

Malvasia delle Lipari

Descrizione generale

La malvasia delle Lipari è una varietà a bacca bianca aromatica coltivata nell'arcipelago eoliano, iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite nel 1970 con il nome di malvasia di Lipari; la forma delle Lipari identifica propriamente la denominazione di origine. L'acino ha buccia sottile e giallo dorata a maturità e polpa dal sapore dolce e aromatico, carattere che colloca la varietà fra le poche malvasie realmente profumate. Il vitigno è il fondamento del passito eoliano, ottenuto per appassimento e considerato fra i vini dolci italiani di maggiore reputazione. La sua identità genetica si è rivelata molto più ampia del nome locale.

Sinonimi e omonimie

Il Registro Nazionale non riconosceva sinonimi fino al Decreto del 30 maggio 2018, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 133 dell'11 giugno 2018, che ha stabilito la sinonimia fra malvasia di Lipari e malvasia di Sardegna, fino ad allora iscritte come varietà distinte. La stessa varietà è nota in Calabria come greco di Gerace o greco di Bianco, in Croazia come malvasija dubrovačka, in Catalogna come malvasia de Sitges, a Madeira come malvasia cândida e nelle Canarie come malvasía de La Palma.

Va corretta l'attribuzione di malvasia puntinata, che appartiene alla malvasia del Lazio e si riferisce alle macchie brune della buccia dell'acino, non alla foglia. Il greco bianco iscritto al Registro Nazionale come varietà calabrese è a sua volta cosa diversa e non va confuso con il greco di Bianco, che è invece questa malvasia.

Descrizione ampelografica

L'apice è mediamente espanso, talvolta globoso, verdastro con orli ramati e lanuginoso. La foglia è media, tondeggianti, pentalobata, con seno peziolare a U e seni laterali profondi a V, lobi acuti e marcati, entrambe le pagine glabre e denti pronunciati a base larga. L'infiorescenza è conica o piramidale, lunga quindici-venti centimetri, di aspetto piuttosto spargolo. Il fiore è ermafrodita e all'apertura della corolla l'ovario risulta già fecondato.

Il grappolo a maturità industriale è medio, lungo, cilindrico o tronco-conico, semplice e medio-spargolo, con peduncolo lungo e sottile. L'acino è medio o piccolo, subrotondo, con buccia giallo dorata a maturazione completa, poco

pruinosa, sottile e tenera, e polpa succosa dal sapore dolce e aromatico. I vinaccioli sono piccoli, da uno a quattro per acino.

Necessità colturali

La varietà cresce su suoli vulcanici sciolti, spesso su terrazzamenti sorretti da muretti a secco in pietra lavica, e la coltivazione tradizionale eoliana ricorreva al pergolato molto basso, costruito con canne ed essenze della macchia mediterranea. La vigoria è buona e la descrizione ufficiale indica forme di allevamento a media espansione, pergolette basse o controspalliera, con potatura mista o lunga.

La produzione è poco costante. La resistenza alle avversità meteoriche, alle malattie e ai parassiti è complessivamente scarsa, dato che ridimensiona l'immagine di un vitigno rustico: la buccia sottile impone attenzione sanitaria costante. L'affinità con i portinnesti è ottima con la maggior parte di quelli tradizionali e scarsa con il Rupestris du Lot.

Fenologia

Il germogliamento è precoce e cade fra la seconda e la terza decade di marzo, secondo i rilievi condotti nel vigneto sperimentale di Palermo. La maturazione dell'uva si colloca in III epoca, fra la prima e la seconda decade di settembre. Il primo germoglio fruttifero si trova al terzo nodo e la fertilità delle femminelle è scarsa.

L'appassimento non consiste quindi in un prolungamento della maturazione sulla pianta fino a novembre. Il disciplinare ammette due strade: la sovraturazione con appassimento totale o parziale in pianta, sotto forma di vendemmia tardiva, oppure la raccolta seguita da appassimento naturale al sole sui cannizzi, i graticci di listarelle di canne, per dieci-venti giorni.

Aspetti genetici

Crespan e collaboratori (Vitis, 2006) hanno dimostrato, con quindici marcatori microsatelliti, che malvasia delle Lipari, malvasia di Sardegna, greco di Gerace, malvasia de Sitges e malvasija dubrovačka condividono un profilo molecolare identico e non differiscono in alcun carattere morfologico rilevante. Studi successivi sulle malvasie iberiche e macaronesiche hanno esteso l'identità alla malvasia cândida di Madeira e alla malvasía de La Palma. Si tratta quindi di un unico genotipo diffuso dall'arcipelago di Madeira alla Dalmazia.

Gli stessi autori osservano che l'indagine storica orienta verso un'importazione dalla Grecia, ma che le banche dati greche non hanno finora restituito alcun riscontro: l'origine ellenica resta un'ipotesi non confermata. Non risultano genitori individuati. Il nome malvasia accomuna varietà geneticamente indipendenti e non definisce una famiglia.

Caratteristiche organolettiche

Il passito ha colore giallo dorato o ambrato e un profilo aromatico riconoscibile, con albicocca secca, fico, miele, scorza d'agrumi canditi, fiori d'arancio e note di erbe mediterranee. Al palato la dolcezza è sostenuta da un'acidità viva e da una sapidità che chiude il sorso senza pesantezza. Il disciplinare fissa per questa tipologia un titolo alcolometrico totale minimo del 18% e un residuo zuccherino non inferiore al 6%.

La versione ottenuta da uve fresche, meno diffusa, mantiene l'impronta aromatica su un corpo più agile, con titolo alcolometrico totale minimo dell'11,5%. Il tipo liquoroso, ottenuto per alcolizzazione, raggiunge almeno il 20% e richiede sei mesi di affinamento.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione italiana si concentra nell'arcipelago eoliano, soprattutto a Salina, con presenze a Lipari e Stromboli; sotto altri nomi la stessa varietà è coltivata in Sardegna e in Calabria. Il disciplinare della Malvasia delle Lipari DOC prevede l'impiego della varietà accompagnata da una quota minoritaria di corinto nero.

La superficie resta limitata e la viticoltura è di tipo eroico, su terrazzamenti a forte pendenza che impongono lavorazioni manuali. Il valore economico deriva dalla reputazione internazionale del passito e dal turismo enologico eoliano, mentre il riconoscimento della sinonimia con la malvasia di Sardegna ha allargato in modo sostanziale il quadro produttivo di riferimento della varietà.

Fonti e riferimenti essenziali

Mazzei, A. e Zappalà, A. (1964). Malvasia di Lipari. 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 di Lipari B. (cod. 135). catalogoviti.politicheagricole.it

Decreto ministeriale 30 maggio 2018, Gazzetta Ufficiale n. 133 dell'11 giugno 2018. Riconoscimento della sinonimia fra Malvasia di Lipari B. e Malvasia di Sardegna B.

Crespan, M. et al. (2006). 'Malvasia delle Lipari', 'Malvasia di Sardegna', 'Greco di Gerace', 'Malvasia de Sitges' and 'Malvasia dubrovačka' – synonyms of an old and famous grape cultivar. *Vitis*, 45(2), 69-73.

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

Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Malvasia delle Lipari». MASAF, testo consolidato.