



## MALVASIA DI LIPARI

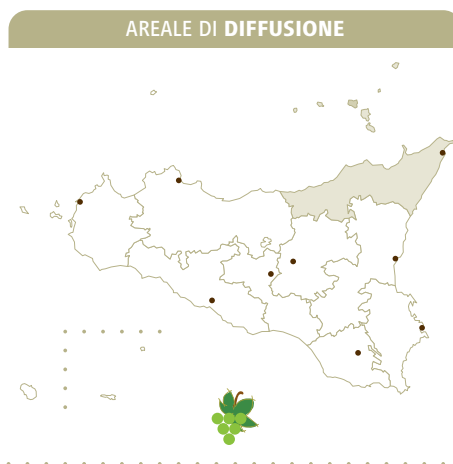
Numero iscrizione Registro Nazionale delle varietà di vite 135

### Sinonimi

*Malvasia di Sardegna*; *Greco di Gerace*; *Malvasia di Sitges* (Spagna) e *Malvasia dubrovačka* (Croazia); *Avarega*; *Graeco*; *Greca*; *Greca bianca*; *Greco*; *Greco bianco di Bianco*; *Greco bianco di Cosenza*; *Malvasia de Lanzarote*; *Malvasia di Bosa*; *Malvasia grossa*.

### Cenni storici

Le *Malvasie* sono un ampio ed eterogeneo gruppo di vitigni, coltivati in particolare nel bacino del Mediterraneo. La loro classificazione è complessa, in quanto mancano descrittori ampelografici comuni, e per questo motivo molti ampelografi hanno sottolineato l'importanza di limitare l'uso di questo nome solo a quelle cultivar caratterizzate da bacche aromatiche, con un leggero sapore di moscato e una certa amarezza (Di Rovasenda, 1877; Dalmasso, 1964). Il nome *Malvasia* deriva da Monemvasia (Logothetis, 1965), un antico porto commerciale della Grecia. Il primo documento che cita il vino *Malvasia* è del 1214, quando un cittadino di Epheso (Grecia), riferisce di vino chiamato Monovasia o Monemvasias. La diffusione di questo nome è legata al commercio del vino durante il Medio Evo, realizzato soprattutto da



Veneziani con la denominazione di *Vinum de Malvasie*. Il nome identificava i vini dolci ed aromatici provenienti dalla Grecia, senza alcun riferimento a specifici vitigni. La crescente domanda di questo tipo di vino dal Nord Europa e la perdita della produzione di *Malvasia greca*, al seguito della conquista della Grecia da parte dell'Impero Ottomano, hanno fatto sviluppare dei nuovi centri di produzione lungo le rotte marittime del Mediterraneo. Le recenti indagini molecolari (Crespa et al., 2006) hanno dimostrato che un consistente gruppo di vitigni: *Malvasia delle Lipari*, *Malvasia di Sardegna*, *Greco di Gerace*, *Malvasia di Sitges* (Spagna) e *Malvasia dubrovačka* (Croazia), ritenuti cultivar che condividono la stessa denominazione

generica, ma che avevano una diversa aggettivazione geografica, sono la medesima varietà. Il documento scritto più antico fino ad ora scoperto relativo a questo gruppo di "vitigni" riguarda la *Malvasia dubrovačka* e risale al 1385 (Archivio della Repubblica di Dubrovnik), mentre le più antiche citazioni trovate per tutti gli altri sinonimi sono del XVII secolo tra cui il Cupani (1696), che la descrive col nome di *Malvagia*, detta dal volgo *Marvascia*.

### Importanza e diffusione

Nonostante il nome, è coltivata soprattutto sull'isola di Salina ed è poco coltivata nelle altre isole dell'Eolie. È presente anche in alcuni vigneti del Messinese e del Catanese. Inoltre è coltivata in Sardegna, Spagna e Croazia sempre in piccole aree.

### DESCRIZIONE DELLA VARIETÀ

#### Germoglio alla fioritura

Apice completamente aperto, con una bassa densità di peli striscianti dell'apice e con intensità della pigmentazione antocianica nulla o molto bassa; il germoglio presenta un portamento da semi-eretto ad orizzontale, con colore del lato dorsale

### PROFILO GENETICO-MOLECOLARE

VrZag62	VrZag79	VVMD5	VVMD7	VVMD21	VVMD24	VVMD25	VVMD27	VVMD28	VVMD32	VVS2
187-200	239-243	222-222	241-247	243-243	205-213	238-252	176-180	236-257	252-272	139-141



degli internodi verde-rosso rosso e colore del lato ventrale degli internodi verde o verde-rosso, con presenza di due o meno viticci consecutivi.

#### **Foglia giovane** [Fig. 1]

La 4<sup>a</sup> fogliolina presenta un colore ramato-rosso nella pagina superiore del lembo, ed una scarsa densità dei peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore.

#### **Foglia adulta** [Fig. 2]

Di medie dimensioni, di forma pentagonale, pentalobata o eptalobata con lobi molto profondi e con una distribuzione della pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore assente. Il lembo fogliare non presenta depressioni ed ha un profilo piano o revoluto, con bollosità molto bassa; la forma dei denti è mista tra entrambi i lati rettilinei ed entrambi i lati convessi. I bordi del seno peziolare si presentano aperti, con forma della base del seno a parentesi graffa, con assenza di dente; la base del seno peziolare a volte risulta delimitata da nervatura su di un lato. La forma della base dei seni laterali superiori è ad U, con a volte la presenza di un dente, i bordi sono leggermente sovrapposti; la pagina inferiore del lembo presenta una densità di peli striscianti tra e sulle nervature principali nulla o molto bassa così come la densità di peli eretti. Il picciolo è leggermente più corto od uguale rispetto alla nervatura mediana, la profondità dei seni laterali superiori è da profonda a molto profonda.

#### **Tralcio**

Presenta una sezione trasversale ellittica con una struttura della superficie striata, il colore prevalente è bruno aranciato e non presenta peli eretti né sui nodi né sugli internodi; la lunghezza dell'internodo varia da 9 a 13 cm.

#### **Grappolo** [Fig. 3]

Lungo, da spargolo a media compattezza, con peduncolo corto, di forma cilindrica o conica, con 1-2 ali.

#### **Acino** [Fig. 4]

Medio-piccolo, di forma sferoidale di colore verde-giallo, la polpa non presenta alcuna pigmentazione antocianica ed ha un aroma leggermente moscato, è di consistenza abbastanza soda; lo sviluppo dei vinaccioli [Fig. 5] è completo.

#### **Profilo aromatico**

Si tratta di una varietà aromatica del tipo *Moscato*, con un rapporto fra linalolo e geraniolo maggiore di uno. Il contenuto in composti terpenici glicosilati è tuttavia piuttosto modesto rispetto al *Moscato*. Dal punto di vista varietale si osserva che i rapporti fra gli isomeri 1 e 2 degli ossidi furanici del linalolo, fra gli isomeri 1 e 2 dell'8-idrossilinalolo e fra 3-idrossi- $\beta$ -damascone e 3-oxo- $\alpha$ -ionolo, sono minori di uno, mentre i rapporti fra gli isomeri 1 e 2 degli ossidi piranici del linalolo, fra linalolo e  $\alpha$ -terpineolo, fra linalolo e geraniolo e fra gli alcoli omovanillico e diidroconiferilico sono maggiori di uno.

#### **Principali classi di composti aromatici** [Fig. 6]

<b>Terpeni</b>	%
Trans-furan-linalol ox	11,97
Cis-furan-linalol ox	14,88
linalolo	32,09
1-ottanolo	0,49
Nerale	0,00
$\alpha$ terpineolo	2,10
Trans-piran-linalol ox	3,23
Cis-piran-linalol ox	1,45
Nerolo	1,94
Geraniolo	4,86
2,6-dimetil-3,7-octadien-2,6-diolo	0,00
Trans-8-OH-Linalolo	6,58

Cis-8-OH-Linalolo	18,10
Ac. Geranico	1,05
p-ment-1-ene-7,8-diolo	1,25

<b>Norisoprenoidi</b>	%
3-OH- $\beta$ -damascone	2,26
3-Oxo- $\alpha$ -ionolo	27,33
3-9-diidrossi megastima-5-ene	0,00
9-OH-megastigma-4-ene-7-ine	0,00
Vomifoliolo	70,42

<b>Benzenoidi</b>	%
Salicilato di metile	3,67
Alcool Benzilico	40,49
2-feniletanolo	48,00
Eugenolo	0,00
Acetovanillone	2,18
Alcool omovanillico	3,47
Alcool diidrocoliferilico	2,18

#### **Fenologia**

Si caratterizza per un'epoca di germogliamento precoce e per un'epoca di raccolta altrettanto precoce, caratteristiche queste che definiscono un ciclo vegeto-produttivo medio-lungo.

#### **Vigoria**

Presenta vigoria elevata, portamento da semieretto a orizzontale con viticci di media lunghezza.

#### **Produttività** [Tab. 1]

Vitigno di media-bassa produttività non sempre costante negli anni. È caratterizzato da un grappolo di medie dimensioni e da una bassa fertilità delle gemme lungo tutto il tralcio.

#### **Tipo di potatura**

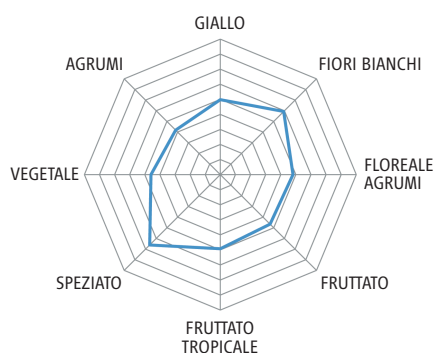
In funzione della ridotta fertilità delle gemme del tratto basale del capo a frutto si adatta bene alle forme di allevamento a controspalliera con potatura a tralcio rinnovabile.

#### **Tolleranza alle avversità**

Sensibile alla botrite, mediamente tollerante all'oidio e alla peronospora.



## NOTE OLFATTIVE



9

## NOTE GUSTATIVE



10

sono bassi rispetto al tartarico, l'azoto prontamente assimilabile risulta basso mentre medio è il contenuto in potassio.

Tab. 1

media ± S

Peso del grappolo (g)	162,25	40,93
Peso dell'acino (g)	1,13	0,14
Fertilità del germoglio	0,55	0,27
Fertilità del germoglio - tratto basale	0,27	0,02

Tab. 2

media ± S

Zuccheri (°Brix)	21,37	0,34
Acidità titolabile (g/l)	6,50	0,58
pH	3,24	0,05
Acido malico (g/l)	0,60	0,16
Acido tartarico (g/l)	5,72	0,20
APA (mg/l)	109,54	8,24
Potassio (g/l)	1,69	0,04

Tab. 3

media ± S

Alcol (% vol)	13,57	0,57
Acidità totale (g/l)	6,60	0,51
pH	3,20	0,02
Estratto secco totale (g/l)	23,72	1,57

**Caratteristiche enologiche** [Tab. 3]

I vini presentano una gradazione alcolica sostenuta, accompagnata da una elevata acidità totale e un pH ottimale.

**Profilo sensoriale del vino** [Figg. 9-10]

Il vino si presenta giallo paglierino con leggeri riflessi verdi, all'olfatto è caratterizzato dalle note fiori bianchi e speziato di intensità elevata, seguiti dai fruttati maturo e tropicale e dall'aroma di zagara: gli altri descrittori sono di intensità media. Al gusto il vino è di struttura elevata, equilibrato nelle sue percezioni, tutte di buon livello tra le quali spicca la sapidità, mentre la sensazione alcolica non è preponderante. La persistenza aromatica è medio alta.

**I cloni**

I cloni iscritti al Registro Nazionale delle varietà sono di seguito riportati:

Cod.	Clone	Gazzetta Uff.
001	I-VM 4	146 del 27/03/2009

**I-VM 4**

Selezionato sull'isola di Salina, presenta un vigore medio, di buona produttività, il grappolo si presenta allungato e spargolo, fornisce vini di colore giallo dorato, profumo intenso, floreale, sentori prevalenti di agrumi e frutta matura, buona acidità, sufficiente il corpo.