

Malvasia

Un poco di storia

“Porto con una sola entrata” il significato di Monemvasia, nel Peloponneso, che dà il nome alla Malvasia. Attorno a questa cittadella fortificata infatti si coltivavano i vigneti che davano un vino dolce e aromatico.

In passato veniva stoccato sulle navi per i maggiori porti del Mediterraneo, per questo doveva esser dolce per resistere al viaggio.

La produzione vinicola in questa zona risale almeno agli inizi del XIII secolo, testimonianza in un documento del 1214 dove Efeso scrive “a Costantinopoli si trova il vino di Chio, di Lesbo, dell'Eubea, ma vi è pure abbondanza di vino di Monemvasia”

Questi vini erano così importanti all'epoca che le enoteche veneziane si chiamavano addirittura "Malvasia". Tuttavia, questi vini erano prodotti con diverse varietà di uve greche, che spesso venivano assemblate insieme. Tra i candidati vi sono Aïdani Aspro, Aïdani Mavro, Assyrtiko, Athiri Aspro, Athiri Mavro, Kydonitsa, Liatiko, Monemvasia, Thrapsathiri e Vilana.

La Serenissima occupa l'isola nel 1204, durante la quarta crociata (di papa Innocenzo III, conquista e saccheggio di Costantinopoli), complice la crisi climatica dell'Europa dovuta alla piccola glaciazione con conseguenze nefaste all'agricoltura, spinge i veneziani a rifornire le navi di questo prezioso liquido per le mense dei ricchi aristocratici della città lagunare.

Da parte del nord Italia e Europa cresce sempre più la richiesta di questo vino, ma nel 1669 l'Isola di Creta (Candia) viene conquistata dall'Impero Ottomano facendo perdere a Venezia il suo vigneto prediletto e si vede costretta a cercare altri vini per soddisfare così tante richieste.

Qui la svolta, invece di solo acquistare e vendere vino, i veneziani (popolo soprattutto di mare) iniziano anche la coltivazione della pianta per seguirne tutta la filiera, si iniziano a crear vigneti per la produzione della Malvasia in tanti territori, soprattutto nel Veneto e su entrambe le coste dell'Italia dove vi erano già coltivati molti vitigni che, su pressione economica di Venezia, vengono chiamati tutti Malvasia. Nel passato infatti spesso il vino dava il nome al vitigno e non viceversa come ora, questa è la ragione per cui ci sono oltre 200 tipi di Malvasia nel mondo, con 19 varietà registrate solo in Italia. Più che un singolo vitigno, la Malvasia è una famiglia di vitigni sia a bacca bianca che a bacca nera, coltivati in diverse regioni del mondo, spesso nemmeno imparentati tra loro, e che producono vini con caratteristiche molto differenti.

Alcuni tipi di malvasia in Italia

Malvasia a bacca bianca:

- Malvasia bianca: lo troviamo al Sud Italia, in Puglia nella composizione del DOC Leverano; in Calabria nel Bivongi Bianco e doc nella provincia di Reggio Calabria. Di diffusione prevalentemente locale.
- Malvasia Bianca di Candia: di rilevanza nazionale, tale vitigno viene coltivato nel Lazio, ma anche in Toscana, in Liguria, in Lombardia, in Umbria e in Emilia Romagna. Nel Lazio è una componente essenziale dei DOC Castelli Romani Bianco, Colli Albani, Circeo Bianco.
- Malvasia Bianca Lunga: di rilevanza nazionale come il precedente, è presente da secoli in Toscana, anche conosciuto con il suo sinonimo di Malvasia del Chianti. Il vitigno è presente anche in Veneto, in Puglia, Abruzzo e Lazio. Tra i vini più famosi vi è l'Orvieto DOC.
- Malvasia del Lazio o puntinata: avente una diffusione regionale e utilizzato in prevalenza per la produzione dei DOC Marino e Castelli Romani.
- Malvasia Istriana: presente in particolare in Friuli Venezia Giulia e in Veneto.

Malvasia a bacca nera:

- Malvasia Nera di Lecce: sembra che questo vitigno sia identico al Malvasia Nera di Brindisi, anche se risultano iscritti nel Registro con due codici differenti. La differenza sostanziale che li

contraddistingue è l'assenza, in questo caso, di aromaticità.

- Malvasia Nera di Basilicata: molte delle caratteristiche sono comuni al Malvasia Nera di Brindisi.
- Malvasia Nera Lunga: diffusa in Piemonte, soprattutto nella zona di Castelnuovo Don Bosco, dove prevale in alcune aziende al 100%, sostituendo il Malvasia di Schierano.

Malvasia aromatiche:

- Malvasia di Candia Aromatica: vitigno a bacca bianca caratterizzato da profumi primari quali cedro, arancio, limone e da una aromaticità marcata. Coltivato principalmente in Emilia, lo ritroviamo anche nell'Oltrepò Pavese in Lombardia.
- Malvasia di Casorzo: è un vitigno autoctono del nord Italia, in provincia di Asti, a bacca nera. Le uve di questo vitigno vengono utilizzate soprattutto per produrre un rosso dolce e aromatico.
- Malvasia Nera di Brindisi: lo si trova in Puglia per l'appunto, nelle province di Lecce, Taranto, Brindisi. Si utilizza per produrre vini rosati come il Copertino, il Nardò, il Salice Salentino. È leggermente aromatico e a bacca nera.
- Malvasia di Sardegna: conosciuta nelle sue due varianti di Campidano e Bosa, è forse il Malvasia più conosciuto e apprezzato. È un vitigno a bacca bianca aromatico. Interessante il cameo sulla tradizione della Malvasia in Sardegna presentato nel film-documentario Mondovino.
- Malvasia delle Lipari: da tale vitigno a bacca bianca si ricava un bianco secco nonché il Malvasia delle Lipari Passito DOC, un passito eccezionale dal sapore deciso. Se ne ricava anche una versione liquorosa.
- Malvasia di Schierano: è un vitigno a bacca nera diffuso principalmente in Piemonte, va a comporre il Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC. È un vino dolce, ma lo si trova anche nelle varianti frizzante e spumante.
- Malvasia Bianca di Basilicata: legato all'omonima regione è vinificata con altre uve per conferire quel tocco aromatico.
- Malvasia Rosa: vitigno a bacca rosa ricavato tramite una mutazione gemmaria dal vitigno Malvasia di Candia Aromatica. Diffusa soprattutto in Emilia Romagna, se ne ricava un piacevole rosato, adatto anche a produrre spumanti.

Varianti del nome

Il nome Malvasia è diventato sinonimo di vini eccellenti e ha trovato spazio anche nella letteratura mondiale. Il Falstaff di Shakespeare onora una Malvasia e Thomas Mann ha una bouteille di Malvasia presa dalla cantina nei "Buddenbrooks". Anche gli stessi autori probabilmente non sapevano a quali varietà si riferissero. Il nome Malvasia è stato modificato o imbastardito in varie lingue. Madeira In inglese è diventato Malmsey e si riferisce anche a un tipo di vino di. In Francia si usa Malvoisie, in Croazia Malvazija e nei Paesi di lingua tedesca Malvasier. Esistono anche le grafie Malvagia, Malvasie, Malvasijie, Malvasika e Malvasiya.

Vini DOC

In Italia esistono anche alcuni vini DOC con la denominazione Malvasia per i quali, tuttavia, non vengono utilizzate esclusivamente varietà di Malvasia.

Si tratta di:

Malvasia delle Lipari – Sicilia

Malvasia di Bosa – Sardegna

Malvasia di Cagliari (è stata trasferita alla DOC Cagliari nel 2012) – Sardegna

Malvasia di Casorzo d'Asti – Piemonte

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco – Piemonte

La vigna di Leonardo

Dalla Firenze di Lorenzo il Magnifico, Leonardo da Vinci arriva a Milano, alla corte di Ludovico Maria Sforza detto il Moro, nel 1482. Nel 1495 Ludovico gli assegna l'incarico di dipingere

l'Ultima Cena nel refettorio di Santa Maria delle Grazie. Nel 1498 Ludovico concede a Leonardo la proprietà di una vigna di circa 16 pertiche, che fu impiantata e coltivata nei campi in fondo al giardino della Casa degli Atellani, ultima traccia esistente del quartiere residenziale che il duca di Milano sognava per i suoi uomini più fedeli.

Nell'aprile del 1500 le truppe del re di Francia sconfiggono e imprigionano il Moro e anche Leonardo lascia Milano, non smettendo mai di occuparsi della sua vigna: la riconquisterà quando i Francesi gliela confischeranno e in punto di morte, nel 1519, la citerà nel testamento, lasciandone una parte a un servitore e un'altra parte al suo allievo prediletto Gia Giacomo Caprotti, detto il Salai.

Nel primo Novecento, l'architetto Luca Beltrami, autore della ricostruzione del Castello Sforzesco e importante studioso di Leonardo, ricava dal confronto fra i documenti l'esatta posizione della Vigna di Leonardo nel giardino di Casa degli Atellani, dimora quattrocentesca appena restaurata dal celebre architetto Piero Portaluppi. Nel 1920 Beltrami fotografa i resti della Vigna e pubblica la sua ricerca in un libro, intitolato proprio "La Vigna di Leonardo". Appena in tempo, prima che venga ricoperta dalle macerie dei bombardamenti del 1943.

Grazie alla volontà dei proprietari di Casa degli Atellani e della Fondazione Piero Portaluppi, sotto l'Alto patronato del Presidente della Repubblica e del Governo Italiano, nel ventunesimo secolo è partita un'inedita ricerca storica e scientifica condotta dalla Facoltà di Scienze Agrarie di Milano in collaborazione con il massimo esperto in materia, il Professor Attilio Scienza. Scavi archeologici hanno permesso di ritrovare e riportare alla luce i camminamenti dei filari originali e, dalle analisi condotte sui campioni ritrovati negli scavi, è stato possibile ricostruire il profilo genetico completo del vitigno - Malvasia di Candia Aromatica - e nel 2015 ripiantarlo.

Libri consigliati

Km3. Sulle rotte delle Malvasie di Alessandro Costacurta e Sergio Tazzer

Malvasia un diario mediterraneo di Paolo Tegoni

La stirpe del vino di Attilio Scienza

Le Regone Ven Bianc

Malvasia di Candia

Allevamento: Cordone Speronato

Geologia Del Terreno: Argilloso

Vendemmia: 2018

Vinificazione: In acciaio.

Rifermentata in bottiglia con aggiunta di mosto concentrato.

Malvasia Castelnuovo Don Bosco di Cascina Gilli

Malvasia di Schierano e Malvasia nera lunga

Allevamento: Guyot

Geologia Del Terreno: Marna argillosa grigio azzurra.

Vendemmia: Manuale

Vinificazione e affinamento: Acciaio Inox, rifermentazione naturale in autoclave

Semele 2024 di Tenuta di Pietra Porzia

100% Malvasia del Lazio (o puntinata)

Allevamento :Coltivazione con miscele di trachiderma e microrganismi in modo da ottenere uve a più alto potere antiossidante.

Vendemmia: Dal 15 settembre al 10 ottobre.

Vinificazione: Pressatura soffice in assenza di solforosa. Fermentazione a temperatura controllata a 15-16°C, 10-12 giorni, con lieviti selezionati in assenza di solfiti.

Maturazione E Affinamento: Affinamento in acciaio, 2/6 mesi per la Malvasia del Lazio.

Malvasia colli piacentini 2024 Terramara di Camorali

100% Malvasia di Candia aromatica

Vigneto di provenienza: vigna di più di 50 anni.

Geologia Del Terreno: Antico fondale oceanico con importante presenza di fossili; terreno prevalentemente calcareo, rocce antiche.

Vendemmia: Vengono raccolte il leggera sovraturazione per avere una maggiore concentrazione di profumi e un grado alcolico più alto.

Vinificazione: Vinificate in bianco tramite pressatura soffice; segue fermentazione a temperatura controllata in ambiente protetto e in assenza di ossigeno.

Maturazione E Affinamento: Periodo di affinamento in acciaio di diversi mesi, dove vengono eseguiti frequenti batonnage per avere una maggiore struttura al palato. Segue filtrazione e imbottigliamento.