## Stefano Cosma

## Associazione vini Malvasia del Mediterraneo



Sessione marketing - Alghero, sabato 8 settembre 2018















- Tutto parte da Monemvasia, nel Peloponneso. La Malvasia dell'isola è dolce, prelibata e profumata: nel 1214 è citata la Monovasia tra i vini della corte bizantina. Un vino ultramarino che per i mercanti veneziani è una fonte sicura di guadagno
  - Al XIV secolo risalgono le prime testimonianze di Malvasia nel Collio, in Istria, sul Carso e in Friuli.













Asolo DOCG, legando ancora di aziende, fra cui Conte d'Attimispiù il vino alla sua zona di produzione.

#### I VINI MALVASIA DEL MEDITERRANEO

L'Associazione Vini Malvasia del Mediterraneo, che ha sede presso l'Accademia italiana della vite e del vino a Conegliano, ha nominato quale coordinatore delle pubbliche relazioni il coordinatore regionale Stefano Cosma, giornalista enogastronomico ed esperto in comunicazione, per promuovere a livello nazionale ed sce da sempre popoli e culture internazionale la propria attività, diverse», spiega Cosma, 51 anni nonché per riunire tutti i produt- goriziano, che è autore di libri tori di Malvasia.

Maniago di Buttrio (Ud), Pezza Viva di Torre S. Susanna (Br) e Bepin De Eto di San Pietro di Feletto (Tv), costituisce un'importante realtà che mira ad esaltare le peculiarità della zona del bacino del Mediterraneo attraverso un programma di valorizzazione delle diverse varietà di Malvasia in Italia (Malvasia Istriana, di Bosa, delle Lipari, Puntinata del Lazio, di Casorzo, di Candia, nera, rosa ecc.) e all'estero, dalla Grecia alla Spagna. «La Malvasia, vitigno simbolo dell'evoluzione del vino nel Mediterraneo, unisui vini (Tocai, Vitovska ecc.) «Lo scopo - dichiara il presi- e membro del comitato per il dente Angelo Raffaele Greco - è Concorso Internazionale Il Mondo di creare una rete di aziende delle Malvasie a Vinistra. Ancora diffusa che comunichi la cono- oggi rappresenta una produzione scenza di questo antico vitigno, a bacca bianca e rossa, capace
di eccellenza con un grande poten-ziale di condivisione e confronto, di dare vita a vini straordinari». ed è protagonista dei numerosi L'associazione, nata nel 2014 per Festival della Malvasia, da quello volontà dei professori Antonio di Portorose e Pirano (Slovenia) a Calò e Angelo Costacurta, alla quello di Parenzo (Croazia), fino quale hanno aderito diverse ai festival italiani, in Sardegna e



Taxte VIV / Come, dove e quando

ART. 2 - SCOPI L'"Associazione Vini Malvasia del Mediterraneo" non ha fini di lucro. ------L'Associazione è finalizzata alla promozione della conoscenza dei prodotti vitivinicoli ed agricoli dell'area del Mediterraneo con apposite azioni promozionali,

di vigilanza, di collaborazioni con altre Associazioni

ed Enti pubblici. -----







Taxts FIN / Coms, does a quandi









## Siamo partiti dall'esperienza accumulata negli anni



Il Sindaco di Gradisca d'Isonzo Linda Tomasinsig Vi invita

#### Sabato 28 maggio 2016

Nuovo Teatro Comunale Gradisca d'Isonzo (Gorizia)

Ore 11.00 - Cerimonia di proclamazione dei premiati del "Gran Premio No Presenta: Tjaša Dornik Conduce: Stefano Cosma

#### Enoteca Regionale "La Serenissima"

Ore 10.30-12.30 / 16.00-19.00 - Mostra-assaggio delle Malvasie del Friuli Venezia Giulia, dell'Istria Croata e della Slovenia Ore 17.00 - Incontro sulla Grande Guerra e il vino, seguito da un assaggio a Ore 18.00 - Show cooking / Music Live

#### Domenica 29 maggio 2016

#### Enoteca Regionale "La Serenissima"

Ore 10.30-12.30 / 16.00-19.00 - Mostra-assaggio delle Malvasie del Friuli Venezia Giulia, dell'Istria Croata e della Slovenia Ore 11.00 - Degustazione di Malvasie guidate da esperti enologi

Saranno visitabili durante l'evento:
Enoteca Regionale "La Serenissima"
Mostra "Commerci di vini e confini la s

Mostra "Commerci di vini e confini: la storia della ditta Fratelli Abuja, a Gorizia dal 1899 "

Atrio del Municipio - Palazzo Torriani

Mostra sui 50 anni del Noè "Gradisca mezzo secolo di vino"

**SVIJET MALVAZIJA** MEĐUNARODNO NATJECANJE OSMO IZDANJE POREČ. 18. 4. 2016



POGLED U SVIJET MALVAZIJA

## Cosma coordinatore delle pr all'Associazione Malvasia

#### GRADISCA

Il goriziano Stefano Cosma è il nuovo coordinatore delle pubbliche relazioni dell'Associazione Vini Malvasia del Mediterraneo, che ha sede presso l'Accademia italiana della vite e del vino a Conegliano. Il giornalista enogastronomico avrà l'obiettivo di promuovere a livello nazionale ed internazionale l'attività del sodalizio, nonché riunire tutti i produttori di Malvasia. «Lo scopo – dichiara il presidente dell'associazione nata nel 2014, Angelo Raffaele Greco – è di creare una rete di aziende diffusa che comunichi la conoscenza di questo antico vitigno, capace

di dare vita a vini straordinari». «La Malvasia, vitigno simbolo dell'evoluzione del vino nel Mediterraneo, unisce da sempre popoli e culture diverse», aggiunge Cosma, che è coordinatore regionale della guida Vinibuoni d'Italia, autore di libri sui vini (Tocai, Vitovska e tanti altri) e membro del comitato per il Concorso Internazionale Il Mondo delle Malvasie a Vinistra, Ancora oggi la Malvasia rappresenta una produzione di eccellenza ed è protagonista dei numerosi festival, da quello di Portorose e Pirano (Slovenia) a quello di Parenzo (Croazia), fino a quelli italiani, in Sardegna e a Parma.

(l.m.)

















Venezia, Ateneo Veneto Sala Tommaseo 25 maggio 2018 - ore 17,30

### Antonio Calò

Presidente dell' Accademia Italiana della Vite e del Vino

### Stefano Cosma

Giornalista, responsabile della comunicazione dell'Associazione vini Malvasia del Mediterraneo

## Angelo Costacurta e Sergio Tazzer Presentazione del libro Sulle rotte delle Malvasie, Kellermann Editore

A conclusione della serata degustazione di vini Malvasia con la collaborazione dell'AIS Veneto



KELLERMANN

















## Al Likof di San Floriano protagonista è la malvasia

Da domani a domenica tra degustazioni al tramonto e approfondimenti tecnici la varietà autoctona sarà al centro della manifestazione enogastronomica



- Malvazija istarska Sosich spumante
- Malvasia Istriana Muzic Doc Collio 2017
- Malvasia rosata (nera del Salento) Vigneti Reale 2017
- Malvasia nera toscana Castello di Meleto 2014
- Malvasia delle Lipari (passito) 2014 di Hauner













Nel piantar le vigne così basse come alte, pigliano dei capi delle altre vigne ovver delle bilfe, che sono capi posti il mese di marzo sotto terra, e questi hanno radici, e più presto rendono frutto.

Quanto alla diversità dell' uve, tre sorta di uve basse s'usano qui piantare; l'una chiamata pelosa. Li Piranesi la chiamano calcionesa, che piantata in grasso terreno riesce fortissima, ed è bianca. L'altra pur bianca, chiamata ribolla riesce in terreni mediocri, e fa vino più gagliardo della prima; la terza bianca pirella, che di bonta eccede le altre, e piuttosto ama li terreni magri e sassosi, dove l'altre appena vogliono nascere, non che fruttare.

Nelle vigue alte stimano la principale delle nere il refosco, chiamato terrun grande. L'uva cropella, e la chernatizza rossa; delle bianche il cividin quel più minuto, ed il
tribiano, se bene vi si trova una infinità di altre uve, come moscato che ora molto si usa, le malvasie, imperatoria,
uva grossa e lunga, ed altre. Le moscate migliori sono
quelle delle viti basse, e più raro il vino delle basse, massime delle vigne poste in monti, e terreni bianchi. Le vigne a pianta, che anco chiamano braide sono per lo più di
uve nere.

Quanto alli olivari vengono governati da questi popoli a questo modo. Si levano i rami secchi, e si tagliano i rami più folti; poi si curano dalle polle sin al piede, e si cavano quei solchi vecchi dalle radici, e scoperto pongono un poco di letame, ovver terra nuova in alcuni luoghi magri. Li zappano intorno da febbraio sino maggio, e poi arano tutto il luogo, ovver campo ove sono piantati. In alcune parti, e da diligenti, come Piranesi, Buiesi, e Capresani, la seconda volta li zappano; il tutto fanno con mediocre spesa e legger fatica. Si usa dar a censo lire 4. 10; e l'istesso ad arar, così resi in buona coltura fanno olio in abbondanza, ma un anno













## 1837-1913: Malvasie in Istria

Anno VI - 1913

L'ISTRIA AGRICOLA

N. 12 - 14 GIUGNO

## Cenni su alcuni vitigni indigeni coltivati in Istria.

Malvasia bianca. — La Malvasia, al pari di alcuni altri vitigni, è, si può dire, la varietà di vite sparsa o rappresentata un pò dappertutto.

Veramente la Malvasia bianca, oltre a distinguersi dalla Malvasia nera per il colore del frutto, rappresenta più che un vitigno, una tribù di vitigni che di solito si distinguono fra loro dal nome dei diversi paesi dove si coltivano. Così abbiamo la Malvasia di Toscana, del Piemonte, di Candia, di Lipari e diverse altre; è probabile quindi che anche le Malvasie bianche che da antico tempo si coltivano nella nostra provincia non siano altro che diverse sotto-varietà del medesimo vitigno e perciò con caratteri alquanto differenti fra loro. Noi qui riporteremo alcune notizie che si riferiscono alla Malvasia bianca che si coltiva nel territorio di Parenzo e saremo grati a quei viticultori che ci forniranno le notizie pratiche riflettenti le Malvasie bianche che si coltivano nelle altre località della provincia dove, molto probabilmente, col nome di Malvasia o si indicano sotto-varietà diverse da quella che qui verrà descritta o si indicano vitigni la cui identicità col vitigno in parola è molto dubbia.

La Malvasia bianca coltivata in questo territorio ha i seguenti caratteri: Vitigno molto vigoroso che raggiunge grandi dimensioni nei terreni fertili, tralci lunghi e grossi di color nocciuolachiaro; internodi lunghi, gemme tozze. Quantunque alcuni usino allevarlo a potatura corta con buoni risultati, tuttavia, data la sua vigorosità, è consigliabile allevarlo a potatura lunga, piuttosto ricca, con il quale sistema abbiamo notato che produce sempre moltissimo. Le foglie più sviluppate si presentano irregolarmente ondulate; hanno seni ben marcati con dentatura a sega piuttosto acuta; sono di color verde carico alla pagina superiore e di color verde più chiaro alla pagina inferiore; esse foglie prima della caduta prendono un color giallo chiaro; il grappolo è cilindrico-conico, allungato, alato; gli acini sono di grandezza media, rotondi, con buccia verdastra o verde-gialla a maturità, cosparsa di punteggiature, col punto pistillifero ben distinto; polpa succosa, leggiermente aromatica nelle terre ben

## RISTORANTE DA RENZO

Cappella Maggiore

DEGUSTAZIONE VINI E PESCE
"INCONTRO CON LE MALVASIE"
21 GIUGNO 2018 - ORE 19,30

#### ENTRATA

OSTRICHE E GAMBERI CRUDI Bollicine di Malvasia istriana di San Lurins di Gorizia

### ANTIPASTI

CANOCE:
PIOVRA CON PATATE;
CAPE SANTE CON PORCINI
Malvasia 2015 DOC
Giuli Colli Orientali
del Conte d'Altimis Maniago

#### PRIMO PIATTO GNOCCHETTI CON POLPA

DI GRANCHIO Malvasia rosalo del Salento "Iris" di Pezzaviva

#### SECONDI PIATTI

BRANZINO AL FORNO
CON PATATE;
SCAMPI ALLA GRIGLIA
Malvasia nera del Salento
"Melios" di Pezzaviva

#### DESSERT

SFOGLIATA ALLA CREMA Bollicine di Malvaria di Candia di "Monte delle Vigne"

#### CAFFÈ

IN OMAGGIO
UNA COPIA DEL LIBRO
"SULLE ROTTE DELLE MALVASIE"
DI ANGELO COSTACURTA
E SERGIO TAZZER
(KELLERMANN 2018)

COORDINA LA SERATA IL PROF. ANGELO COSTACURTA

VINI A CURA DELL'ASSOCIAZIONE VINI MALVASIA DEL MEDITERRANEO



















## Invece Matija Vertovc (1844) fra le varietà del Collio e del Carso cita 7 varietà di *Malvashija*



























## BUTTRIO, 9 giugno 2018

















La rinascita negli anni fra le due guerre mondiali

Nel 1933, Ernesto Massi, scrive che «prodotti tipici della vitivinicoltura goriziana, il Friulano, il Colliano, il Vipacco e il Terrano del Carso, se eccettuiamo quest'ultimo, si sono alterati e modificati». Si reintroduce la Malvasia istriana quale varietà pregiata!



Un vigneto specializzato nella zona pedocollinare del Collio.













## ...storie di Malvasie in programma...

























# Malvasie locali... storytelling... ...esperienze di gusto!



Malvasia di Trieste (1906, ib. 757)

MALVASIA DEL FRIULI

VINED/ITALIA

Malvasia del Friuli

Raccolgo sotto questa denominazione

pepe bianco). Sipore: rotondo, vole e suadente; lieve fondo am lo; nerbo sentito e stoffa a compiaciuta; pieno carattere. Alcale 12:12 Sc. Acidità tatale:

















## Malvasie locali... storytelling... ...esperienze di gusto!

























# Malvasie locali... storytelling... ...esperienze di gusto!





Malvasia di Trieste (1906, ib. 757)

MALVASIA DEL FRIULI

VINED/ITALIA

Malvasia del Friuli

Raccolgo sotto questa denominazione

pepe bianco). Sapore: rotondo, vole e suadente; lieve fondo am lo; nerbo sentito e stoffa a compiaciuta; pieno carattere. Calcul. 12:13 5º Acidità tatala:

















## GRAZIE PER L'ATTENZIONE!

















