

Malvasia nera lunga

Descrizione generale

La malvasia nera lunga è una varietà aromatica a bacca nera dell'Astigiano settentrionale, iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite nel 2002. Condivide con la malvasia di Schierano l'areale di coltura e il ruolo nella DOC Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, dove le due cultivar sono ammesse congiuntamente o separatamente. Il nome deriva dal grappolo cilindrico allungato, carattere che la distingue dall'altra malvasia locale.

La genealogia è completa e la varietà nasce dall'incrocio fra malvasia aromatica di Parma e freisa. Poiché la malvasia aromatica di Parma discende a sua volta dal moscato bianco, e la freisa dal nebbiolo, la cultivar riunisce le due principali linee del patrimonio piemontese, quella aromatica e quella dei rossi tradizionali. Il vino è dolce e aromatico, frizzante o spumante, di colore variabile dal cerasuolo al rubino secondo il carico produttivo.

L'iscrizione recente al Registro non corrisponde a una presenza recente. Le testimonianze locali indicano che nell'Ottocento la varietà era già coltivata nel Castelnuovese sotto il nome di moscato nero. La sua espansione è però effettivamente novecentesca, e va ricondotta al progresso delle tecniche di filtrazione e stabilizzazione, che ha reso gestibili vini altrimenti difficili da illimpidire.

Sinonimi e omonimie

Il Registro riporta la varietà come malvasia nera lunga N. Nell'Alessandrino viene chiamata moscatella, mentre nell'area tipica di coltura a cavallo fra le province di Asti e Torino era un tempo nota come moscato nero. Quest'ultima denominazione storica va maneggiata con cautela, perché condivisa con cultivar diverse in altre regioni.

Le omonimie che riguardano questa varietà sono tre e vanno tenute distinte. Il moscato di Scanzo, base del passito prodotto nel Bergamasco, presenta caratteri ampelografici simili ma è vitigno geneticamente distinto. In Piemonte è poi sporadicamente presente una cultivar aromatica chiamata malvasia nera, o più spesso ed erroneamente brachetto, morfologicamente molto somigliante per germoglio e foglia adulta: se ne differenzia per il grappolo più piccolo e più breve, la buccia più

spessa e di forte colorazione blu-nera e l'uva di modesta intensità aromatica. La malvasia di Casorzo, infine, resta cultivar autonoma nonostante l'areale contiguo.

Descrizione ampelografica

Il germoglio ha apice quasi glabro, verde chiaro appena sfumato di giallo e di rosso rame. Le foglioline apicali si presentano spiegate, salvo la prima che è a coppa, verdi con sfumature e orli appena ramati, lucide e inferiormente appena aracnoidee. Quelle basali risultano spiegate, con seno peziolare a V, verde chiaro e lucide sulla pagina superiore, glabre o quasi glabre su quella inferiore. Il tralcio erbaceo è verde su entrambi i lati, con internodi medio-lunghi.

La foglia adulta è di media grandezza, cuneiforme e generalmente trilobata, più raramente quinquelobata. Il seno peziolare appare aperto, con fondo a V o a U, mentre i seni laterali superiori sono a U o più raramente chiusi con margini appena sovrapposti. Il lembo si presenta piano o con bordi un po' involuti, mediamente spesso, a superficie liscia o finemente bollosa, di colore verde scuro con nervature verdi. I denti risultano mediamente pronunciati, mucronati, a base media e margini rettilinei o appena convessi. Entrambe le pagine sono glabre.

Il grappolo a maturità è di media grandezza o medio-grande, cilindrico allungato, generalmente con una o due ali talora ben sviluppate, mediamente spargolo; il peduncolo risulta di media lunghezza, erbaceo e verde chiaro. L'acino è di media grandezza, con peso medio di 2,6g, sferoidale, con rapporto fra diametro longitudinale e trasversale pari a 1,02. La buccia si presenta mediamente spessa, ben pruinosa, di colore blu-violetto; la polpa è incolore, poco consistente e succosa, a sapore leggermente aromatico.

Il confronto diretto con la malvasia di Schierano chiarisce i caratteri diagnostici. Questa varietà ha foglia cuneiforme e trilobata a pagine glabre, mentre la malvasia di Schierano ha foglia pentagonale e quinquelobata con nervature setolose inferiormente. Il grappolo è qui cilindrico e allungato contro quello conico e corto dell'altra, e l'acino è sferoidale contro un acino nettamente ellissoidale.

Necessità colturali

La produttività è molto elevata ma incostante, e la fertilità delle gemme si mantiene alta senza grandi differenze fra le basali e quelle di ordine superiore. Il vigore risulta invece contenuto, con tralci piuttosto sottili, condizione a cui contribuisce la rilevante incidenza di malattie virali. Nel triennio di Carpeneto la produzione per ceppo è passata da 8,02 a 2,92kg, con peso del grappolo fra 422 e 251g e indice di Ravaz medio pari a 9,10: valori che segnalano uno squilibrio a favore della produzione, marcato nelle prime due annate.

Il quadro sanitario è più favorevole di quanto la vigoria contenuta lascerebbe supporre. La suscettibilità verso cicaline e acari è scarsa, mentre la tolleranza alla peronospora risulta inferiore e richiede attenzione. Il germogliamento precoce espone la varietà alle brinate primaverili, ma in caso di danno la pianta ricaccia facilmente dalle gemme basali dei germogli. Si osserva talora una lieve acinellatura verde. Proprio la maggiore e più costante produttività, unita alla buona tenuta della vegetazione, ne ha favorito la diffusione a scapito della malvasia di Schierano.

Fenologia

Il germogliamento è precoce e avviene poco dopo il brachetto d'Acqui, contemporaneamente all'arneis. La fioritura cade in media epoca, mentre l'invaiaitura risulta precoce o medio-precoce e si conclude generalmente entro la metà di agosto. La maturazione dell'uva è medio-precoce e si colloca nella seconda decade di settembre.

I rilievi di Carpeneto confermano l'anticipo. Nel 2010 il germogliamento è avvenuto il 19 aprile, la fioritura il 4 giugno e l'invaiaitura il 7 agosto; nel 2011, annata precoce, le stesse fasi sono cadute il 7 aprile, il 21 maggio e il 30 luglio. In entrambe le annate l'invaiaitura ha preceduto di alcuni giorni quella della malvasia di Schierano.

La data di raccolta richiede una decisione tempestiva. L'energia acida del mosto è particolarmente contenuta e le uve possono andare rapidamente incontro a sovraturazione, per cui dilazionare la vendemmia comporta un abbattimento dell'acidità. La prova sperimentale ha inoltre mostrato che posticipare la raccolta di una settimana non incrementa in generale la frazione aromatica, né libera né legata: la scelta del momento vendemmiale va quindi calibrata con particolare cura.

Aspetti genetici

Il profilo microsatellite a nove loci è pubblicato nella monografia della Regione Piemonte, con le dimensioni alleliche espresse in paia di basi e in forma codificata. Il confronto con il profilo della malvasia di Schierano evidenzia genotipi nettamente distinti, e conferma su base molecolare quanto l'ampelografia già indicava.

Ruffa e collaboratori hanno ricostruito la genealogia della varietà nell'ambito di uno studio su ventiquattro genotipi aromatici, condotto con marcatori SSR e SNP e sostenuto da un'analisi di parentela basata su coefficienti di relazione e rapporti di verosimiglianza. L'incrocio individuato è malvasia aromatica di Parma per freisa, ed entrambi i genitori risultano identificati: si tratta quindi di un pedigree completo, condizione rara fra le malvasie italiane.

La posizione della varietà nell'albero genealogico piemontese merita attenzione. La malvasia aromatica di Parma è cultivar a fiore femminile oggi quasi estinta, che gli stessi autori indicano come uno dei due genitori principali dell'assortimento aromatico nord-occidentale insieme al moscato bianco, dal quale discende. La freisa ha invece il nebbiolo fra i propri genitori. Ne consegue che moscato bianco e nebbiolo figurano entrambi fra i nonni della malvasia nera lunga, che si colloca così all'incrocio fra la linea aromatica e quella dei rossi tradizionali piemontesi.

Fort e collaboratori collocano la varietà nella prima delle popolazioni individuate all'interno del gruppo delle malvasie, l'unica a bacca nera fra i genotipi puri di quel raggruppamento. La cultivar rientra inoltre nella progenie della malvasia aromatica di Parma, che comprende anche la malvasia bianca di Vignale e la malvasia di Casorzo.

Caratteristiche organolettiche

La dotazione polifenolica dell'uva è molto elevata, con antociani totali medi attorno a 550mg/kg e flavonoidi totali attorno a 3529mg/kg. Il profilo antocianico risulta quasi interamente non acilato, ma a differenza della malvasia di Schierano vede prevalere nettamente le antocianine di-sostituite, in particolare la peonidina-3-glucoside e la cianidina-3-glucoside, sulle tri-sostituite. Poiché la peonidina è molecola piuttosto instabile alla degradazione durante la vinificazione, una dotazione così sbilanciata rappresenta un fattore di criticità per la qualità cromatica del vino, nonostante l'abbondanza complessiva.

Il mosto presenta una dotazione di aromi liberi non particolarmente elevata, con discreta presenza di diolo 1 e quantità più modeste di geraniolo, nerolo e linalolo, oltre agli ossidi terpenici furanici e piranici del linalolo. La frazione glicosilata risulta più ricca ma resta nettamente inferiore a quella della malvasia di Schierano: vi spiccano geraniolo, nerolo, diolo 1 e acido geranico, mentre i glucosidi di linalolo e alfa-terpineolo compaiono in quantità modeste.

Nel vino la componente aromatica libera si conferma meno ricca e complessa rispetto all'altra malvasia dell'areale, con un contenuto di linalolo pari a circa un terzo. Il quadro terpenico poggia su citronellolo, alfa-terpineolo, geraniolo e nerolo, con quantità caratteristicamente elevate di diolo 1 e valori significativi di etilvanillato. Il rapporto linalolo/geraniolo risulta variabile nella frazione libera e abbondantemente inferiore a uno in quella legata, il che distingue la varietà con chiarezza analitica dalla malvasia di Schierano.

Al sensoriale il colore oscilla fra il cerasuolo e il rubino in funzione del carico produttivo, che nelle annate abbondanti penalizza la maturazione fenolica. Il naso mostra note intense di rosa fra le floreali e di lampone e fragola fra le fruttate, con un'aggiunta agrumata riconducibile all'alfa-terpineolo. La struttura risulta magra quando la produzione eccede. Gli antociani nel vino, in media 92mg/L, restano molto al di sotto del potenziale dell'uva, e il potassio elevato, attorno a 1590mg/L, mantiene il pH su valori alti.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra nei comuni di Albugnano, Berzano, Castelnuovo Don Bosco, Moncucco, Passerano Marmorito e Pino d'Asti, in purezza o frammista alla malvasia di Schierano. Presenze sporadiche si registrano altrove nelle province di Asti, Alessandria e Torino. Negli ultimi decenni la varietà è stata spesso preferita all'altra malvasia locale per la produttività più abbondante e costante.

La DOC Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, riconosciuta nel 1973, ammette malvasia di Schierano e malvasia nera lunga, congiuntamente o separatamente, dall'85% al 100%, con freisa fino al 15%. La resa massima è di 110 quintali per ettaro, pari a 77 ettolitri, e il titolo alcolometrico complessivo minimo è di 10,5% vol per la tipologia base e di 11% vol per lo spumante. Il disciplinare prevede queste due sole tipologie.

Il rilievo economico della varietà resta circoscritto a una denominazione piccola per superficie e per volumi. Molti produttori dell'areale ritengono che il prodotto migliore nasca da un taglio di uve, o di vini, delle due malvasie locali. I dati analitici sostengono questa pratica: la malvasia di Schierano apporta linalolo e antocianine tri-sostituite più stabili, mentre la malvasia nera lunga porta massa polifenolica, produttività e una diversa gamma terpenica. Il taglio compensa i limiti cromatici e aromatici che ciascuna cultivar manifesta in purezza.

Fonti e riferimenti essenziali

Mannini, F., Mollo, A., Santini, D., Schneider, A., Raimondi, S. e Ruffa, P. (2012). Malvasia nera lunga. In I principali vitigni aromatici del Piemonte a bacca colorata, pp. 40-46. Quaderni della Regione Piemonte – Agricoltura, supplemento al n. 78. Regione Piemonte, CNR-Istituto di Virologia Vegetale e Tenuta Cannona, Torino.

CNR-Istituto di Virologia Vegetale, Unità di Grugliasco. Vitigni del Piemonte – Varietà e Cloni. Scheda Malvasia nera lunga, con dati vegeto-produttivi del campo sperimentale di Grinzane Cavour.

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, 50.

Raimondi, S., Ruffa, P., Boccacci, P., Abbà, S. e Schneider, A. (2019). Few main parents contributed to grapevine traditional variety assortment in north western Italy as revealed by microsatellites and SNPs. *Acta Horticulturae*, 1248, 295-300.

Meneghetti, S., Poljuha, D., Frare, E., Costacurta, A., Morreale, G., Bavaresco, L. e Calò, A. (2012). Inter- and intra-varietal genetic variability in Malvasia cultivars. *Molecular Biotechnology*, 50(3), 189-199.

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.

Registro Nazionale delle Varietà di Vite, MASAF-CREA. Scheda ampelografica Malvasia nera lunga N. catalogoviti.politicheagricole.it

Vitis International Variety Catalogue (VIVC), Julius Kühn-Institut, Siebeldingen.
Scheda Malvasia nera lunga, VIVC 16874.

Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Malvasia di Castelnuovo Don Bosco». MASAF, testo consolidato.