

Malvasia del Lazio

Descrizione generale

La malvasia del Lazio è una varietà a bacca bianca iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite nel 1970, con malvasia puntinata come sinonimo ufficiale. Non si tratta di un biotipo di altre malvasie ma di una varietà autonoma, nata nell'Italia centrale da un incrocio spontaneo. Il nome puntinata deriva dalla buccia, di colore giallastro e cosparsa a maturità di punteggiature e macchie brune, e non dalla foglia. La discendenza dal moscato d'Alessandria conferisce alla varietà un corredo terpenico riconoscibile, che la colloca fra le uve semiaromatiche e la distingue dalla malvasia bianca di Candia, con cui è stata a lungo confusa nei vigneti dei Castelli Romani.

Sinonimi e omonimie

Il sinonimo ufficiale registrato è malvasia puntinata. La monografia ministeriale del 1964 aggiunge malvasia nostrale, malvasia gentile e malvasia col puntino. Non risultano invece documentate le denominazioni malvasia romana e malvasia rossa: quest'ultima è anzi il nome con cui il disciplinare del Marino indica la malvasia bianca di Candia, per cui inserirla fra i sinonimi della varietà laziale alimenta proprio la confusione che il Registro cerca di sciogliere.

Il termine malvasia deriva dal porto di Monemvasia e individua una categoria commerciale storica, non un lignaggio. Le varietà che lo portano sono in larga parte geneticamente indipendenti fra loro, e nel solo Lazio convivono la malvasia del Lazio, la malvasia bianca di Candia e la malvasia di Candia aromatica, distinte per profilo genetico, comportamento agronomico e resa aromatica.

Descrizione ampelografica

Il germoglio ha apice a ventaglio, setoloso, verde pallido con orlo rosa, e asse glabro. La foglia è di media grandezza, orbicolare, trilobata e raramente quinquelobata, con seno peziolare a lira chiuso o semichiuso di media profondità e pagine entrambe glabre. Il fiore è ermafrodita e autofertile, con stami leggermente allargati.

Il grappolo a maturità industriale è medio o quasi grande, conico, spesso alato e piramidale, serrato o semispargolo per una leggera colatura, con peduncolo corto, grosso e semilegnoso. L'acino è di media grandezza e rotondo, con buccia giallastra cosparsa di punteggiature e macchie brune, mediamente pruinosa,

ombelico molto evidente e polpa quasi molle dal sapore semplice. La descrizione ministeriale del 1964, curata da Bruni, fa riferimento a un clone della Cantina Sperimentale di Velletri.

Necessità colturali

La varietà si adatta ai suoli vulcanici dei Castelli Romani, benché la descrizione ufficiale sia stata condotta su terreno collinare argilloso-siliceo, profondo, sciolto e subacido. La vigoria è media e il vitigno preferisce sistemi di allevamento a media espansione con potatura media; l'affinità con i portinnesti risulta buona con tutti.

Il punto critico è di natura sanitaria, perché la malvasia del Lazio è sensibile alla peronospora e all'oidio. Questa fragilità ne ha determinato nel secondo Novecento la sostituzione progressiva con la malvasia bianca di Candia, più rustica ma meno fine, in gran parte dei vigneti laziali. La difesa antiperonosporica e la gestione della chioma restano quindi le voci decisive nella conduzione del vigneto, insieme al controllo delle rese.

Fenologia

Il germogliamento avviene in epoca tardiva e la fioritura risulta ugualmente tardiva, mentre lignificazione e invaiatura si collocano in epoca ordinaria. La maturazione dell'uva è di terza-quarta epoca, fra la fine di settembre e i primi di ottobre.

L'indicazione di una maturazione medio-precocce a fine agosto non trova riscontro nella descrizione ufficiale e va corretta, così come quella di un germogliamento medio-precocce. La produzione è media e talvolta scarsa, non costante: dal primo nodo alla base del tralcio a frutto si conta nessuna o una infiorescenza, dagli altri nodi una o due, con fertilità delle femminelle nulla o scarsa. L'inizio della colorazione autunnale delle foglie è invece precoce.

Aspetti genetici

La malvasia del Lazio nasce da un incrocio naturale fra il moscato d'Alessandria, noto in Italia come zibibbo, e la schiava grossa. La stessa coppia di genitori ha dato origine al moscato d'Amburgo, che risulta quindi fratello germano della varietà laziale. Le due origini restano però distinte: il moscato d'Amburgo fu ottenuto per incrocio controllato in Inghilterra attorno alla metà dell'Ottocento, mentre la malvasia del Lazio è il prodotto di un incrocio spontaneo avvenuto in Italia centrale.

La discendenza dallo zibibbo spiega la componente terpenica del vitigno e smentisce la sua collocazione fra le malvasie non aromatiche. Sul piano nominale il termine malvasia accomuna varietà geneticamente indipendenti, per cui l'appartenenza a una famiglia unitaria non ha fondamento. La parentela con la schiava grossa collega inoltre la varietà a un gruppo alpino, a conferma della mobilità del materiale vegetale nella penisola.

Caratteristiche organolettiche

Il vino presenta colore giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati. Il quadro olfattivo unisce fiori bianchi, pesca e albicocca a una sfumatura terpenica leggera, eredità del genitore aromatico, con toni erbacei nobili nelle versioni più mature. Al palato la struttura è media, la sapidità marcata e l'acidità equilibrata, con finale lievemente ammandorlato.

La buona capacità di accumulare zuccheri consente vendemmie tardive e vini dolci, mentre la sensibilità alla muffa nobile può essere sfruttata nelle annate favorevoli. Vinificata in purezza, la malvasia del Lazio esprime un profilo più definito rispetto agli uvaggi tradizionali dei Castelli Romani, nei quali il suo apporto aromatico veniva spesso diluito.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra nel Lazio, in particolare nei Castelli Romani e nelle aree di Frascati e Marino, con presenze minori in Umbria e Toscana. Nei disciplinari del Frascati DOC, del Frascati Superiore DOCG e del Cannellino di Frascati DOCG la malvasia bianca di Candia e la malvasia del Lazio concorrono, da sole o congiuntamente, per almeno il 70%, mentre trebbiano toscano, trebbiano giallo, bellone, bombino bianco e greco bianco restano varietà complementari fino al 30%.

Il riconoscimento della qualità della varietà emerge soprattutto nelle tipologie a menzione varietale, come il Roma DOC malvasia puntinata e il Marino DOC malvasia del Lazio, che ne richiedono almeno l'85%. Il reimpianto avviato negli ultimi anni risponde alla domanda di bianchi laziali con identità riconoscibile.

Fonti e riferimenti essenziali

Bruni, B. (1964). Malvasia del Lazio. 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 del Lazio B. (cod. 133), sinonimo ufficiale Malvasia puntinata. catalogoviti.politicheagricole.it

Crespan, M. e Milani, N. (2001). The Muscats: a molecular analysis of synonyms, homonyms and genetic relationships within a large family of grapevine cultivars. *Vitis*, 40, 23-30.

Crespan, M. (2003). The parentage of Muscat of Hamburg. *Vitis*, 42(4), 193-197.

Vitis International Variety Catalogue (VIVC), Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. Scheda Malvasia del Lazio.

Disciplinari di produzione dei vini «Frascati» DOC, «Frascati Superiore» DOCG, «Cannellino di Frascati» DOCG, «Marino» DOC e «Roma» DOC. MASAF, testi consolidati.