

Malvasia nera di Brindisi

Descrizione generale

La malvasia nera di Brindisi è una varietà a bacca nera del Salento, iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite nel 1970 con il codice 140. Il Decreto del 30 maggio 2018 ne ha riconosciuto la sinonimia con la malvasia nera di Lecce, iscritta separatamente al codice 141: le due denominazioni indicano ufficialmente la stessa cultivar. Il Vitis International Variety Catalogue adotta malvasia nera di Brindisi come nome primario, e questa scheda segue tale scelta.

La varietà nasce in Puglia dall'incrocio spontaneo fra negroamaro e malvasia bianca lunga, entrambi coltivati nella stessa area da secoli. Il suo ruolo storico è quello di uva complementare negli uvaggi salentini, dove ammorbidisce la struttura del negroamaro. Resta invece superata l'idea, ancora ricorrente nella divulgazione, che malvasia nera di Brindisi e malvasia nera di Lecce siano due varietà distinte: le descrizioni ottocentesche e novecentesche divergono perché furono redatte da autori diversi su cloni e siti diversi.

Sinonimi e omonimie

Sotto la denominazione brindisina il Registro Nazionale riporta i sinonimi malvasia negra, malvasia di Bitonto, malvasia di Trani e malvasia nera di Candia. Alla denominazione leccese è invece associata la sola forma dialettale marvasia niura. Dopo il Decreto del 30 maggio 2018, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 133 dell'11 giugno 2018, tutte queste forme fanno capo a un'unica cultivar.

Nel Salento la varietà viene chiamata semplicemente malvasia nera, formula che diversi disciplinari adottano per indicare congiuntamente le due denominazioni ufficiali. Le espressioni malvasia del Salento e malvasia pugliese non risultano documentate come sinonimi e vanno considerate indicazioni geografiche d'uso. Merita particolare cautela malvasia nera di Candia: il riferimento a Candia rimanda alle malvasie bianche emiliane e laziali, con le quali questa varietà non ha alcun rapporto genetico.

Descrizione ampelografica

Le due monografie ministeriali del 1964 descrivono la stessa cultivar osservata in ambienti differenti. Le differenze fra i due testi vanno quindi lette come variabilità di espressione clonale e ambientale, non come caratteri di varietà separate. La descrizione brindisina fu condotta su un clone del vivaio dell'Ente della Viticoltura di Brindisi, quella leccese su un clone di un vigneto di Monteroni.

Sul versante brindisino la foglia risulta grande, pentagonale e quinquelobata, con seno peziolare a lira chiusa, pagina superiore glabra e verde bottiglia, pagina inferiore vellutata con nervature setolose e denti pronunciati, irregolari e mucronati. Il grappolo è mediamente spargolo, lungo sedici-venti centimetri, semplice o alato. L'acino appare sferoide e regolare, di media grossezza, con buccia pruinosa e consistente di colore blu uniforme, succo poco colorato e polpa molle dal sapore che la monografia definisce speciale, di malvasia.

Sul versante leccese la foglia è media o grande, con seni laterali a lira chiusa, entrambe le pagine aracnoidee e lembo involuto. Il fiore è ermafrodita e l'infiorescenza cilindro-conica, lunga sedici-diciotto centimetri. Il grappolo raggiunge diciotto-ventidue centimetri, conico e allungato, serrato nei vigneti giovani e mediamente spargolo in quelli oltre i quindici anni. L'acino presenta buccia pruinosa e sottile, polpa carnosa e croccante dal sapore semplice e dolce, e succo colorato.

La distinzione ufficiale si fondava proprio su questi due punti: grappolo più serrato per la selezione leccese, bacca aromatica per quella brindisina. Crespan e collaboratori attribuiscono però le differenze osservate all'influenza dell'ambiente sullo stesso genotipo. Il confronto morfologico con i genitori, condotto sui descrittori primari e secondari, colloca la cultivar più vicino al negroamaro: ventiquattro caratteri risultano condivisi in esclusiva con il genitore a bacca nera, contro dieci con la malvasia bianca lunga.

Necessità colturali

La varietà predilige il clima caldo e arido del Salento e i terreni calcareo-argillosi, e sopporta bene sia i forti calori sia i freddi. La vigoria varia da media a buona secondo la selezione osservata, mentre la produzione si mantiene regolare e costante, attorno ai sessanta quintali per ettaro nei rilievi ministeriali. L'uva risulta ricca di zucchero e

povera di acidità, dato che spiega la necessità di calibrarne con attenzione la quota negli uvaggi. L'affinità con i portinnesti americani tradizionali è buona.

Il punto critico è sanitario e viene spesso omesso. La resistenza è scarsa alla peronospora, alla tignola, al marciume e alla botrite, e scarsissima all'oidio. Verso la peronospora la sensibilità resta inferiore a quella del negroamaro, ma rimane comunque significativa. La difesa antioidica diventa quindi la voce decisiva nella conduzione del vigneto, tanto più in un ambiente dove la ventilazione marina può indurre a sottovalutare la pressione delle crittogame. Nel Leccese la coltivazione era tradizionalmente consociata a quella del negroamaro, spesso all'interno dello stesso vigneto.

Fenologia

Il germogliamento cade nella prima decade di aprile e la fioritura fra la seconda e la terza decade di maggio. L'invasatura si colloca dalla seconda decade di luglio in avanti, con osservazioni che nel Leccese si prolungano fino a fine agosto. L'accrescimento dei tralci si arresta nella prima quindicina di agosto e la caduta delle foglie avviene nella prima quindicina di novembre.

L'epoca di maturazione è il carattere su cui le due monografie divergono maggiormente. La descrizione brindisina la colloca nella prima quindicina di settembre, quella leccese fra la terza decade di settembre e la prima di ottobre. Lo scarto dipende da cloni e siti di osservazione, non da due varietà distinte. Nel Leccese la maturazione risulta sostanzialmente contemporanea a quella del negroamaro, e proprio questa coincidenza ha reso possibile la vendemmia e la vinificazione congiunta alla base dell'assetto tradizionale dei vigneti salentini.

Aspetti genetici

Crespan e collaboratori hanno ricostruito la genealogia della varietà su quarantadue marcatori microsatelliti nucleari, pubblicando i risultati su *Vitis* nel 2008. A tutti e quarantadue i loci la cultivar presenta un allele derivato da ciascuno dei due genitori ipotizzati. Il rapporto di verosimiglianza cumulativo supera di oltre ventun ordini di grandezza qualsiasi combinazione alternativa di genitori, e resta nettamente favorevole anche quando uno dei due viene sostituito da un suo parente stretto.

Ventitré loci microsatelliti del cloroplasto, analizzati per assegnare il ruolo materno e quello paterno, non hanno mostrato alcun polimorfismo fra le tre varietà. Il verso dell'incrocio resta quindi indeterminato, e va indicato come tale. La sinonimia fra le due malvasie nere salentine era invece già stata accertata con marcatori SSR in studi precedenti, anteriori al riconoscimento ufficiale del 2018.

Entrambi i genitori appartengono da secoli al patrimonio varietale pugliese, per cui la cultivar risulta autoctona della regione e non di importazione greca o egea, come si ipotizzava per le malvasie in generale. Sul piano delle parentele la varietà appartiene alla progenie della malvasia bianca lunga, che comprende anche la vitovska carsica e la pelena friulana, e per questa via rientra nel nucleo genetico ristretto proposto da Fort e collaboratori nel 2025. La malvasia nera di Basilicata è imparentata, ma resta varietà distinta.

Caratteristiche organolettiche

Il quadro antocianico chiarisce il comportamento della varietà in cantina. Il contenuto totale in antociani si attesta attorno alla metà di quello del negroamaro, mentre il profilo relativo dei singoli pigmenti risulta quasi identico. La cultivar alleggerisce quindi il colore dei rosati senza alterarne l'impronta cromatica.

Sul fronte aromatico l'analisi dei composti liberi separa nettamente la varietà dai due genitori. Solo la malvasia nera mostra livelli apprezzabili di monoterpenoli liberi, con cis- e trans-furan-linalolo-ossido non rilevabili né nel negroamaro né nella malvasia bianca lunga. I composti benzenici liberi risultano da quattro a sei volte più concentrati che nei genitori, e il 2-feniletanolo, responsabile della nota di rosa, si attesta su valori vicini a quelli del genitore bianco. Il vitigno non è quindi neutro, ma non appartiene nemmeno alle malvasie a sapore di moscato.

Il vino ha colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Il quadro olfattivo unisce frutta rossa, melagrana e lampone a note floreali e speziate, mentre al palato il corpo è medio-pieno, il tannino fine e l'acidità equilibrata. La monografia leccese descrive un vino da pasto fine e alcolico, armonico e vellutato, e segnala una tendenza all'intorbidamento ossidasico con una certa difficoltà di illimpidimento.

Nell'uvaggio la varietà apporta alcolicità, sapidità e corpo. La stessa fonte avverte però che in proporzioni elevate produce un colore deficiente e soggetto a ingiallimento: la

quota tradizionale nel Leccese era del 2%, con punte eccezionali fino al 10%. Le monografie ministeriali segnalano inoltre l'impiego per filtrati dolci e per vini da taglio insieme al susumaniello e al negroamaro, oltre a un uso diffuso come uva da consumo diretto.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è concentrata in Puglia, nelle province di Brindisi, Lecce e Taranto, con presenze storiche in Toscana e in Calabria. La varietà entra nelle principali denominazioni salentine come complemento del negroamaro. Nel Salice Salentino DOC il negroamaro deve rappresentare almeno il 75% e le malvasie nere possono raggiungere il 25%, mentre nello Squinzano DOC il negroamaro scende al 70% con un complemento ammesso fino al 30%. La cultivar figura anche nel Brindisi DOC e nel Copertino DOC.

Il peso economico resta legato a questa funzione di completamento, storicamente decisiva nel rendere più morbidi e completi i rossi e i rosati del Salento. La varietà ammorbidisce la struttura tannica e la nota amaricante del negroamaro, e alleggerisce il colore nelle versioni rosate. Le vinificazioni in purezza restano poche e di introduzione recente, ma restituiscono vini di medio corpo e di buona finezza aromatica.

Fonti e riferimenti essenziali

Del Gaudio, S. e Giusto, D. (1964). Malvasia nera di Brindisi. In Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Volume III. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.

Del Gaudio, S. e Panzera, C. (1964). Malvasia nera di Lecce. 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. Schede ampelografiche Malvasia nera di Brindisi N. (cod. 140) e Malvasia nera di Lecce N. (cod. 141).
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. (140) e Malvasia nera di Lecce N. (141).

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.

Fort, F., Suárez-Abreu, L.R., Lin-Yang, Q., Asenjo, J., Deis, L., Canals, J.M. e Zamora, F. (2025). Origin and Possible Members of the 'Malvasia' Family. *Horticulturae*, 11(6), 561.

Vitis International Variety Catalogue (VIVC), Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. Scheda Malvasia Nera di Brindisi, VIVC 7273.

Disciplinari di produzione dei vini «Salice Salentino» DOC, «Squinzano» DOC, «Brindisi» DOC e «Copertino» DOC. MASAF, testi consolidati.