

Malvasia di Candia aromatica

Descrizione generale

La malvasia di Candia aromatica è una varietà a bacca bianca dell'Italia settentrionale, iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite come entità distinta dalla malvasia bianca di Candia, con cui condivide soltanto il nome. Il carattere che la definisce è il sapore di moscato della polpa, tanto marcato che gli autori della monografia ministeriale del 1964 ritennero più corretto considerarla un vero moscato, come già proponeva Marzotto nel 1925. La zona d'elezione sono i Colli Piacentini, dove la varietà rappresenta oggi il bianco identitario del territorio.

Sinonimi e omonimie

La monografia ministeriale registra malvasia di Candida, forma usata a Ziano Piacentino, e malvasia bianca aromatica, nome con cui la varietà è stata rilevata nell'Oltrepò Pavese orientale, nella zona di Santa Maria della Versa. Va invece evitata l'indicazione malvasia di Alessandria, che genera confusione con il moscato d'Alessandria, varietà del tutto diversa e coltivata in ambienti opposti.

L'omonimia più insidiosa resta quella interna al nome malvasia di Candia, attribuito storicamente a due vitigni nettamente dissimili: uno a frutto di sapore semplice, l'altro nettamente aromatico. L'aggiunta dell'appellativo aromatica serve proprio a separarli. Il riferimento a Candia, antico nome di Creta, non trova alcuna conferma genetica.

Descrizione ampelografica

L'apice è mediamente espanso, lanuginoso, biancastro con orlo carminato. La foglia è di media grandezza, pentagonale e pentalobata, con seno peziolare a V-U tendente a lira, seni laterali superiori profondi e denti acuti e irregolari, carattere che la monografia definisce tipico dei moscati. L'infiorescenza è lunga e piramidale, con un'ala. Il fiore è ermafrodita regolare.

Il grappolo è più che medio, spargolo, allungato, piramidale e molto alato, quasi composto, con peduncolo lungo e semilegnoso. L'acino è medio, sferoide, con ombelico persistente e molto evidente e buccia pruinosa di colore giallo dorato opalescente, spessa e consistente. La polpa è succosa, sciolta, dal sapore gradevole di moscato, mentre il succo resta incolore.

Necessità colturali

La varietà predilige terreni collinari relativamente fertili e freschi e climi non troppo siccitosi, condizioni che trova sull'Appennino piacentino e parmense. La vigoria è media e la descrizione ufficiale indica potatura media o corta, con l'avvertenza che sui Colli di Piacenza la pianta risulta comunque vigorosa e fertile. La produzione è media e costante, accompagnata da una discreta colatura.

Sul piano sanitario il vitigno è soggetto a colatura e in parte alla peronospora del grappolo, mentre la buccia spessa e la struttura spargola del grappolo limitano il rischio di marciume. L'uva si conserva bene sulla pianta e l'estremità del grappolo tende ad appassire spontaneamente, attitudine sfruttata nella produzione dei passiti.

Fenologia

Germogliamento, fioritura e invaiatura si collocano tutti in epoca media. La maturazione dell'uva avviene in II-III epoca, quindi fra i primi e gli ultimi giorni di settembre secondo l'annata e l'altitudine del vigneto. Il primo germoglio fruttifero si trova al quarto o quinto nodo, con una o due infiorescenze per germoglio e fertilità delle femminelle nulla.

Questo ciclo consente di raggiungere un equilibrio fra accumulo zuccherino, quadro acido e sviluppo dei precursori terpenici, che nella malvasia di Candia aromatica si concentrano nelle ultime fasi della maturazione e sono localizzati in buona parte nella buccia.

Aspetti genetici

Ruffa e collaboratori (Tree Genetics & Genomes, 2016) hanno individuato nella malvasia aromatica di Parma, oggi iscritta al repertorio regionale emiliano come malvasia odorosissima, e nel moscato bianco i due genitori ricorrenti di gran parte delle varietà aromatiche tradizionali italiane. La malvasia di Candia aromatica risulta legata da un rapporto di primo grado alla malvasia odorosissima, a sua volta in relazione di primo grado con il moscato bianco.

Fra malvasia di Candia aromatica e moscato bianco non è stata invece rilevata alcuna parentela diretta. La malvasia odorosissima ha fiori fisiologicamente femminili, con allegagione irregolare e grappoli spargoli, ed è oggi quasi estinta nel Parmense proprio perché sostituita dalla più produttiva malvasia di Candia aromatica. La malvasia rosa è una mutazione somatica a bacca rosata di quest'ultima.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati. Il naso è nettamente terpenico, con cedro, arancia, pesca bianca, fiori d'acacia e un fondo di moscato che avvicina la varietà alla famiglia dei moscati più che alle altre malvasie. Al palato è fresco e sapido, di buon corpo, con persistenza aromatica lunga.

La versatilità è la sua cifra produttiva: la varietà dà vini fermi, frizzanti rifermentati in bottiglia, spumanti, passiti e Vin Santo. Le macerazioni sulle bucce, praticate da alcuni produttori negli ultimi anni, estraggono la componente aromatica legata alla buccia spessa e restituiscono vini di struttura maggiore e maggiore longevità.

Diffusione geografica e importanza economica

La diffusione riguarda soprattutto l'Emilia occidentale, nelle province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia, e prosegue in Lombardia nell'Oltrepò Pavese. Storicamente sui colli piacentini la varietà non veniva vinificata da sola, ma unita a trebbiano e ortugo per dare profumo tanto ai vini secchi quanto a quelli amabili e dolci.

La vinificazione in purezza si è affermata solo in tempi recenti e ha portato la tipologia Malvasia dei Colli Piacentini DOC a un riconoscimento crescente, con il Vin Santo di Vigoleno fra le espressioni più caratterizzate. Il peso economico della varietà è oggi rilevante su scala locale e in progressiva crescita sui mercati nazionali.

Fonti e riferimenti essenziali

Cosmo, I. e Sardi, F. (1964). Malvasia di Candia aromatica. 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 Candia aromatica B. (cod. 279). catalogoviti.politicheagricole.it

Ruffa, P., Raimondi, S., Boccacci, P., Abbà, S. e Schneider, A. (2016). The key role of “Moscato bianco” and “Malvasia aromatica di Parma” in the parentage of traditional aromatic grape varieties. *Tree Genetics & Genomes*, 12(3), 1-14.

Italian Vitis Database, CREA Viticoltura ed Enologia. Scheda Malvasia odorosissima. vitisdb.it

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

Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata
«Colli Piacentini». MASAF, testo consolidato.