

Malvasia bianca lunga

Descrizione generale

La malvasia bianca lunga è una varietà a bacca bianca dell'Italia centrale, storicamente legata alla Toscana e all'uvaggio del Chianti. Il nome deriva dalla forma del grappolo, grande e allungato, che nella descrizione ministeriale supera i venti centimetri. Non esistono prove scientifiche di un'origine greca: il termine malvasia rimanda al porto di Monemvasia e a una categoria commerciale di vini, non alla provenienza della pianta. Le indagini molecolari collocano la varietà al centro di una rete di parentele tirreniche e adriatiche e ne fanno uno dei pochi vitigni che il nome malvasia designa con una certa coerenza anche sul piano genetico.

Sinonimi e omonimie

La monografia ministeriale del 1964 registra malvasia toscana, malvasia del Chianti, malvasia bianca di Toscana, malvasia lunga, malvasia di Brolio, malvasia verace, malvagia, zante bianca, malvasia bianca di Bari, malvasia trevigiana, malvasia di San Nicandro, malvasia cannilunga di Novoli, malvasia di Arezzo e malvasia di Trieste. Di Rovasenda aggiunge sgranarella, usata nelle Marche, e silosder de Zara.

Sulle colline di Conegliano e Valdobbiadene la varietà è nota come prosecco nostrano, denominazione che non implica alcun rapporto di identità con la glera e che ha generato equivoci ricorrenti. In Dalmazia corrisponde alla maraština, chiamata rukatac nella parte meridionale della regione, e in Grecia al pavlos. La coincidenza con la maraština ha ridimensionato l'ipotesi di una varietà autoctona croata.

Descrizione ampelografica

L'apice è espanso, cotonoso, di colore bianco lievemente argenteo con orlo carminato. La foglia è medio-grande o grande, pentagonale, quinquelobata e talvolta eptalobata, con seno peziolare a lira chiusa e bordi sovrapposti e pagina inferiore fortemente aracnoidea. L'infiorescenza è medio-grande, cilindrica allungata e alata. Il fiore è ermafrodita autofertile, con antere ricche di polline.

Il grappolo è grande, lungo venti-venticinque centimetri, compatto, allungato-piramidale e in genere provvisto di due ali. L'acino è medio o piccolo, sferico e regolare, con buccia pruinosa verdognolo-paglierina meno resistente di quella del trebbiano toscano, e polpa succosa dal sapore neutro o lievemente

caratteristico. La descrizione, curata da Breviglieri e Casini, si basa su cloni provenienti da Brolio in Chianti.

Necessità colturali

La vigoria è notevole e la produzione abbondante e costante, il che rende necessario un controllo attento delle rese per non diluire il profilo del vino. Il grappolo compatto e la buccia poco resistente espongono la varietà al marciume nelle annate umide, mentre la descrizione ufficiale la indica abbastanza sensibile all'oidio. L'affinità all'innesto è buona.

Non risultano invece documentate una particolare resistenza al caldo e alla siccità, caratteristiche talvolta attribuite alla malvasia bianca lunga nella divulgazione. Nel Chianti l'allevamento tradizionale prevedeva archetto toscano e Guyot su suoli argillo-calcareo-silicei derivati dall'alberese, con scheletro abbondante, in zone saltuariamente esposte alle gelate primaverili.

Fenologia

Il germogliamento avviene in media fra il 18 e il 30 aprile e risulta piuttosto tardivo sulle colline trevigiane. La fioritura si colloca nella terza decade di maggio o nei primi giorni di giugno, quattro-sei giorni dopo il sangiovese. L'invasatura va dal 20 agosto ai primi di settembre.

La maturazione dell'uva è di terza epoca precoce, fra la terza decade di settembre e il 15 ottobre: il dato conferma la collocazione media o medio-tardiva riportata dalla divulgazione, precisandone gli estremi. La caduta delle foglie avviene nella prima quindicina di novembre. Il primo germoglio fruttifero si colloca al terzo o quarto nodo, con una o due infiorescenze per germoglio e fertilità delle femminelle scarsa, buona in alcuni cloni.

Aspetti genetici

La malvasia bianca lunga appartiene al gruppo delle malvasie non aromatiche, insieme che condivide il nome ma non un'origine comune. Crespan e collaboratori (Vitis, 2007) hanno accertato che la vitovska del Carso nasce dall'incrocio fra malvasia bianca lunga e glera, allora indicata come prosecco tondo. Lo stesso gruppo di ricerca (Scientific Reports, 2020) ha poi individuato nella pelena, varietà friulana recuperata in vecchi vigneti, una seconda progenie della medesima coppia, quindi sorella germana della vitovska.

La rassegna sulla famiglia delle malvasie pubblicata su Horticulturae nel 2025 le attribuisce inoltre la discendenza della verdeca, corrispondente al lagorthi

greco, e delle malvasie nere di Basilicata e di Brindisi. La varietà resta comunque distinta dalla glera e dalla glera lunga, con cui la denominazione locale prosecco nostrano ha generato confusione fin dall'Ottocento.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore giallo paglierino tenue. Il naso è discreto, con fiori bianchi, frutta a polpa bianca e una sfumatura appena caratteristica che la descrizione ampelografica riconosce già nel sapore dell'acino. Al palato risulta sapido, di medio corpo, con acidità contenuta e finale asciutto.

La tendenza all'ossidazione impone protezione in vinificazione quando si punta alla freschezza aromatica, mentre la stessa attitudine diventa un vantaggio nell'appassimento. La malvasia bianca lunga è infatti una componente storica del Vin Santo toscano, dove la lunga permanenza in caratello valorizza la concentrazione zuccherina e la struttura ossidativa del vino.

Diffusione geografica e importanza economica

La diffusione riguarda soprattutto la Toscana, con presenze in Umbria, Lazio, Marche, Abruzzo e Puglia; in Veneto sopravvive sulle colline di Conegliano e Valdobbiadene sotto il nome di prosecco nostrano, dove fu introdotta verso la fine dell'Ottocento.

Il ruolo storico nell'uvaggio del Chianti, che la monografia ministeriale indicava fra il 5 e il 12%, si è fortemente ridotto dopo l'esclusione delle uve bianche dal disciplinare del Chianti Classico. La varietà mantiene un peso rilevante nel Vin Santo del Chianti e nei bianchi dell'Italia centrale, e conosce una riscoperta come vino secco vinificato in purezza. In Dalmazia, sotto il nome di maraština, resta fra le uve bianche più coltivate.

Fonti e riferimenti essenziali

Breviglieri, N. e Casini, E. (1964). Malvasia bianca lunga. In *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*, Volume III. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.

Registro Nazionale delle Varietà di Vite, MASAF-CREA. Scheda ampelografica Malvasia bianca lunga B. (cod. 132). catalogoviti.politicheagricole.it

Crespan, M., Crespan, G., Giannetto, S., Meneghetti, S. e Costacurta, A. (2007). 'Vitouska' is the progeny of 'Prosecco tondo' and 'Malvasia bianca lunga'. *Vitis*, 46(4), 192-194.

Crespan, M., Migliaro, D., Larger, S., Pindo, M., Petrusi, C., Stocco, M., Rusjan, D., Sivilotti, P., Velasco, R. e Maul, E. (2020). Unraveling the genetic origin of ‘Glera’, ‘Ribolla Gialla’ and other autochthonous grapevine varieties from Friuli Venezia Giulia. *Scientific Reports*, 10, 7206.

Vitis International Variety Catalogue (VIVC), Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. Scheda Malvasia Bianca Lunga, con sinonimia Maraština e Pavlos.

Disciplinari di produzione dei vini «Chianti» DOCG, «Chianti Classico» DOCG e «Vin Santo del Chianti» DOC. MASAF, testi consolidati.