

Malvasia di Schierano

Descrizione generale

La malvasia di Schierano è una varietà aromatica a bacca nera dell'Astigiano settentrionale, iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite nel 1970. Insieme alla malvasia nera lunga costituisce la base della DOC Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, riconosciuta nel 1973 su sei comuni collinari fra la provincia di Asti e il confine torinese. Il nome deriva da Schierano, frazione di Passerano Marmorito.

Sul piano genetico la varietà discende dal moscato bianco, che ne è uno dei due genitori, mentre il secondo resta ignoto. Questa filiazione spiega l'impronta moscata dell'uva e colloca la cultivar nel gruppo aromatico nord-occidentale ricostruito da Ruffa e collaboratori. Il vino tradizionale è dolce e aromatico, frizzante o spumante, di colore compreso fra il cerasuolo e il rubino. La produzione resta confinata a un'area ristretta e la denominazione è fra le più piccole del Piemonte.

Sinonimi e omonimie

Il Registro riporta la varietà come malvasia di Schierano N. Dall'area di coltura e dal vino che ne deriva prende anche il nome di malvasia di Castelnuovo Don Bosco. In alcune zone dell'Alessandrino viene chiamata malvasia rosa. Nell'areale tipico è nota come malvasia a grappolo corto, denominazione nata proprio per distinguerla dall'altra malvasia aromatica a bacca nera coltivata negli stessi vigneti, la malvasia nera lunga, che ha grappolo allungato.

La confusione fra le due cultivar è il rischio principale di questa varietà, tanto più che vengono spesso coltivate frammiste. Le fonti ottocentesche complicano il quadro: Demaria e Leardi nel 1875 e Pulliat nel 1888 descrivono una malvasia nera o di Casale ad uva aromatica che potrebbe corrispondere alla malvasia di Casorzo, non a questa varietà. Testimonianze orali raccolte in zona riferiscono invece di una malvasia nera, o meglio rosa, coltivata nell'Ottocento nel Castelnuovese: in essa va riconosciuta l'attuale malvasia di Schierano.

Descrizione ampelografica

Il germoglio ha apice lanuginoso, verde biancastro sfumato di rosa. Le foglioline apicali si presentano appena a coppa, giallo verdastre con lievi sfumature rosate e inferiormente molto lanuginose, mentre quelle basali sono verde chiaro appena sfumato di rame, aracnoidee sulla pagina inferiore e con nervature setolose. Il tralcio erbaceo risulta verde, appena sfumato di rosso sul lato dorsale.

La foglia adulta è medio-piccola, pentagonale e quinquelobata. Il seno peziolare appare chiuso, a U stretto con fondo a graffa, e i seni laterali superiori risultano stretti, a U o a lira con bordi sovrapposti, sempre con fondo a graffa. Il lembo si presenta piano con margini un po' involuti, finemente bolloso, di colore verde chiaro con nervature verdi talora rosate alla base. I denti sono mediamente pronunciati, a base media e margini rettilinei o appena convessi. La pagina inferiore ha lembo quasi glabro e nervature setolose.

Il grappolo a maturità è medio-piccolo, conico, spesso con un'ala ben sviluppata, spargolo e talora molto spargolo; il peduncolo risulta medio-lungo, verde giallastro sfumato di rosso. L'acino è medio-grande, con peso medio di 2,7g, nettamente ellissoidale, con rapporto fra diametro longitudinale ed equatoriale pari a 1,16. La buccia si presenta molto pruinosa, di colore blu appena sfumato di violetto, e il sapore è aromatico.

Un carattere si rivela particolarmente utile per il riconoscimento in campo: le foglie arrossano vivacemente lungo i margini a seguito delle punture di cicaline, e talora tendono a ingiallire. Il grappolo corto e conico e l'acino ellissoidale restano comunque i due elementi che separano con maggiore sicurezza questa cultivar dalla malvasia nera lunga, che ha grappolo cilindrico allungato e acino sferoidale.

Necessità colturali

La vigoria si colloca su livelli medi o moderati. La fertilità delle gemme risulta più che media, ma la produzione va soggetta ad alternanza, anche per fenomeni di colatura che in alcune annate la riducono sensibilmente; le femminelle sono scarsamente fertili. Nel triennio sperimentale di Carpeneto la produzione per ceppo è oscillata fra 6,70 e 2,49kg, con peso del grappolo compreso fra 319 e 186g. L'indice di Ravaz medio, pari a 5,90, segnala un equilibrio vegeto-produttivo spostato verso la produzione.

La forma di allevamento tradizionale è la controspalliera con potatura mista di tipo Guyot. Risulta preferibile un solo capo a frutto di dodici gemme, anche se nell'area di coltura se ne lasciano spesso due. Sul fronte sanitario la varietà si dimostra poco suscettibile all'oidio e alla muffa del grappolo, ma meno tollerante alla peronospora. Il comportamento alla moltiplicazione è generalmente buono, con insuccessi talora riconducibili al precario stato sanitario nei confronti delle malattie da virus.

Fenologia

I rilievi storici collocano il germogliamento in epoca medio-precoce, nella prima decade di aprile, e la fioritura in media epoca, fra la prima e la seconda decade di giugno. L'invasiatura cade nella seconda decade di agosto e la maturazione dell'uva nella terza decade di settembre.

Il biennio di osservazione a Carpeneto mostra quanto l'annata sposti questo calendario. Nel 2010 il germogliamento è avvenuto il 22 aprile, la fioritura il 5 giugno, l'invasiatura l'11 agosto e la raccolta il 23 settembre. Nel 2011, annata precoce, le stesse fasi sono cadute il 7 aprile, il 22 maggio, il 29 luglio e il 31 agosto. Lo scarto fra le due vendemmie supera le tre settimane.

Rispetto alla malvasia nera lunga il ciclo risulta più tardivo, con maturazione posticipata di almeno una settimana. Nella prova di Carpeneto le due cultivar sono state però vendemmiate lo stesso giorno, per esigenze di protocollo sperimentale, per cui quei dati non restituiscono il divario che si osserva in campo.

Aspetti genetici

Il profilo microsatellite della varietà è pubblicato per nove loci nella monografia della Regione Piemonte, con le dimensioni alleliche espresse sia in paia di basi sia in forma codificata secondo la convenzione internazionale. Il dato consente la verifica diretta dell'identità varietale sui materiali di propagazione, che nell'areale tradizionale restano spesso di provenienza aziendale.

Ruffa e collaboratori hanno indagato ventiquattro genotipi aromatici con marcatori SSR e SNP, sostenendo l'analisi di parentela con un approccio basato su rapporti di verosimiglianza. Il lavoro individua nel moscato bianco e nella malvasia aromatica di Parma i due genitori principali dell'assortimento aromatico nord-occidentale, a loro

volta legati da un rapporto di filiazione. Per la malvasia di Schierano il moscato bianco risulta uno dei due genitori, mentre il secondo non è stato identificato: il pedigree va quindi indicato come parziale.

Meneghetti e collaboratori hanno analizzato dieci malvasie con marcatori AFLP, SAMPL e M-AFLP, discriminando tutti i genotipi e collocando la malvasia di Schierano nello stesso raggruppamento della malvasia di Casorzo e della malvasia nera di Bolzano. Questi marcatori dimostrano distinzione e prossimità, non filiazione, e il risultato va letto in tal senso. Fort e collaboratori segnalano infine che la varietà presenta uno dei profili SSR più distanti rispetto al resto del gruppo delle malvasie.

Caratteristiche organolettiche

La dotazione polifenolica dell'uva è elevata, con antociani totali medi attorno a 489mg/kg e flavonoidi totali attorno a 2963mg/kg. Il profilo antocianico risulta quasi interamente non acilato e vede prevalere nettamente la malvidina-3-glucoside, antocianina tri-sostituita, insieme alla peonidina-3-glucoside. La prima resta stabile ai processi ossidativi e di degradazione durante la fermentazione, e predispone a un'adeguata intensità colorante; la seconda, facilmente ossidabile, può invece penalizzare la tonalità del vino.

Il mosto presenta una dotazione di aromi liberi complessivamente modesta, ma superiore a quella delle altre cultivar aromatiche rosse piemontesi, con contenuti discreti di linalolo e geraniolo. Ben più consistente è la frazione glicosilata, dove spiccano geraniolo, linalolo e nerolo: la varietà dispone quindi di un'ampia riserva di composti odorosi destinati a liberarsi nel vino.

Fra tutte le cultivar della sperimentazione, la malvasia di Schierano ha fornito i vini con il maggior contenuto di linalolo libero, che può considerarsi il suo alcol monoterpenco più rappresentativo. Il rapporto linalolo/geraniolo si mantiene superiore a uno nella frazione libera e inferiore a uno in quella legata. Contribuiscono al quadro aromatico anche alfa-terpineolo, citronellolo, nerolo, acido geranico, gli alcoli benzilico e 2-feniletanolo e i benzenoidi etilvanillato e metilvanillato.

Al sensoriale il vino si presenta di colore rosso rubino piuttosto intenso, salvo nelle annate di eccesso produttivo, quando vira al cerasuolo. Il naso risulta molto intenso e complesso, con la rosa in netta evidenza per effetto dell'elevato linalolo, accompagnata

da fragola, lampone, agrumi e pesca. Il corpo è buono nelle annate equilibrate. Un dato merita attenzione: gli antociani del vino, in media 118mg/L, restano molto al di sotto di quanto l'uva lascerebbe attendere, e indicano bassa estraibilità o rapida degradazione in fermentazione.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra sulle colline astigiane ai margini della provincia di Torino, nei comuni di Schierano, Castelnuovo Don Bosco, Pino d'Asti e limitrofi, dove la varietà era un tempo assai più diffusa di oggi. Altrove in Piemonte la presenza risulta sporadica e occasionale.

La DOC Malvasia di Castelnuovo Don Bosco copre i territori di Albugnano, Berzano San Pietro, Castelnuovo Don Bosco, Moncucco Torinese, Passerano Marmorito e Pino d'Asti. Il disciplinare prevede malvasia di Schierano e malvasia nera lunga, congiuntamente o separatamente, dall'85% al 100%, con freisa ammessa fino al 15%. La resa massima è di 110 quintali per ettaro, pari a 77 ettolitri. Il titolo alcolometrico complessivo minimo è di 10,5% vol per la tipologia base e di 11% vol per lo spumante, in entrambi i casi con una quota svolta contenuta.

Il peso economico della varietà resta legato a questa sola denominazione, fra le più piccole del Piemonte per superficie e per volumi. Molti produttori locali ritengono che il risultato migliore si ottenga da un taglio di uve, o di vini, delle due malvasie dell'areale, piuttosto che dalla vinificazione in purezza dell'una o dell'altra. La complementarità aromatica e cromatica fra le due cultivar giustifica questa pratica sul piano analitico.

Fonti e riferimenti essenziali

Mannini, F., Mollo, A., Santini, D., Schneider, A., Raimondi, S. e Ruffa, P. (2012). Malvasia di Schierano. In I principali vitigni aromatici del Piemonte a bacca colorata, pp. 33-39. 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 di Schierano.

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.

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 di Schierano N. catalogoviti.politicheagricole.it

Vitis International Variety Catalogue (VIVC), Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. Scheda Malvasia di Schierano, VIVC 7267.

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