© VitisDb 2010-2016 - ISSN 2282-006x

Malvasia aromatica di Parma

Bignami C., Imazio S., Antonelli A., Masino F., Matrella V., Montevecchi G., Vasile Simone G., 2015. Malvasia aromatica di Parma. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 21/01/2017, **ultimo aggiorn.** 21/01/2017 **url** http://vitisdb.it/accessions/show/15885

Informazioni gestite da

Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Ringraziamenti

Fondazione Ager, Istituto A. Zanelli (RE), Azienda Casalini

Informazioni generali

nome Malvasia aromatica di Parma
codice ITA421-RE33
nazione di selezione Italia
regione di selezione Emilia-Romagna
provincia di selezione Parma
località di selezione non disponibile
istituzione custode non disponibile
collezione Azienda agraria dell'Istituto d'istruzione superiore Antonio Zanelli -Reggio Emilia

Varietà & clone

tipo di origine spontanea
genere Vitis
specie Vitis vinifera
sub specie sativa
varietà Malvasia odorosissima
codice della varietà IVD-var_128
clone non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici (ampelografici)

Trueness to type

True-name

confermato **si**

bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Regione Emilia Romagna	2010	Malvasia aromatica di Parma		Determinazione n° 14800 del 20/12/2010

Trueness to type accertato con rilievi morfologici (ampelografici)

accertamento con rilievi morfologici (ampelografici) **accertato**

bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Regione Emilia Romagna	2014	Malvasia odorosissima		http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/agrobiodiversita/doc/schede-specie-vegetali/vite/malvasia-odorosissima-parma/view

Trueness to type accertato con microsatelliti

accertamento con microsatelliti **non accertato**

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
locus SSR:	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	133	135	223	225	231	247	179	185	196	196	243	255	250	256	251	263	255	269

Immagini



germoglio



germoglio pagina superiore



germoglio pagina inferiore



foglia



foglia pagina superiore



foglia pagina inferiore



seno peziolare



fiore



grappolo



acino



vinacciolo

Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	5	completamente aperto	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	1	nulla o molto bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	1	nulla o molto bassa	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	1	verde	
008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde	
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno	
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	1	verde	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	1	nulla o molto bassa	
067	Foglia adulta: forma del lembo	2	cuneiforme	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	3	cinque	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	5	medie	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	5	contorto	
075	Foglia adulta: bollositá della pagina superiore del lembo	5	media	

076	Foglia adulta: forma dei denti	5	misto tra entrambi i lati rettilinei (livello 2) e entrambi i lati convessi (livello 3)	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	3	aperto	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	3	a V	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata	
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superori	1	assenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	1	nulla o molto bassa	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	1	nulla o molto bassa	
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	3 / 5	poco profondo / medio	
151	Fiore: organi sessuali	4	stami reflessi e gineceo completamente sviluppato	
155	Tralcio: fertilità delle gemme basali (gemme 1-3)	5	media (1,1-1,3)	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5 / 7	medio / lungo	
204	Grappolo: compattezza	3 / 5	spargolo / medio	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	3	corto	
208	Grappolo: forma	2 / 1	conico / cilindrico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali	
220	Acino: lunghezza	5	medio	
221	Acino: larghezza	5	medio	
223	Acino: forma	2	sferoidale	
225	Acino: colore della buccia	1	verde giallo	
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole	
235	Acino: consistenza della polpa	1	molle	
236	Acino: particolarità dell'aroma	2	aroma moscato	
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo	

Ampelometria

OIV

OIV	PDF	descrizione	valore	
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	(⊘ 133.70)	
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(⊘ 115.10)	
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(⊘ 84.70)	
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(⊘ 62.20)	
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(⊘ 65.10)	
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(⊘ 64.80)	
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(⊘ 60.80)	
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(⊘ 55.90)	
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(⊘ 61.20)	
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	(⊘ 67.80)	
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(⊘ 23.80)	
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	(⊘ 20.00)	
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	(⊘ 18.70)	
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	(⊘ 10.70)	
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	(⊘ 15.10)	
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremitá di N2 e l'estremitá della prima nervatura secondaria di N2	(⊘ 47.40)	
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(⊘ -22.10)	

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Malvasia aromatica di Parma

Fenologia & produzione

nessun descrittore presente per Malvasia aromatica di Parma

Vegeto-produttivo

nessun descrittore presente per Malvasia aromatica di Parma

Polifenoli uve

nessun descrittore polifenolico presente per Malvasia aromatica di Parma

Aromi uve

nessun descrittore aromatico presente per Malvasia aromatica di Parma

Altri descr.

nessun "altro" descrittore disponibile per Malvasia aromatica di Parma

Bibliografia correlata (5)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Regione Emilia Romagna	2010	Malvasia aromatica di Parma		Determinazione n° 14800 del 20/12/2010
Di Rovasenda G.	1877	Catalogo dei vitigni attualmente coltivati nella provincia di Torino con un cenno delle proporzioni nella loro coltivazione compilato sulle indicazioni fornite da ciascun comune alla Commissione ampelografica provinciale.		In: Bullettino ampelografico, fascicolo VIII. Tip. Eredi Botta (Roma).
Sgarbi E., Barbieri C., Olmi L., Imazio S., Bignami C., b)	2013	Anomalie fiorali in Vitis vinifera L.: casi studio in Emilia Romagna		Acta Italus Hortus - n. volume 12 - pp. 80
Regione Emilia Romagna	2014	Malvasia odorosissima		http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/agrobiodiversita/doc/schede-specie-vegetali/vite/malvasia-odorosissima-parma/view
Aggazzotti F.	1867	Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il csa. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro.		Tipografia di Carlo Vincenzi, Modena.

Accessioni della medesima varietà (1)

Accessioni della medesima varietà (1)

- Malvasia aromatica di Parma - Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Note

<!--[if gte mso 9]><xml> <w:WordDocument> <w:View>Normal</w:View> <w:Zoom>0</w:Zoom> <w:HyphenationZone>14</w:HyphenationZone> <w:PunctuationKerning /> <w:ValidateAgainstSchemas /> <w:SaveIfXMLInvalid>false</w:SaveIfXMLInvalid> <w:IgnoreMixedContent>false</w:IgnoreMixedContent> <w:AlwaysShowPlaceholderText>false</w:AlwaysShowPlaceholderText> <w:Compatibility> <w:BreakWrappedTables /> <w:SnapToGridInCell /> <w:WrapTextWithPunct /> <w:UseAsianBreakRules /> <w:DontGrowAutofit /> <w:UseFELayout /> </w:Compatibility> <w:BrowserLevel>MicrosoftInternetExplorer4</w:BrowserLevel> </w:WordDocument> </xml><![endif]--> <!--[if gte mso 9]><xml> <w:LatentStyles DefLockedState="false" LatentStyleCount="156"> </w:LatentStyles> </xml><![endif]--> <!--[if gte mso 10]> <style> /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Tabella normale"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt; mso-para-margin:0cm; mso-para-margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:10.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-fareast-font-family:"Times New Roman"; mso-ansi-language:#0400; mso-fareast-language:#0400; mso-bidi-language:#0400;} </style> <![endif]--> Notizie storiche La presenza da secoli delle Malvasie in Emilia Romagna è testimoniata da diversi documenti, dai quali però generalmente non emergono distintamente le diverse varietà, spesso citate col solo termine “Malvasia” o con denominazioni che fanno riferimento a località. Questo rende difficile accertare la corrispondenza con le varietà attualmente coltivate. Tra le Malvasie emiliane, la Malvasia aromatica di Parma, oggi rarissima, potrebbe corrispondere alla “Malvasia odorosissima” descritta dall’Aggazzotti nel 1867, e alla Malvasia di Maiatico, citata in alcuni documenti (Regione Emilia Romagna, 2014). Tra i tratti ampelografici salienti delineati dall’Aggazzotti (“grappolo piccolo, corto ovoide qualche volta ma molto spesso piramidale, a grani molto radi, con graspetti appena di 3 o 4 grani cadauno…acino serico, buccia giallo-rosea-opaca, picchiettata di punti giallo-nocella e coperta di polvere bianco-ceerea”) sono soprattutto le punteggiature sull’acino sferico e il riferimento ai grani radi che sembrano corrispondere a tratti dell’attuale Malvasia aromatica di Parma. Osservazioni condotte su questo vitigno hanno infatti consentito di osservare che i suoi fiori sono fisiologicamente femminili (Sgarbi et al., 2013), carattere che può portare ad allegagione variabile negli anni e nei vigneti e, spesso, a grappoli spargoli, con acinellatura. Anche le caratteristiche qualitative dell’uva e del suo uso descritte dall’Aggazzotti (“Sugo scarso, di media densità, dolce melato, esalante il più pronunziato odore di malvasia che si conosca…Uva che ha il suo merito speciale pei vini da liquore o da dessert, qualora non si badi molto al tannino: come d’ordinario è pei vini bianchi di Scandiano, il suo aroma è molto deciso e persistente anche dopo dozzine d’anni..   ) sembrano corrispondere a quelle della Malvasia aromatica di Parma. Alcuni dei sinonimi riportati dall’Aggazzotti (Malvasia di Villa lunga, Malvasia aspra, Malvasia di Scandiano), come anche i suoi commenti sui vini, descrivono un’area di coltivazione diversa da quella attuale, quella delle colline di Scandiano e della limitrofa area modenese, dove sino ad ora non è stato però possibile individuare ceppi relitti.   Il nome Malvasia odorosissima, e i sinonimi Malvasia di Scandiano e Malvasia aspra, vengono ripresi in seguito anche dal Di Rovasenda (1877).<!--[if gte mso 9]><xml> <w:WordDocument> <w:View>Normal</w:View> <w:Zoom>0</w:Zoom> <w:HyphenationZone>14</w:HyphenationZone> <w:PunctuationKerning /> <w:ValidateAgainstSchemas /> <w:SaveIfXMLInvalid>false</w:SaveIfXMLInvalid> <w:IgnoreMixedContent>false</w:IgnoreMixedContent> <w:AlwaysShowPlaceholderText>false</w:AlwaysShowPlaceholderText> <w:Compatibility> <w:BreakWrappedTables /> <w:SnapToGridInCell /> <w:WrapTextWithPunct /> <w:UseAsianBreakRules /> <w:DontGrowAutofit /> <w:UseFELayout /> </w:Compatibility> <w:BrowserLevel>MicrosoftInternetExplorer4</w:BrowserLevel> </w:WordDocument> </xml><![endif]--><!--[if gte mso 9]><xml> <w:LatentStyles DefLockedState="false" LatentStyleCount="156"> </w:LatentStyles> </xml><![endif]--><!--[if gte mso 10]> <style> /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Tabella normale"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt; mso-para-margin:0cm; mso-para-margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:10.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-fareast-font-family:"Times New Roman"; mso-ansi-language:#0400; mso-fareast-language:#0400; mso-bidi-language:#0400;} </style> <![endif]-->È attualmente iscritta al Repertorio volontario delle risorse genetiche dell’Emilia Romagna con il nome di Malvasia odorosissima, in sostituzione del nome Malvasia aromatica di Parma inizialmente proposto (Regione Emilia Romagna, 2010), che viene riportato nella scheda attuale come sinonimo, assieme a Malvasia di Maiatico. Diffusione e variabilità La Malvasia aromatica di Parma è molto rara anche in quella che è ora la zona di diffusione, e cioè il Parmense. Questo vitigno è stato reperito nell’azienda di Angelo Casalini, a Basilicagoiano di Montechiarugolo (PR), dove, anche se molto apprezzata per le caratteristiche qualitative, era stata sostituita negli ultimi decenni a causa della scarsa produttività. Attualmente nelle province di Parma e Reggio Emilia è infatti assai più diffusa la Malvasia di Candia aromatica, per la maggiore produttività. Presso la stessa azienda è attualmente oggetto di valutazione, necessaria alla futura iscrizione al Registro nazionale delle varietà di vite. È in collezione a Tebano (Faenza) ed è stata introdotta nel campo collezione dell’ITA Zanelli nell’ambito del progetto della Provincia di Reggio Emilia nell’ambito del PSR 2007-2013 (Mis. 214, Az. 7 agrobiodiversità) della Regione Emilia-Romagna.   <!--[if gte mso 9]><xml> <w:WordDocument> <w:View>Normal</w:View> <w:Zoom>0</w:Zoom> <w:HyphenationZone>14</w:HyphenationZone> <w:PunctuationKerning /> <w:ValidateAgainstSchemas /> <w:SaveIfXMLInvalid>false</w:SaveIfXMLInvalid> <w:IgnoreMixedContent>false</w:IgnoreMixedContent> <w:AlwaysShowPlaceholderText>false</w:AlwaysShowPlaceholderText> <w:Compatibility> <w:BreakWrappedTables /> <w:SnapToGridInCell /> <w:WrapTextWithPunct /> <w:UseAsianBreakRules /> <w:DontGrowAutofit /> <w:UseFELayout /> </w:Compatibility> <w:BrowserLevel>MicrosoftInternetExplorer4</w:BrowserLevel> </w:WordDocument> </xml><![endif]-->   <!--[if gte mso 9]><xml> <w:LatentStyles DefLockedState="false" LatentStyleCount="156"> </w:LatentStyles> </xml><![endif]--><!--[if gte mso 10]> <style> /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable {mso-style-name:"Tabella normale"; mso-tstyle-rowband-size:0; mso-tstyle-colband-size:0; mso-style-noshow:yes; mso-style-parent:""; mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt; mso-para-margin:0cm; mso-para-margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:10.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-fareast-font-family:"Times New Roman"; mso-ansi-language:#0400; mso-fareast-language:#0400; mso-bidi-language:#0400;} </style> <![endif]--> Caratteristiche agronomiche Vitigno con produttività non elevata e incostante, probabilmente dovuta in buona parte alle caratteristiche di sterilità maschile del fiore, che non erano state rilevate dai produttori.   Usi tecnologici Dalle prove di micro vinificazione condotte in un triennio da Astra nell’ambito di un progetto della Provincia di Parma, il vino di Malvasia aromatica di Parma si presenta di colore giallo chiaro, con riflessi verdognoli, all’olfatto intenso e aromatico, fine, armonico, con prevalenti note fiorali e di agrumi, e delicate di uva moscato