

Malvasia nera

Descrizione generale

Malvasia nera non è il nome di una varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite, ma una designazione collettiva che raccoglie i vitigni a bacca nera il cui nome contiene la parola malvasia. Il Registro ne elenca sei: malvasia nera di Brindisi, malvasia nera di Lecce, malvasia nera di Basilicata, malvasia nera lunga, malvasia di Casorzo e malvasia di Schierano. Il termine compare inoltre in numerosi disciplinari pugliesi come formula sintetica per indicare congiuntamente le due malvasie nere salentine. Le varietà così raggruppate hanno origini genetiche distinte e comportamenti enologici opposti.

Sinonimi e omonimie

Il caso delle malvasie nere è un esempio di omonimia estesa. In Puglia, in Toscana e in Calabria malvasia nera funziona da sinonimo corrente della malvasia nera di Brindisi, mentre in Piemonte indica di volta in volta la malvasia di Casorzo o la malvasia di Schierano, secondo la zona di coltivazione. Il nome deriva dal porto di Monemvasia, nel Peloponneso, e individua una categoria commerciale medievale di vini, non un lignaggio botanico.

Il Registro riporta per la malvasia nera di Brindisi i sinonimi malvasia negra, malvasia di Bitonto, malvasia di Trani e malvasia nera di Candia; per la malvasia nera di Lecce la sola forma dialettale marvasia niura. Le due denominazioni sono state riconosciute sinonime nel 2018.

Descrizione ampelografica

Non esiste un profilo ampelografico comune al gruppo, perché i caratteri variano con la varietà. Le malvasie nere salentine, oggi riconosciute come un'unica cultivar, hanno foglia media o grande, pentagonale e quinquelobata, con seni a lira, e grappolo di media grandezza, allungato, conico, semplice o alato, lungo fra i sedici e i ventidue centimetri. L'acino è sferoide, di media grossezza, con buccia pruinosa di colore blu e ombelico persistente.

Le malvasie nere piemontesi presentano caratteri distinti e sono accomunate soltanto dall'aroma terpenico dell'uva, assente nelle varietà meridionali. La descrizione puntuale di ciascuna varietà va cercata nella rispettiva scheda del Registro Nazionale, poiché le monografie ministeriali le trattano separatamente.

Necessità colturali

Anche il comportamento in vigna cambia con la varietà. Le malvasie nere salentine sono adatte al clima caldo e arido della penisola e resistono bene ai forti calori, ma mostrano una sensibilità marcata alla peronospora, all'oidio e al marciume: un dato che smentisce l'immagine di vitigni rustici e che impone una difesa attenta.

Le malvasie nere piemontesi sono coltivate in collina, nel Monferrato settentrionale e nell'Astigiano, con rese contenute e destinazione a vini dolci e frizzanti. La gestione della produttività resta in tutti i casi la leva principale sulla qualità, perché rese elevate diluiscono rapidamente la componente aromatica e quella polifenolica.

Fenologia

Le epoche di maturazione coprono un intervallo ampio. Per la malvasia nera di Brindisi la descrizione ministeriale indica la prima quindicina di settembre, mentre per la malvasia nera di Lecce colloca la maturazione fra la terza decade di settembre e la prima di ottobre: due rilievi condotti su cloni e siti diversi della stessa varietà, che segnalano la variabilità del materiale vegetale più che una differenza varietale.

Il germogliamento delle varietà salentine cade nella prima quindicina di aprile e la fioritura fra la seconda e la terza decade di maggio. Per le varietà piemontesi il calendario fenologico va verificato sulle singole schede, poiché il gruppo non ne condivide uno.

Aspetti genetici

Le malvasie nere si distribuiscono in due gruppi genetici indipendenti. Il gruppo salentino è rappresentato dalla malvasia nera di Brindisi e Lecce, nata in Puglia dall'incrocio spontaneo fra negroamaro e malvasia bianca lunga secondo Crespan e collaboratori (Vitis, 2008); la malvasia nera di Basilicata risulta strettamente imparentata ma non identica.

Il gruppo piemontese appartiene invece alla rete dei vitigni aromatici ricostruita da Ruffa e collaboratori (Tree Genetics & Genomes, 2016), che individua due capostipiti ricorrenti: il moscato bianco, da cui discende la malvasia di Schierano, e la malvasia aromatica di Parma, oggi iscritta come malvasia odorosissima, da cui discendono la malvasia di Casorzo e la malvasia nera lunga. Nessun legame di primo grado collega i due gruppi.

Caratteristiche organolettiche

La distinzione genetica si traduce in due profili sensoriali opposti. Le malvasie nere salentine danno vini rosso rubino carico, di buon corpo e grado alcolico, con acidità contenuta e tannino morbido; l'aroma non è terpenico, ma l'analisi ha rilevato livelli apprezzabili di 2-feniletanolo, responsabile della nota di rosa, e di linalolo in forma legata.

Le malvasie nere piemontesi producono invece vini dolci, frizzanti o spumanti, di colore rosso rubino chiaro e aroma nettamente moscato, con la dolcezza bilanciata da una lieve nota tannica. Attribuire una spiccata aromaticità terpenica all'intero gruppo è quindi un errore, perché il carattere riguarda soltanto le varietà settentrionali.

Diffusione geografica e importanza economica

Le malvasie nere salentine sono le più diffuse e restano legate agli uvaggi con il negroamaro nelle denominazioni delle province di Brindisi, Lecce e Taranto. In Toscana la malvasia nera di Brindisi è stata impiegata a lungo insieme al sangiovese, pratica diffusa almeno fino agli anni Novanta, ed è presente anche in Calabria.

Le malvasie nere piemontesi danno vita a due denominazioni di nicchia, Malvasia di Casorzo e Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, con volumi limitati ma identità riconoscibile. L'interesse economico complessivo del gruppo è oggi legato più alla capacità di ammorbidire vini strutturati che alla vinificazione in purezza.

Fonti e riferimenti essenziali

Registro Nazionale delle Varietà di Vite, MASAF-CREA. Schede ampelografiche delle malvasie a bacca nera. catalogoviti.politicheagricole.it

Decreto ministeriale 30 maggio 2018, Gazzetta Ufficiale n. 133 dell'11 giugno 2018. Riconoscimento della sinonimia fra Malvasia nera di Brindisi N. e Malvasia nera di Lecce N.

Crespan, M., Coletta, A., Crupi, P., Giannetto, S. e Antonacci, D. (2008). 'Malvasia nera di Brindisi/Lecce' grapevine cultivar (*Vitis vinifera* L.) originated from 'Negroamaro' and 'Malvasia bianca lunga'. *Vitis*, 47(4), 205-212.

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.

Regione Piemonte. *I principali vitigni aromatici del Piemonte a bacca colorata*.
Torino.

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