

Malvasia aromatica di Parma

Descrizione generale

La malvasia aromatica di Parma è una varietà a bacca bianca dell'Emilia occidentale, oggi ridotta a pochi ceppi residui. Il Registro Nazionale la iscrive dal 2017 con il nome dell'accessione Casalini, riportando malvasia odorosissima e malvasia aromatica di Parma come denominazioni della stessa entità [1]. La prima menzione documentaria risale al 1798 [3]. Le fonti la collocano in Piemonte dal Cinquecento e comunque non oltre i primi del Novecento; perduta in quella regione, è sopravvissuta attorno a Parma sotto il nome di malvasia odorosissima, dove è stata più di recente riportata in coltivazione [3].

Sinonimi e omonimie

La varietà circola con i nomi di malvasia odorosissima, malvasia aromatica di Parma, malvasia Casalini, malvasia di Scandiano, malvasia di Villa Lunga e malvasia aspra, tutti ricondotti dalla letteratura ottocentesca a un'unica entità [1, 3]. Il nome malvasia è però condiviso da decine di vitigni privi di rapporti fra loro, e la distinzione più importante riguarda la malvasia di Candia aromatica, con la quale questa varietà è stata a lungo confusa in Emilia. È inoltre accertata la corrispondenza con la francese muscadelle du Bordelais faux, oggi presente solo in collezione e anch'essa a fiori femminili [3].

Descrizione ampelografica

La foglia adulta è grande e cuneiforme, pentalobata, con profilo contorto, bollosità media, depressioni del lembo medie e talora forti, seno peziolare a V con bordi aperti e seni laterali inferiori poco profondi o appena accennati; entrambe le pagine sono prive di peluria, carattere distintivo che il ruchè ha ereditato da questa varietà. Il grappolo è medio-piccolo, conico, con una o due ali talora assenti, tendenzialmente spargolo e con peduncolo corto, per un peso

medio di centosessantasette grammi. L'acino risulta medio-corto e sferoidale, con buccia verde-gialla da mediamente a fortemente pruinosa, polpa molle e sapore moscato [1].

Necessità colturali

Il carattere che condiziona ogni scelta agronomica è la struttura del fiore: gli stami sono riflessi e il gineceo completamente sviluppato, il che rende la varietà funzionalmente femminile e dipendente dall'impollinazione incrociata [1]. Fu Sannino, nel 1920, a riconoscerne per primo la morfologia florale [3]. La fertilità potenziale risulta media, attorno a un grappolo e mezzo per germoglio, e la produzione per superficie è molto bassa, misurata in poco più di otto tonnellate per ettaro con acini di appena un grammo e due decimi. È questa la ragione dell'abbandono novecentesco. Il vitigno richiede la convivenza con varietà impollinatrici a fioritura contemporanea.

Fenologia

Il germogliamento cade nella terza decade di marzo, la piena fioritura nella terza decade di maggio e la maturazione nella terza decade di agosto [1]. Si tratta quindi di una varietà nettamente precoce, contrariamente a quanto talvolta si legge. Nelle annate calde le uve vanno raccolte molto presto, perché passano rapidamente alla fase di surmaturazione: da quel punto l'accumulo zuccherino dipende più dalla disidratazione dell'acino che dalla fotosintesi. L'acidità si mantiene comunque su buoni livelli e non presenta crolli improvvisi nemmeno nelle estati a evoluzione calda.

Aspetti genetici

Ruffa, Raimondi, Boccacci, Abbà e Schneider (Tree Genetics and Genomes, 2016) hanno individuato in questa varietà e nel moscato bianco i due capostipiti dell'intero gruppo degli aromatici dell'Italia nord-occidentale, legati fra loro da

un rapporto di primo grado [2]. I vitigni aromatici piemontesi si dispongono in due rami: da un lato i discendenti del moscato bianco, fra cui luglienga moscata, malvasia di Schierano, brachetto e moscato nero di Acqui; dall'altro quelli della malvasia aromatica di Parma, cioè malvasia nera lunga, ruchè, brachetto Migliardi, malvasia di Casorzo, malvasia bianca di Vignale e malvasia moscata [2, 5]. È inoltre accertato un rapporto di primo grado con la malvasia di Candia aromatica.

La ricostruzione genealogica dell'Italia nord-occidentale le attribuisce undici discendenti e ne propone l'origine come figlia del moscato bianco [3]. L'analisi degli errori mendeliani su marcatori SNP colloca inoltre il nebbiolo e la bottagera fra i suoi nonni, attraverso un genotipo intermedio ricostruito per via statistica e non presente in collezione. La sterilità maschile ha reso possibile stabilire con certezza il ruolo materno della varietà in tutte le sue progenie, condizione che condivide con altre capostipiti europee a fiori femminili come marufo, hebén e corna alba.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore giallo chiaro di media intensità con riflessi verdognoli, e un profilo olfattivo intenso, fine e armonico, dominato dalle note di moscato e accompagnato da sentori floreali di biancospino, acacia, rosa e tiglio, da richiami agrumati e da una sfumatura di rosmarino. Al palato risulta equilibrato, sapido, fresco e di buona struttura, con retrogusto leggermente amarognolo e molto persistente [1]. L'analisi aromatica mostra una frazione terpenica del novantasette per cento, con prevalenza di geraniolo e derivati e presenza dei due isomeri dell'ossido di rosa, assenti nella malvasia di Candia aromatica [4].

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione, un tempo diffusa nel Parmense, nel Reggiano e nel Piacentino, si riduce oggi a poche piante conservate in collezione e in vecchi vigneti. Il vitigno non alimenta produzioni commerciali significative e non compare come componente varietale nelle denominazioni emiliane, dove il nome malvasia rimanda quasi sempre alla malvasia di Candia aromatica. Il valore della varietà è quindi anzitutto scientifico: la ricostruzione genealogica degli aromatici piemontesi passa da questa vite, e la sua conservazione riguarda un anello indispensabile del germoplasma italiano più che una filiera produttiva.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Malvasia Casalini. Estratto dalla domanda di iscrizione al Registro Nazionale delle varietà di vite, 2017, con i riferimenti storici a Malaspina (1859), Aggazzotti (1867), Di Rovasenda (1877), Marzotto (1925), Marescalchi e Dalmasso (1937). Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [2] Ruffa P., Raimondi S., Boccacci P., Abbà S., Schneider A. (2016). The key role of “Moscato bianco” and “Malvasia aromatica di Parma” in the parentage of traditional aromatic grape varieties. *Tree Genetics and Genomes*, 12 (3), 50. DOI 10.1007/s11295-016-1006-y
- [3] Raimondi S., Tumino G., Ruffa P., Boccacci P., Gambino G., Schneider A. (2020). DNA-based genealogy reconstruction of Nebbiolo, Barbera and other ancient grapevine cultivars from northwestern Italy. *Scientific Reports*, 10, 15782. DOI 10.1038/s41598-020-72799-6, con il riferimento a F.A. Sannino (1920), *Le Malvasie del Piemonte*, *Rivista di Ampelografia* 17, 253-254.
- [4] Vasile Simone G., Montevecchi G., Masino F., Imazio S.A., Bignami C., Antonelli A. (2018). Aromatic Characterisation of Malvasia Odorosissima Grapevines and Comparison with Malvasia di Candia Aromatica. *South African Journal of Enology and Viticulture*, 39 (1), 77-88. DOI 10.21548/39-1-2458
- [5] Crespan M., Mercati F., De Lorenzis G., D'Onofrio C., Sunseri F. (2023). Two main distinct evolutionary stories describe the Italian grapevine assortment. *VITIS*, 62 (Special Issue), 30-36. DOI 10.5073/vitis.2023.62.special-issue.30-36