

# MALVASIA



## NOTIZIE STORICHE, DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA E SINONIMI

Vitigno iscritto nel Registro nazionale delle varietà italiane di vite e nell'Elenco delle varietà raccomandate in tutta l'Isola (Reg. Cee 1250/70, D.M. 25/5/1970) con i sinonimi di Manusia e Marmaxia. La varietà e i suoi vini, insieme al Moscato e Cannonau, occupava un posto importante tra le coltivazioni nella Sardegna spagnola (XVI-XVII secolo), come attestano le parole di una relazione trasmessa nel 1612 al Re di Spagna Filippo III dall'inviato nell'Isola Martin Carrillo "...*Los vinos son tintos y blanco , y cañonates de color como rubi, muy sano, y muy bueno; el blanco es de moscate , y malvasia, y otros muy buenos. ...*" (Ferrante, 2000). Il vitigno viene poi citato dal Manca dell'Arca (1780) come "*di grani alquanto lunghi e fa vino gentile*" e dal Moris (1837) che lo chiama *Vitis malvatica* e lo inserisce tra le varietà ad acini bianchi e rotondi. Nel Bollettino ampelografico del 1887 vengono descritte due malvasie, coltivate in provincia di Sassari (a Sorso) e di Cagliari (Quartu S. Elena). Cettolini (1897) indica come luoghi di coltivazione anche il Nuorese (Dorgali, con i nomi Malvagia e Marmaxia) e la Planargia (Bosa, con i nomi di Manusia, uva greca e uva di Candia). La qualità dei vini di Malvasia prodotti nei territori di Bosa e Cagliari viene sottolineata da Mameli (1913) in una ampia scheda ampelografica del vitigno e successivamente da Bruni (1964) che descrive una pianta rappresentativa coltivata in un vigneto di Modolo. La varietà viene citata nelle liste varietali redatte in diversi paesi (OIV, 1996; Galet, 2000) ed è conservata in numerose collezioni internazionali, considerato che nei testi di ampelografia possiamo trovare descritti o almeno citati sotto il nome Malvasia, Malvoisie, Malvatica, Malvagia, Malvoisier, Monemvasia, Monovasia, una grande quantità di vitigni, spesso molto diversi fra di loro per colore, forma del grappolo e sapore, variabile dal neutro all'aromatico (Di Rovasenda, 1877; Molon, 1906; Viala e Vermorel, 1909, Krimbas, 1943; Logothetis, 1963; Dalmasso *et al.*, 1952). Ulteriori informazioni ampelografiche della Malvasia di Sardegna e descrizioni dei vini sono pubblicate da Vitagliano (1971), Vodret (1993) Deidda (1994), e da Calò *et al.* (2001). Questi ultimi autori nel libro sui vitigni d'Italia descrivono oltre al vitigno sardo, numerose altre malvasie, tra cui la bianca, la bianca di Basilicata, quella di Candia, di Candia aromatica, la bianca lunga, la Malvasia del Lazio, di Lipari, quella Istriana e le malvasie con acini colorati tra cui la Malvasia rosa, la Malvasia nera, la Malvasia di Casorzo, la Malvasia di Schierano e le Malvasie nere di Basilicata e di Brindisi.

La diffusione della Malvasia in Sardegna è nel 2009 pari a circa 220 ettari, presenti soprattutto in provincia di Oristano, nel territorio di Bosa. Di seguito si riporta la caratterizzazione genetica per 12 loci SSR effettuata sulle piante presenti nella collezione del DESA.

VVS2	VVMD5	VVMD7	VVMD27	VVMD31	VVMD32
141-143	224-224	243-249	177-181	208-210	251-271
VVMD36	VRZAG21	VRZAG25	VRZAG62	VRZAG64	VRZAG79
252-262	205-213	226-247	188-202	136-142	243-247

Da questa caratterizzazione emerge una importante distanza genetica rispetto a tutte le varietà della Sardegna reperite nei vecchi vigneti, mentre si conferma la sinonimia tra le tipologie coltivate a Bosa e a Cagliari già osservata in precedenti indagini (Nieddu *et al.*, 2006). Da sottolineare che in alcuni recenti lavori la Malvasia di Sardegna, analizzata attraverso 15 marcatori SSR, ha mostrato lo stesso profilo di quelle coltivate a Lipari, a Sitges (Spagna), in Croazia e del vitigno Greco di Gerace (Crespan *et al.*, 2006).

Anche per la Malvasia non sono attualmente disponibili selezioni clonali omologate, ma negli scorsi anni sono stati selezionati numerosi biotipi, con valide caratteristiche agronomiche e tecnologiche e stato sanitario superiore alla media della popolazione, su cui è in corso il risanamento (Nieddu *et al.*, 2008).

## LA DESCRIZIONE MORFOLOGICA

### IL GERMOGLIO

Il germoglio si presenta semiaperto, di color verde con la faccia dorsale degli internodi striati di rosso. È lievemente tomentoso, con la prima foglia che presenta una leggera tomentosità tra le nervature della pagina inferiore, che si riduce ulteriormente nelle foglie successive.

### LA FOGLIA

È orbicolare e pentalobata, con cinque o talvolta sette lobi. Il seno peziolare è privo di denti, conformato a U, aperto, con entrambi i lati del bordo delimitati dalla nervatura. La pagina superiore è verde, con profilo piano, priva di depressioni e bollosità e pigmentazioni. I denti sono corti e stretti, a lati rettilinei e convessi. La pagina superiore e quella inferiore sono glabre. La foglia mostra una ridotta distanza tra i seni con un'ampiezza medio-piccola degli angoli formati tra le nervature principali.

Nervatura N1 lunghezza (mm)	Nervatura N2 lunghezza (mm)	Nervatura N3 lunghezza (mm)	Nervatura N4 lunghezza (mm)	Nervatura N5 lunghezza (mm)
130,3	105,0	76,3	46,5	27,2
Seno peziolare seno superiore (mm)	Seno peziolare seno inferiore (mm)	Angolo ( $\alpha$ ) N1-N (gradi)	Angolo ( $\beta$ ) N2-N3 (gradi)	Angolo ( $\gamma$ ) N3-N4 (gradi)
46,2	47,6	47,6	49,1	52,4

### IL GRAPPOLO E L'ACINO

Il grappolo, piramidale, allungato generalmente spargolo, ma in alcune tipologie mediamente compatto, presenta una o due ali e dimensioni medio grandi (392 grammi). L'acino è di dimensioni medio-piccole (1,9 grammi), con forma lievemente ellittica e lunghezza e larghezza media (cm 1,52 x 1,38). La buccia è di medio spessore, pruinosa, di colore verde-giallo, mentre la polpa è incolore, consistente, di sapore lievemente aromatico.

## LE GEMME, LA FERTILITÀ, LA VIGORIA

Nel tralcio le perule delle gemme sono prive di pigmentazione antocianica e la distribuzione dei viticci è discontinua. La fertilità potenziale e quella reale mostrano valori medi rispettivamente pari a 1,22 e 0,96. La fertilità lungo il tralcio ha espresso i valori massimi al secondo nodo (1,66). La produttività espressa ad Oristano non è risultata elevata (1,9 kg /ceppo), a causa di un basso numero di grappoli caratterizzati da un ridotto peso dell'acino. Il vitigno è poco assurgente, vigoroso, con germogli lunghi (cm 250), formati da 21 foglie e 12 femminelle. L'area delle foglie principali (151 cm<sup>2</sup>) indica un lembo di piccole dimensioni.

## LA FENOLOGIA

L'inizio del germogliamento è precoce e si osserva nella terza decade di marzo, mentre l'inizio della fioritura e dell'invasatura si manifestano in un'epoca media (seconda decade di maggio, terza decade di luglio). Rispetto all'epoca di maturazione il vitigno può essere classificato tra quelli a media maturazione.

## LA MATURAZIONE DELLE UVE E LE ATTITUDINI ENOLOGICHE

Il vitigno è utilizzato prevalentemente per la vinificazione in purezza che consente in tutta l'Isola di produrre i vini D.O.C. Malvasia di Cagliari e Malvasia di Bosa (D.P.R. 21/6/1972; 21/7/1972), con rese massime rispettivamente pari a 80q/ha e 110 q/ha. La Malvasia di Bosa, si può produrre solo in Planargia, comprende le tipologie dolce naturale, secco, liquoroso dolce naturale e liquoroso secco e prima di essere immessa al consumo deve subire un invecchiamento di almeno due anni. La Malvasia di Cagliari si può produrre in 75 comuni del Campidano di Oristano e Cagliari e comprende le tipologie dry, liquoroso, liquoroso secco e liquoroso riserva dolce naturale, secco, liquoroso dolce naturale.

La dinamica di maturazione delle bacche ha evidenziato un continuo incremento nel peso della bacca e nel tenore in zuccheri dall'invasatura sino alla seconda decade di settembre, quando il vitigno, rispetto alle altre varietà comparate nella collezione di Oristano ha mostrato valori elevati di acidità (5,23 g/L di acido tartarico) e valori medi nel pH (3,8) e nel contenuto in solidi totali solubili (21,6 °Brix). Su valori assai ridotti il contenuto di polifenoli estraibili dalle bucce (180-200 mg/Kg catechina), ma elevato quello dai semi (980-1020 mg/Kg catechina). Nell'ambito del progetto Convisar il lavoro di selezione massale della Malvasia ha riguardato 600 ceppi reperiti nei vigneti del Campidano che ha portato alla selezione di 264 individui. Successivamente alle valutazioni agronomiche e agli esami diagnostici per la presenza di quattro specie virali tra le più diffuse nella vite (GFLV, GVA, GLRaV-2 e GLRaV-3) sono state individuate 24 piante esenti e 20 accessioni con caratteristiche superiori alla media della popolazione sono state propagate e sono in corso di comparazione in vigneti sperimentali.

Altre sperimentazioni hanno riguardato il confronto di diverse tecniche di appassimento realizzate in campo ed in ambiente controllato e lo studio della maturazione delle uve in diversi ambienti di coltivazione, al fine di valutare le caratteristiche dei vini in funzione dell'epoca di raccolta.