

Malvasia nera di Basilicata

Descrizione generale

La malvasia nera di Basilicata è un vitigno a bacca nera autoctono della Basilicata, appartenente al gruppo delle malvasie non aromatiche. È considerato uno dei vitigni rossi più caratteristici e territoriali della Basilicata.

Sinonimi regionali

I sinonimi regionali includono malvasia nera, malvasia di Basilicata, malvasia lucana, e malvasia del vulture nelle denominazioni locali. La denominazione geografica riflette il forte legame con il territorio lucano e vulcanico.

Necessità colturali

Le necessità colturali sono specifiche: si adatta ai terreni vulcanici del Vulture, ricchi di minerali e ben drenati. Predilige esposizioni collinari ben ventilate, tipiche del paesaggio lucano. La vigoria è moderata e richiede cure attente per la gestione della maturazione.

Fenologia

Dal punto di vista fenologico, la malvasia nera di Basilicata presenta germogliamento medio-tardivo, fioritura nella seconda decade di giugno e maturazione medio-tardiva, generalmente nella seconda metà di settembre. Questa fenologia si adatta al clima continentale lucano.

Aspetti genetici

La malvasia nera di Basilicata nasce dall'incrocio fra somarello e visparola, secondo il trio accertato da D'Onofrio e collaboratori (Frontiers in Plant Science, 2021). È inoltre inserita fra i discendenti della malvasia bianca lunga, la cui progenie si distribuisce su entrambe le sponde dell'Adriatico. Il gruppo delle malvasie non costituisce una famiglia genetica unitaria, ma un insieme di varietà

accomunate soprattutto dal nome. L'adattamento ai terroir vulcanici lucani ne ha sviluppato le caratteristiche distintive.

Caratteristiche organolettiche

Le caratteristiche organolettiche sono strutturate: colore rosso rubino intenso, profumi complessi di frutti rossi, spezie, erbe montane e note minerali vulcaniche. Al palato presenta tannini ben presenti, acidità vivace, corpo medio-pieno e caratteristica mineralità.

Diffusione geografica e importanza economica

La diffusione in Italia è limitata alla Basilicata, principalmente nella zona del Vulture. L'importanza economica è significativa per la tipicità regionale, con denominazioni come Aglianico del Vulture DOC dove entra in uvaggio e Basilicata IGT in purezza.