a V-U aperto a U.
- d. *Seni laterali superiori e inferiori*: seni laterali a lira con bordi sovrapposti.
- e. *Tomentosità pagina inferiore*: mediamente glabra.
- f. *Superficie*: lembo spesso, piegato a gronda con superficie liscia, denti laterali pronunciati ed irregolari.



3. Grappolo a maturità industriale

- a. *Forma*: mediamente allungato, semplice o alato, peduncolo visibile di media lunghezza legnoso nei primi 2-3 cm
- b. *Grandezza*: media
- c. *Peso medio*: 200-250 grammi.
- d. *Compattezza del grappolo*: mediamente spargolo.



4. Acino a maturità industriale

- a. *Forma*: sferico o ellittico corto
- b. *Grandezza*: media
- c. *Colore*: blu, regolarmente distribuito
- d. *Polpa*: molto consistente, non colorata
- e. *Buccia*: pruinosa e sottile
- f. *Succo*: poco colorato, sapore di Malvasia.



5. CARATTERISTICHE ATTITUDINALI AGRONOMICHE E TECNOLOGICHE

a) Parametri comportamentali agronomici riassuntivi (media 2018-2020)

Vigoria: media, si avvantaggia di potature verdi, quali: scacchiatura, sfemminellatura e defogliazione nella fascia di collocazione dei grappoli.

Portamento della vegetazione: semi-eretto.

Fertilità delle gemme: media, da 1,5 a 2, solitamente buona quella delle gemme basali.

Fertilità delle femminelle: bassa o nulla.

Produzione: da media ad elevata, con buona costanza e regolarità.

Resistenza o sensibilità: resistente all'oidio, alla muffa grigia ed agli stress estivi (Tabella 1).

Tabella 1. Resistenza alle principali avversità biotiche e ambientali.

	Peronospora	Oidio	Muffa grigia	Stress estivi
Malvasia nera	scarsa	buona	buona	buona
Montepulciano	media	scarsa	scarsa	buona

b) Fasi fenologiche rispetto al Montepulciano (vitigno di riferimento) (media 2018-2020)

1. *Germogliamento*: 2 aprile (-8 giorni)
2. *Piena fioritura*: 3 giugno (-6 giorni)
3. *Invaiaitura*: 25 luglio (-8 giorni)
4. *Maturazione*: 15 settembre (-14 giorni)

L'esame del comportamento fenologico, riassunto nello schema precedente, evidenzia come la Malvasia nera presenta tutte le fasi fenologiche anticipate rispetto al Montepulciano, ed in particolare la vendemmia con circa due settimane di anticipo.

c) Produzione e caratteristiche del mosto alla vendemmia

A parità di carica di grappoli, cioè circa 36-37 per ceppo, la produttività espressa dalla Malvasia nera è piuttosto buona e sufficiente a garantire un corretto equilibrio vegeto-produttivo delle piante senza interventi tecnici aggiuntivi. Tale produttività è risultata minore rispetto a quella espressa, a parità di input, dal Montepulciano, precisamente -2,8 kg/ceppo d'uva (Tabella 2) ed imputabile ad un peso del grappolo maggiormente contenuto (-85 g/grappolo). Anche il peso medio dell'acino è risultato significativamente minore rispetto al Montepulciano (precisamente -0,36 g/acino), così come l'allegagione come evidenziato dal minor numero di acini per grappolo, precisamente -22 acini/grappolo.

A carico della macrostruttura dell'uva la Malvasia nera ha mostrato una capacità di accumulo di zuccheri più elevata rispetto al Montepulciano con +1,4 °Brix, così come per il quadro acidico (+ 0,6 g/l), mentre il pH del mosto è risultato lievemente minore (Tabella 2). La maggiore capacità di accumulo degli zuccheri riscontrata nella Malvasia nera è da correlare anche alla minore resa unitaria.

La maturità tecnologica, definita dal rapporto tra zuccheri ed acidità titolabile, è risultata simile nei due vitigni a confronto, con valori intorno a 3,5-3,6, ovvero valori ritenuti ottimali per i vitigni a bacca nera coltivati in centro Italia.

Alla vendemmia, nella Malvasia nera l'accumulo dei composti fenolici nell'uva è risultato significativamente minore rispetto al Montepulciano, precisamente -27% per i polifenoli totali (circa 540 mg/kg d'uva in meno) e -22% per la frazione antocianica (ovvero -226 mg/kg d'uva) (Tabella 2).

Tabella 2. Parametri produttivi, caratteristiche dei grappoli e degli acini e composizione dell'uva alla vendemmia (valori medi triennio 2018-2020 \pm l'errore standard).

Produzione e relativi componenti	Malvasia nera	Montepulciano
Grappoli/ceppo (n°)	37 \pm 5	36 \pm 4
Peso medio grappolo (g)	195 \pm 19	280 \pm 21
Produzione d'uva a ceppo (kg)	7,3 \pm 0,24	10,1 \pm 0,71
Produzione d'uva ad ettaro (t)	11,8	16,1
Peso medio acino (g)	1,95 \pm 0,2	2,31 \pm 0,3
Acini per grappolo (n°)	100 \pm 10	122 \pm 7
Composizione dell'uva		
Solidi solubili (°Brix)	22,6 \pm 0,4	21,2 \pm 0,8
Acidità titolabile (g/l)	6,5 \pm 0,2	5,9 \pm 0,3
pH del mosto	3,36 \pm 0,07	3,40 \pm 0,05
Polifenoli totali (mg/kg d'uva)	1.470 \pm 81	2.010 \pm 74
Antociani totali (mg/kg d'uva)	794 \pm 81	1.020 \pm 61

d) Caratteristiche del vino

La gradazione alcolica della Malvasia nera, mediamente pari a 13,5% vol., è risultata lievemente superiore rispetto al Montepulciano (Tabella 3), e ben si adatta alle altre caratteristiche chimiche con le quali contribuisce a stabilire un buon equilibrio compositivo.

L'acidità totale del vino, mediamente pari a 6 g/l, attribuisce al prodotto finale una discreta freschezza e sapidità. Anche l'estratto secco netto, mediamente pari a 31 g/l garantisce un corpo considerevole ed una buona struttura.

Il quadro fenolico riscontrato nel vino di Malvasia nera è perfettamente in linea con i dati rilevati nel mosto alla vendemmia e con le conseguenti caratteristiche cromatiche (Tabella 3).

In sintesi, dal confronto con il Montepulciano emerge come il vino prodotto dalle uve di Malvasia nera evidenzia una maggiore alcolicità, con 0,5% in più di alcool, acidità totale e minori contenuti in polifenoli, sia totali che tannini, e in antociani (Tabella 3). Di conseguenza, il quadro cromatico risulta minore con quasi 14 punti di colore contro i 17 riscontrati nel Montepulciano. Estratto secco, pH e tonalità non mostrano variazioni di rilievo.

Tabella 3. Dati analitici medi del biennio 2018-2019 (\pm l'errore standard) nei vini di Malvasia nera e Montepulciano (tutte le analisi sono state eseguite dopo 11-12 mesi di affinamento in bottiglia).

Parametri	Malvasia nera	Montepulciano
Alcol (% vol.)	13,5 \pm 0,3	13,0 \pm 0,2
Acidità totale (g/L)	6,0 \pm 0,3	5,5 \pm 0,02
pH	3,72 \pm 0,05	3,68 \pm 0,05
Estratto secco netto (g/L)	31,1 \pm 0,5	32,4 \pm 0,6
Polifenoli totali (mg/L)	1.206 \pm 64	2.121 \pm 81
Tannini totali (mg/L)	650 \pm 28	988 \pm 42
Antociani (mg/L)	560 \pm 26	851 \pm 20
Intensità colorante	13,6 \pm 0,7	17,2 \pm 0,5
Tonalità	0,67 \pm 0,2	0,62 \pm 0,4

6. ANALISI SENSORIALE

Nei vini prodotti con le uve di Malvasia nera spiccano le note cromatiche di rosso rubino con intensi riflessi violacei. Buona anche la nota acida che conferisce una certa freschezza al vino. Il profilo aromatico è senza dubbio interessante e caratterizzato da durevoli ed intense sensazioni floreali e fruttate, piuttosto marcate sono le note di rosa, ciliegia e frutta esotica.

Al gusto il vino presenta un certo equilibrio, sicuramente sapido, leggermente amarognolo, poco astringente e comunque dotato di una struttura piuttosto equilibrata. In purezza si caratterizza per una gradevole tannicità, con tannini morbidi e ben maturi che lo rendono un vino piacevole e di pronta beva.

Le proprietà sensoriali, seppur evidenziate in vini giovani ed in assenza di invecchiamento, lo designano sia come vitigno adatto per le vinificazioni in purezza sia per essere utilizzato in blends nei quali migliorerebbe la componente aromatica, nonché l'acidità totale. Per tali motivi può essere considerato un vitigno "miglioratore".

7. ATTITUDINI ENOLOGICHE

Per la vinificazione, sia come vitigno miglioratore da utilizzare nella costituzione di vini da uvaggio (blends), soprattutto per migliorare l'aspetto aromatico del vino finito, sia in purezza

anche per la produzione di vini di pronta beva. Potenzialmente potrebbe essere utilizzato anche per la produzione di vini rosati e novelli, considerando le sue caratteristiche di semi-aromaticità. Da verificare l'attitudine all'invecchiamento, sia senza che con un passaggio più o meno lungo in legno (barrique, tonneau o botti).

8. SITUAZIONE ATTUALE E PROSPETTIVE

Il raggiungimento di elevati standard qualitativi ed il potenziamento della competitività sui mercati sia nazionali che esteri possono essere perseguiti anche attraverso l'ampliamento della piattaforma ampelografica regionale, ossia della gamma di vitigni ammessi alla coltivazione in Abruzzo. È necessario però puntare su vitigni caratterizzati da una comprovata validità agronomica, nonché ben adattati alle condizioni pedo-climatiche ed in grado di garantire con adeguata costanza uve e vini contrassegnati da profili tecnologici, fenolici ed aromatici di elevato livello. A parte l'utilizzo delle cultivar autoctone, purtroppo decisamente poche, ad oggi la lista dei vitigni idonei alla coltivazione in Abruzzo è oggettivamente scarsa, poichè prevede l'impiego di soli 68 vitigni, precisamente 26 a bacca nera e 42 a bacca bianca, più altri 11 in osservazione (4 a bacca nera e 7 a bacca bianca).

Pertanto in sostanza l'offerta enologica dei vini rossi abruzzesi è limitata al solo Montepulciano, vitigno di grande spessore qualitativo e piuttosto versatile in quanto capace di dare origine a vini con elevata e media struttura e corpo, a vini di pronta beva fino ad arrivare ai cerasuoli. Tuttavia, fatta eccezione per i vitigni internazionali, quali Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e pochi altri, di recente alcune cantine hanno iniziato ad utilizzare con successo altri vitigni nazionali a bacca nera ammessi alla coltivazione, quali ad esempio il Primitivo, e a bacca rosa, ovvero il Pinot grigio.

Da più parti è oggi sentita l'esigenza di potenziare gli standard qualitativi già esistenti mediante l'uso di nuovi vitigni nazionali dotati di elevate caratteristiche qualitative. In Abruzzo, l'interesse per la Malvasia nera semi-aromatica è stata avanzata da alcuni anni sia da parte di viticoltori singoli e/o associati che di altri operatori di settore, per un suo impiego come miglioratore e/o da utilizzare per la produzione di vini in purezza. Rispetto al Montepulciano, a parità di condizioni ambientali e tecniche, la Malvasia nera presenta vigoria e produttività maggiormente contenute, tannini morbidi ed un marcato profilo sensoriale, mentre evidenzia una minore suscettibilità nei confronti delle principali malattie fungine, soprattutto oidio e muffa grigia, grazie ad un acino caratterizzato da dimensioni ridotte e da una buccia piuttosto spessa e da un grappolo semi spargolo. Come tale è pensabile un suo uso anche nella viticoltura biologica e biodinamica e/o in zone non molto asciutte e ventilate.

A livello generale, possiamo affermare con certezza che tale vitigno può quindi essere di grande utilità sia per ottimizzare parte della produzione di vini rossi dell'Abruzzo, utilizzandolo in blend ove contribuisce ad arricchire la componente aromatica e a definire un'impronta tannica non aggressiva, sia per la produzione di vini in purezza che risultano prontamente bevibili grazie alla presenza di tannini morbidi e rotondi e di un quadro acidico piacevolmente sostenuto.

BIBLIOGRAFIA

- Bacci A., 1596. *De naturali Vinorum Historia, de vinis Italiae et de conviviis Antiquorum, libri septem*. Ed. N. Mutis, Roma.
- Calò A, Costacurta A., 1989. Principali vitigni da vino coltivati in Italia. Nuova serie, Volume 1. Ministero dell'Agricoltura e Foreste, Roma, pp. 431-441.
- Calò A., Scienza A., Costacurta A., 2006. Vitigni d'Italia. Le varietà tradizionali per la produzione di vini moderni. Edagricole.
- Gallo A., 1595. Dieci giornate della vera agricoltura. In: Dalmasso G., Le vicende tecniche ed economiche della viticoltura e dell'enologia in Italia. ED. Arti Grafiche Guadoni 1937.
- Soderini G.V., 1622. Coltivazione toscana della vite e di alcuni alberi. Ed. Giunti, Firenze.
- Tanara V., 1644. L'economia del cittadino in villa. Bologna.