



La nuova valorizzazione enologica della “Malvasia bianca lunga” coltivata in Toscana

P. Storchi*, **S. Puccioni***, **R. Perria***,
F. Giannetti*, **M. Petrozziello****, **F. Bonello****

Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia,
***Arezzo **Asti**



Bartolomeo Bimbi (1648-1729)

F. REDI, 1685

*".... Han giudizio, e non son gonzi
Quei toscani bevitori,
Che tracannano gli umori
Della vaga e della bionda,
Che di gioia i cuori inonda,
Malvagia di Montegonzi"*



Superficie coltivata a Malvasia bianca lunga in Toscana:

742 ha - 1,3 % del totale (ARTEA, 2014)

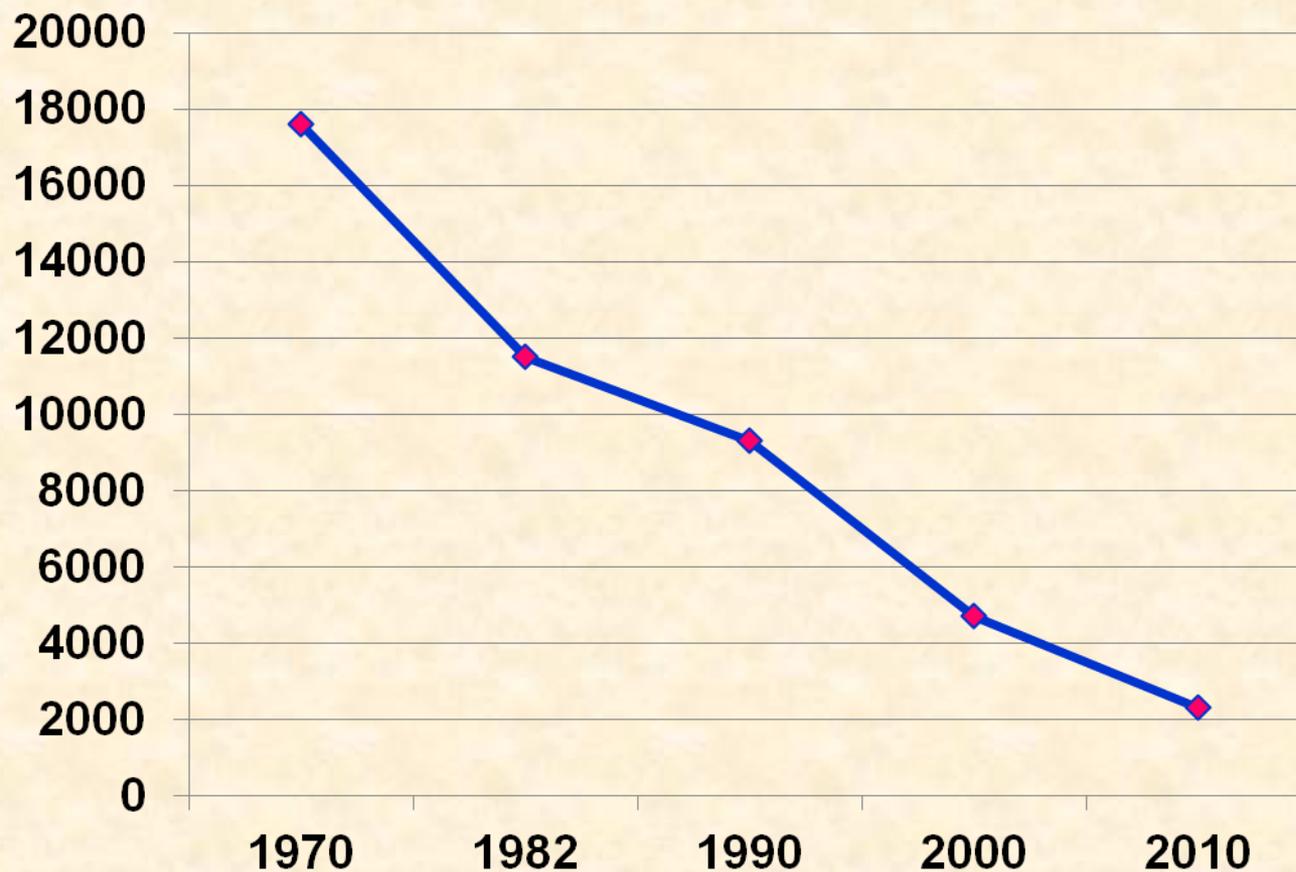
Fino agli anni '60 del secolo scorso era il secondo vitigno coltivato ed occupava il 15 % della superficie regionale

Nel 1980 erano ancora presenti 7.000 ha di Malvasia

1872: La "formula" del vino Chianti di Bettino Ricasoli

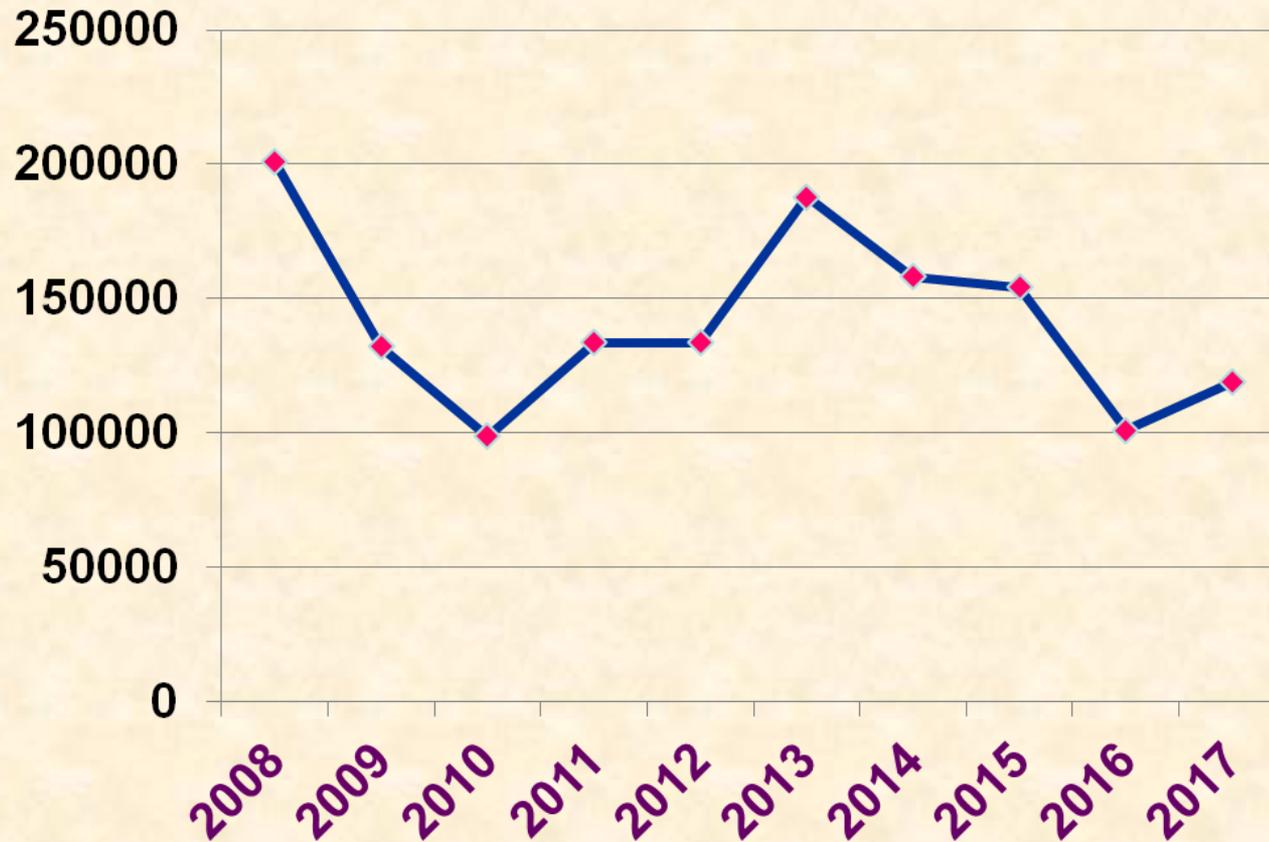
1967: Disciplinare DOC Chianti 10-30% vitigni ad uva bianca (Malvasia e Trebbiano), fino al 1984

Superficie a Malvasia bianca lunga in Italia (fonte ISTAT)



Produzione vivaistica

(Fonte CREA-SCV)



**Nel periodo 1991-93 venivano prodotte
700.000 barbatelle all'anno**

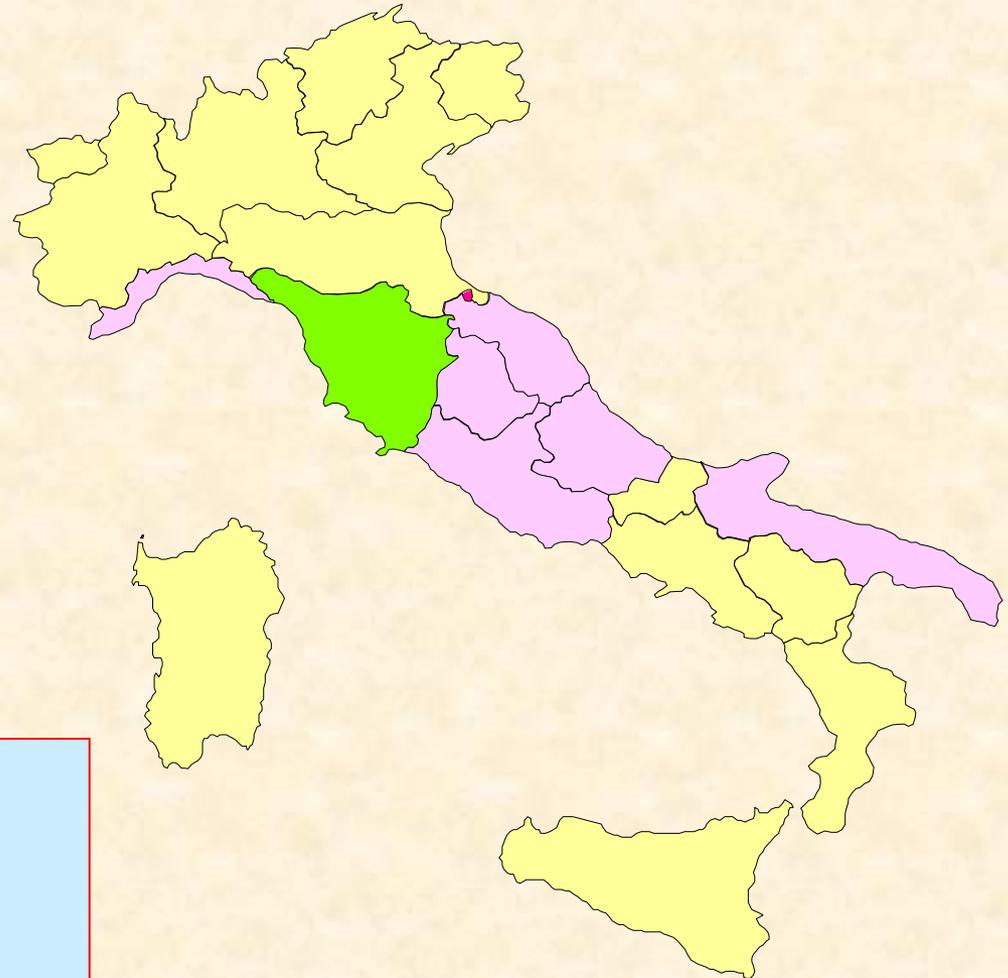
Cloni iscritti al Registro nazionale delle varietà di vite

Codice	Costitutore	Anno iscrizione	Produzione 2017
R 2	VCR	1969	-
CENAIA 2	UNIFI	1976	17.000
MBD F7	UNIFI	1978	7.000
FEDIT 26	Tocchetti	1990	18.000
FEDIT 27	Tocchetti	1990	7.000
VCR 10	VCR	1995	37.000
UBA RAMV 9	UNIBA e Regione Abruzzo	2002	21.000

Malvasia bianca lunga

Idonea alla coltivazione in:

TOSCANA
UMBRIA
LAZIO
ABRUZZO
MARCHE
LIGURIA
PUGLIA
Verona
Trieste



Utilizzata in:

1 DOCG (Carmignano)
34 DOC
38 IGT (anche con nome del vitigno)

Utilizzazioni tradizionali della Malvasia in Toscana:

- Vinsanto
- Uvaggio nei vini bianchi
- Uvaggio nel vino Chianti





Il Vin Santo





Nuove prospettive di impiego del vitigno per la produzione di vini bianchi secchi





Caratterizzazione dei vini da Malvasia bianca lunga

azienda	tipologia	vinificazione	conservazione
Il Pino	100% Malvasia bianca lunga	In bianco con lieviti selezionati e temperatura controllata	20% barrique 80% acciaio
Pakravan- Papi	90% Malvasia bianca lunga, 10% Malvasia di Candia aromatica	Pressatura a freddo, lieviti selezionati e temperatura controllata	Acciaio

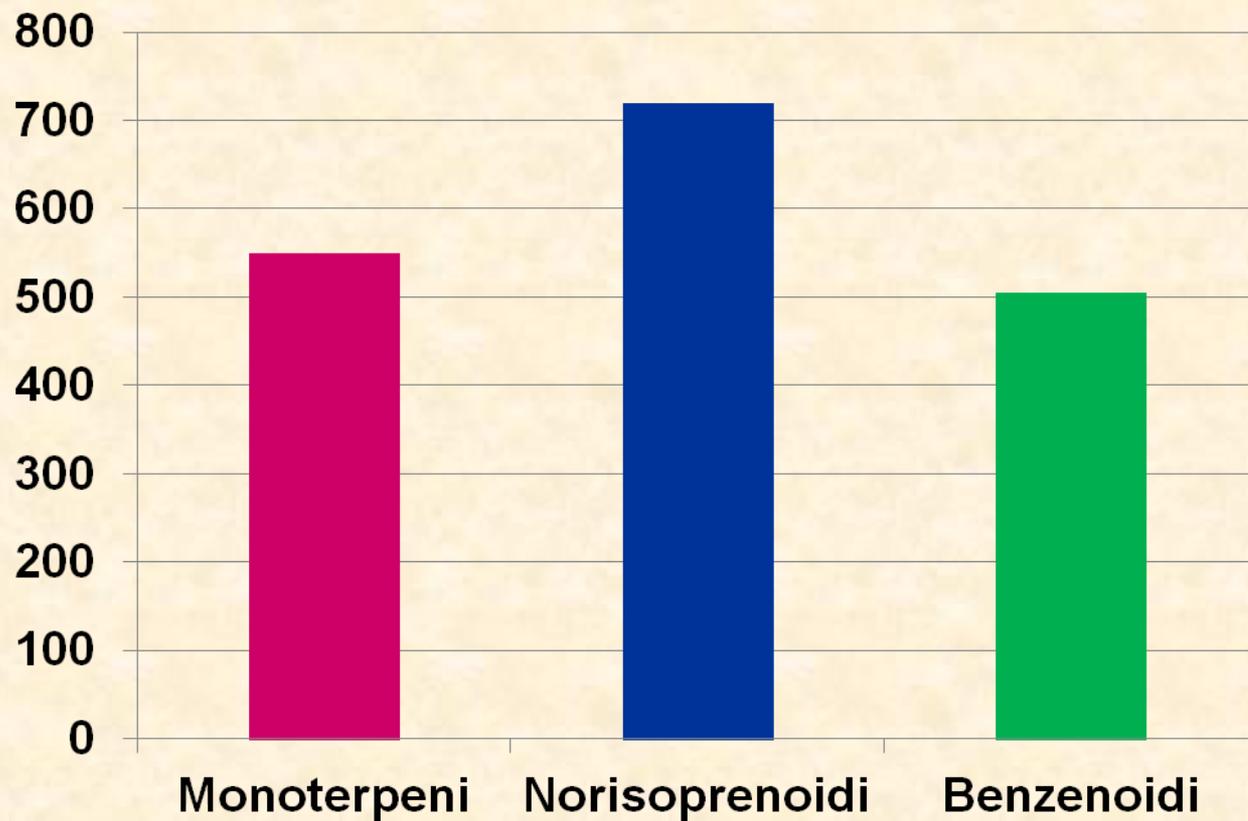
Acidi idrossicinnamiltartarici nei mosti (mg/L)

cis Caftarico	trans Caftarico	cis Cutarico	trans Cutarico	trans Fertarico
2,21	118,1	0,6	3,24	2,09

Composti fenolici nelle bucce (mg/Kg uva)

cis Caftarico	trans Caftarico	cis Cutarico	trans Cutarico	trans Fertarico	Catechina	Epicatechina	Quercetina 3-O-Glucoside	diidro Quercetina 3-O-ramnoside
0,61	20,73	3,42	6,32	0,7	21,88	13,52	14,01	11,32

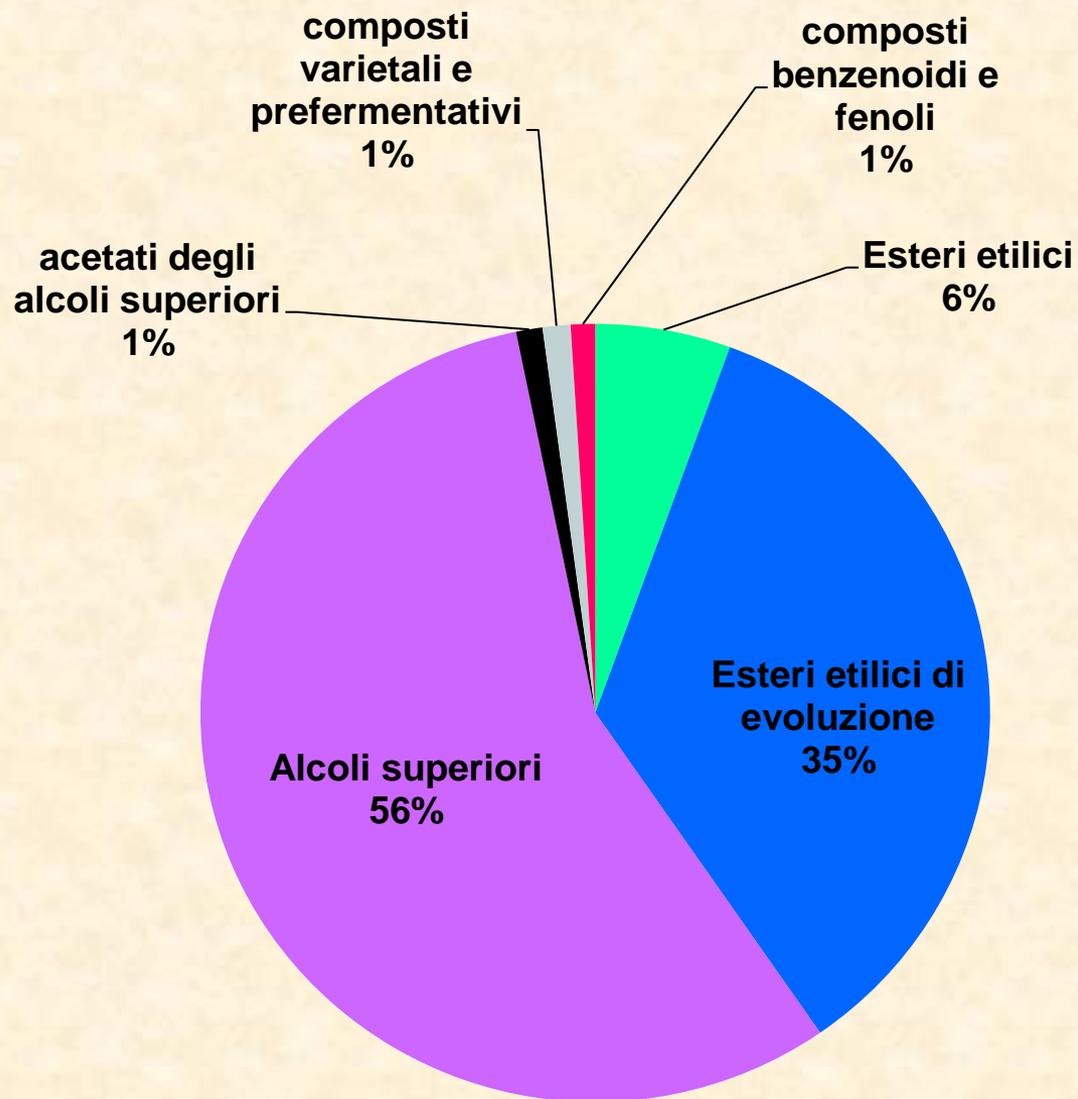
Composti aromatici glicosidici dell'uva ($\mu\text{g}/\text{Kg}$ uva)



Caratterizzazione tecnologica dei vini

Parametro	Pakravan - Papi 2015	Pakravan - Papi 2016	Il Pino 2016
Zuccheri (g/L)	1,50	1,48	2,08
Alcol (% v/v)	13,3	12,8	14,2
Estratto secco (g/L)	16,70	16,20	19,87
Acidità Totale (g/L)	5,26	5,12	5,63
pH	3,18	3,28	3,42
Acido Tartarico (g/L)	2,15	2,33	1,87
Acido Malico (g/L)	0,47	0,48	0,05
Acido Shikimico (mg/L)	17	19	19
Acido Lattico (g/L)	0,13	0,30	1,91
Acido Acetico (g/L)	0,63	0,75	0,54
Acido Citrico (g/L)	0,32	0,23	0,05
Acido Succinico (g/L)	0,53	0,62	1,01
Polifenoli (mg/L)	428	354	411

Composizione aromatica media dei vini da Malvasia Bianca lunga



composti liberi identificati nei vini ($\mu\text{g/L}$)

gruppo	composto	Pakravan Papi 2015	Pakravan Papi 2016	Il Pino 2016	aroma
Esteri acetati	Isoamil acetato	862	2044	2034	banana
	2-feniletilacetato	194	545	436	rosa
Alcoli superiori alifatici	2-feniletanolo	38	62	108	rosa
	Alcol isoamilico	88	127	181	(fruttato)
Esteri etilici	Etilottanoato	3,4	7,1	2,2	floreale
terpeni	Linalolo	83	180	nd	moscato
	HO-trienolo	56	111	46	balsamico, tiglio
	α -terpineolo	218	454	111	canfora, floreale
norisoprenoidi	β -damascenone	1,4	2,8	5,6	frutta tropicale, rosa, cotogna
Fenoli	4-Vinilfenolo	338	1101	208	speziato, vegetale

Conclusioni

- **La superficie coltivata a Malvasia bianca lunga ha subito un forte decremento negli ultimi 30 anni**
- **L'uso del vitigno in uvaggio per la produzione di vini bianchi o rossi è in via di scomparsa, mentre resiste l'impiego tradizionale per il "Vinsanto"**
- **Una prospettiva di recupero e valorizzazione può derivare dall'impiego del vitigno per la produzione in purezza di vini bianchi secchi, con buona struttura e longevità**

Grazie per l'attenzione!



paolo.storchi@crea.gov.it

