

Malvasia istriana

Descrizione generale

La malvasia istriana è una varietà a bacca bianca della penisola istriana, diffusa fra Croazia, Slovenia e Friuli-Venezia Giulia e iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite nel 1970. Non appartiene al gruppo delle malvasie a sapore di moscato: il profilo è delicatamente aromatico, con una componente floreale e fruttata, ma privo del corredo terpenico marcato che caratterizza la malvasia di Candia aromatica e i moscati. In Istria è la varietà bianca dominante, mentre in Italia resta legata al Carso, al Collio e all'Isonzo.

Sinonimi e omonimie

La monografia ministeriale del 1964 riporta malvasia, malvasia bianca, malvasia d'Istria e malvasia friulana; Marzotto (1925) la descrive come malvasia weiss e ipotizza che corrisponda anche alla malvasia del Carso. Non risultano invece documentate le denominazioni malvasia triestina e malvasia del Collio, che appaiono indicazioni geografiche d'uso più che sinonimi accertati.

Nei paesi confinanti la varietà è nota come malvazija istarska in Croazia e come istrska malvazija in Slovenia. L'omonimia con le altre malvasie è puramente nominale, poiché le varietà che portano questo nome sono in larga parte geneticamente indipendenti fra loro.

Descrizione ampelografica

L'apice è di media espansione, pubescente o con qualche pelo, di colore verde con bordi bronzati. La foglia è media, pentagonale, intera o trilobata. Il grappolo è medio, cilindrico, abbastanza compatto e spesso provvisto di un'ala. L'acino è di media grandezza, sferoidale, con buccia pruinosa di colore fra il giallo e il verde, che nelle esposizioni più calde vira al dorato pieno.

Il portamento della vegetazione è semieretto, con tralci robusti a internodi medio-corti e sviluppo fogliare abbondante. La descrizione ufficiale è stata condotta su un clone della collezione ampelografica di Conegliano e confrontata con le viti coltivate in varie località della Venezia Giulia.

Necessità colturali

La varietà preferisce terreni compatti, meglio se calcarei e marnosi, e climi ventilati e asciutti: le marne eoceniche del Collio e la roccia carsica ne rappresentano gli ambienti di elezione. La vigoria è notevole e richiede potatura

lunga e forme di allevamento espanse, poco compatibili con la meccanizzazione integrale.

La produzione è abbondante e abbastanza costante, per cui il contenimento delle rese resta la leva principale sulla qualità: in pianura l'elevata produttività abbassa il livello del vino, mentre sui suoli poveri del Carso la resa cala e la finezza aumenta. La resistenza alle malattie è normale, con una certa sensibilità all'oidio, e la varietà si mostra molto sensibile alla carenza di magnesio.

Fenologia

Il germogliamento è tardivo, la fioritura media e l'invasatura media. La maturazione dell'uva si colloca in III epoca, a fine settembre. Il primo germoglio fruttifero si trova al secondo o terzo nodo, con una o due infiorescenze per germoglio e fertilità delle femminelle nulla.

L'indicazione di un germogliamento medio-precocce e di una maturazione precocce a fine agosto non trova riscontro nella descrizione ufficiale e va corretta. Il germogliamento tardivo costituisce anzi un vantaggio agronomico nelle aree soggette a gelate primaverili, e la buona resistenza ai freddi invernali spiega perché la varietà sia sopravvissuta nelle posizioni di fondovalle più esposte al gelo.

Aspetti genetici

La malvasia istriana è una varietà autonoma, distinta da tutte le altre malvasie coltivate in Friuli-Venezia Giulia secondo le indagini microsatellitari condotte sul germoplasma regionale. Non sono stati individuati genitori né rapporti di parentela di primo grado con varietà italiane o greche.

Le ricerche condotte all'Università di Zagabria collocano il genotipo in una certa prossimità con varietà autoctone rare del Quarnaro e dell'entroterra dalmata, dato che porta a considerare l'Istria stessa come area d'origine. L'ipotesi di una provenienza greca resta legata al solo nome, derivato dal porto di Monemvasia, e non trova sostegno genetico. Il nome malvasia individua una categoria commerciale storica, non un lignaggio.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il naso propone fiori d'acacia e biancospino, mela verde, pesca bianca e albicocca, con un fondo di erbe mediterranee e mandorla. Al palato la freschezza è viva, la sapidità

marcata e la texture leggermente glicerica, con chiusura ammandorlata che costituisce il marcatore più costante della varietà.

La gamma stilistica è ampia: versioni fresche da consumo giovane, vini affinati in legno di maggiore struttura e macerazioni sulle bucce nella tradizione carsica e istriana. Con la riduzione delle rese si ottengono vini di buona struttura e adatti all'invecchiamento, mentre le produzioni elevate restituiscono profili più diluiti.

Diffusione geografica e importanza economica

In Italia la coltivazione si concentra in Friuli-Venezia Giulia, fra Carso, Collio e Isonzo, con presenze minori in Veneto. La superficie italiana rappresenta però una frazione di quella istriana e slovena, dove la varietà occupa la parte più consistente del vigneto bianco.

Il peso economico è cresciuto negli ultimi decenni grazie alle denominazioni Carso DOC e Collio DOC e al lavoro di produttori che hanno costruito attorno alla malvasia istriana un'identità precisa, in particolare con le versioni macerate. La collocazione transfrontaliera rende la varietà un riferimento condiviso fra Italia, Slovenia e Croazia.

Fonti e riferimenti essenziali

Malvasia istriana. In *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*, Volume III. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma, 1964.

Registro Nazionale delle Varietà di Vite, MASAF-CREA. Scheda ampelografica Malvasia istriana B. (cod. 138). catalogoviti.politicheagricole.it

Crespan, M. et al. (2011). Recognition and genotyping of minor germplasm of Friuli Venezia Giulia revealed high diversity. *Vitis*, 50, 21-28.

Rusjan, D., Pipan, B., Pelengić, R. e Meglič, V. (2012). Genotypic and phenotypic discrimination of grapevine (*Vitis vinifera* L.) varieties of the 'Vitovska' and 'Garganja' denominations. *European Journal of Horticultural Science*, 77, 84-94.

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

Disciplinari di produzione dei vini «Carso» DOC, «Collio Goriziano» o «Collio» DOC e «Friuli Isonzo» DOC. MASAF, testi consolidati.