



Malvasia moscata

Raimondi S., Ruffa P., Schneider A., 2014. Malvasia moscata. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 13/06/2015, ultimo aggiorn. 30/12/2015 url <http://vitisdb.it/varieties/show/1013>

Informazioni generali gestite da

Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Ringraziamenti

Ager Foundation, Regione Piemonte

Informazioni botaniche

nome Malvasia moscata
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà non disponibile
trueness to type accertato con rilievi morfologici e microsatelliti
codice IVD-var_126

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato si

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti si

codice 462

nome ufficiale Malvasia moscata B.

Sinonimi

sinonimi accertati (3)

sinonimi accertati dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico

Malvasia greca(Monferrato (Alessandria e Asti)) Moscato greco(Monferrato (Alessandria e Asti)) Malvasia bianca di Piemonte(Piemonte)

denominazioni errate (1)

denominazioni errate indicate dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico

Mosella(Tortonese (Alessandria))

Accessione principale

accessione principale Malvasia bianca

componente che l'ha inserita Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Accessioni standardizzate (1)

- Malvasia bianca - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Tutte le accessioni (1)

- Malvasia bianca - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante - CNR

Cloni omologati

Nessun clone disponibile per

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	133	225	227	233	239	179	181	188	196	255	259	242	250	247	261	253	265

Immagini



germoglio



foglia



grappolo



acino

Riferimenti storici

La presenza in Piemonte di uve "Malvasie", presumibilmente a bacca bianca, è attestata già dal 1468 (statuti di Mondonio, in Comba *et al.*, 1990). Nella sua "Della eccellenza e diversità dei vini..." (1606) G.B. Croce, dopo aver parlato del Moscatello nostrale, presumibilmente il Moscato bianco, dedica un paragrafo alla cultivar: "Malvasia similmente nostrale fa l'uva longa, e folta, con grani lunghi: è buona da mangiare, e da far vino, qual riesce dolce, & del sapore dell'uva.": questa breve descrizione ben si adatta al vitigno in questione.

Un'indicazione preziosa giunge qualche decennio dopo dalla Francia e precisamente da Jean Merlet, autore dell'*Abrégé des Bons Fruits* (1667). Insieme ad altri vitigni a sapore moscato egli segnala il *Muscat de Malvoisie* detto anche *Malvoisie musquée*, che dice essere "un Raisin divin pour le relief de son musc, qui passe tous les autres, il vient du Montferrat, & les environs de Turin en sont remplis" ("un'uva divina per l'intensità del suo aroma moscato, superiore a quello di tutte le altre; viene dal Monferrato e i dintorni di Torino ne sono pieni").

Un secolo più tardi anche il conte Giuseppe Nuvolone (1798) descrivendo i vitigni piemontesi dell'epoca include una Malvasia ad uva bianca tra le uve di qualità per la vinificazione.

La prima descrizione completa è quella di Demaria e Leardi (1875), che ne indicano anche il sinonimo 'Malvasia greca' come una possibile "sotto-varietà".

Diffusione & variabilità

Malgrado la contrazione nell'utilizzo di questo vitigno fosse un fatto già avanzato a fine '800 (secondo quanto affermano i citati Demaria e Leardi), quando ormai si andava affermando in Piemonte il Moscato bianco, l'importanza storica della Malvasia moscata è testimoniata non solo dai numerosi riferimenti, ma anche dalla distribuzione in ogni parte viticola della regione. Oggi infatti se ne sono recuperate piante (di solito ceppi isolati o porzioni di filari) nell'Alessandrino, nell'Astigiano (a nord come a sud del Tanaro), nel Pinerolese, nel Chierese e perfino nel nord Piemonte, a indicare una coltura diffusa e una presenza storica consistente.



A fronte di questa riduzione nella coltivazione in Piemonte, questa Malvasia ha trovato un nuovo spazio in California, dove è probabilmente giunta insieme ad emigranti piemontesi ed interessa oggi più di 500 ha (Robinson *et al.*, 2012) con il nome di Malvasia bianca



Utilizzazione tecnologica

Il vino di tipo secco ottenuto dalla Malvasia moscata si è dimostrato di notevole valore qualitativo. Il bouquet si presenta intenso, originale e con una prevalenza di note di rosa, miele e fiori di acacia; il gusto è assai equilibrato senza che si manifesti in modo negativo la nota amara tipica di molti moscati vinificati senza residuo zuccherino. Si presta soprattutto ad esser consumato come aperitivo. Non se ne esclude tuttavia anche l'utilizzo più tradizionale per le uve aromatiche, in vini dolci anche di tipo passito.

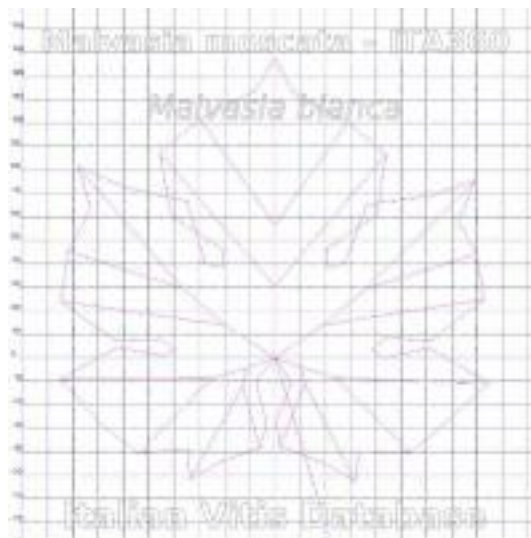
Nel nuovo mondo ha conquistato un posto di una certa importanza nella produzione di vini utilizzati come base spumante o in taglio allo Chardonnay per innalzarne il tenore aromatico o per la produzione di vini da dessert (Verdegaal, 2003). Ultimamente se ne producono in purezza anche bianchi secchi dall'aroma intenso e da una certa viscosità al palato (Robinson *et al.*, 2012).

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 / 3	nulla o molto bassa / bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	3 / 5	bassa / media	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	1 / 2	verde / verde e rosso	
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 / 4	verde / ramato - rosso	
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	3 / 5	bassa / media	
067	Foglia adulta: forma del lembo	3	pentagonale	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	3 / 4	cinque / sette	
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1	assente	
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	3	deboli	
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	1	piano	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	5	media	
076	Foglia adulta: forma dei denti	2	entrambi i lati rettilinei	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	5 / 7	chiuso / sovrapposto	
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 superiori	1	assenti	
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature	1	nulla o molto bassa	

	principali sulla pagina inferiore del lembo			
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	5	media	
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	5	medio	
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato	
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5 / 7	medio / lungo	
204	Grappolo: compattezza	5 / 7	medio / compatto	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	3	corto	
208	Grappolo: forma	1 / 2	cilindrico / conico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali	
220	Acino: lunghezza	5 / 7	medio / lungo	
221	Acino: larghezza	5 / 7	medio / largo	
223	Acino: forma	2 / 3	sferoidale / ellissoidale largo	
225	Acino: colore della buccia	1	verde giallo	
231	Acino: intensità della pigmentazione antocianica della polpa	1	nulla o molto debole	
236	Acino: particolarità dell'aroma	2	aroma moscato	
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo	

Ampelometria



foglia ampelometrica

OIV

OIV	PDF	descrizione	valore	
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	(Ø 127.80)	
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	(Ø 111.80)	
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	(Ø 87.00)	
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	(Ø 64.00)	
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	(Ø 44.15)	
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	(Ø 39.70)	
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	(Ø 55.05)	
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	(Ø 57.00)	
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	(Ø 61.75)	
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	(Ø 51.35)	
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	(Ø 29.10)	
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	(Ø 55.00)	
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	(Ø -16.70)	

Superampelo

distanze		
descrittore	valore	deviazione standard
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	39.700	6.000
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	39.700	5.700
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	44.200	13.700
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	44.100	12.700
Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4'	12.200	1.700
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	11.400	1.600
Lunghezza della nervatura N5'	28.300	5.300
Lunghezza della nervatura N5	29.900	7.700
Lunghezza della nervatura N4'	54.700	5.700
Lunghezza della nervatura N4	55.300	8.600
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4'	64.000	6.900
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4	64.000	9.000
Lunghezza della foglia	184.500	20.400
Larghezza della foglia	174.000	18.200
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	209.600	20.400
Lunghezza del picciolo	81.900	10.100
Lunghezza della nervatura N1	127.800	13.000
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2'	157.700	11.300
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3'	170.700	19.800
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4'	68.800	22.100
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP'	-16.700	10.200
Lunghezza della nervatura N2	110.600	12.600
Lunghezza della nervatura N2'	113.000	11.800
Lunghezza della nervatura N3	87.200	11.100
Lunghezza della nervatura N3'	86.800	9.400
Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2	57.100	11.700
Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2'	52.900	6.800

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	54.600	6.000
Angolo tra N1 e N2' misurato alla prima biforcazione	55.500	5.300
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	57.800	7.200
Angolo tra N2' e N3' misurato alla prima biforcazione	56.200	6.400
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	61.600	5.200
Angolo tra N3' e N4'	61.900	6.200
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	46.900	8.500
Angolo tra N1 e N2' misurato agli estremi delle nervature	44.200	5.100
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	50.600	9.900
Angolo tra N2' e N3' misurato agli estremi delle nervature	52.100	8.900
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	51.200	7.500
Angolo tra N3' e N4' misurato agli estremi delle nervature	51.200	11.200
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP'	30.100	19.200
Angolo tra D e D' con centro in N1	94.800	4.800
Angolo tra S e S' con centro in N1	26.800	9.000
Angolo tra I e I' con centro in N1	34.800	2.800

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Media della base dei denti del lato sinistro	12.050	2.160
Media dell'altezza dei denti del lato sinistro	11.530	1.370
Media della base dei denti del lato destro	11.120	1.590
Media dell'altezza dei denti del lato destro	11.050	1.590
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4'	0.810	0.090
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4	0.790	0.110
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2'	1.090	0.200
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2	1.080	0.210
Rapporto tra l'altezza e la base dei denti del lato sinistro	0.970	0.130
Rapporto tra l'altezza e la base dei denti del lato destro	1.000	0.120
Rapporto tra la somma degli angoli a' + b' e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore sinistro OS' e il seno peziolare e il seno inferiore sinistro OI'	0.020	0.010
Rapporto tra la somma degli angoli a + b e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore destro OS e il seno peziolare e il seno inferiore destro OI	0.020	0.010
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5' e la lunghezza della nervatura N1	0.220	0.030
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.230	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4' e la lunghezza della nervatura N1	0.430	0.030
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.430	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.680	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.680	0.040
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2' e la lunghezza della nervatura N1	0.890	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.870	0.060
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	1.060	0.080
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	0.640	0.070
Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2	0.400	0.090
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2'	0.390	0.110
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.460	0.050
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI' e la lunghezza della nervatura N3'	0.460	0.060

Bibliografia (9)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Comba R., Dal Verme A.	1990	Repertorio di vini e vitigni diffusi nel Piemonte medievale		Vigne e vini nel Piemonte medievale. Ed. L'Arciere, Cuneo.
Croce G.B.	1606	Della eccellenza e diversità dei vini che nella montagna di Torino si fanno; e del modo di farli.		In Torino, per Aluigi Pizzamiglio.
Demaria P.P., Leardi C.	1875	Ampelografia della provincia di Alessandria		Ed. Negro, Torino.
Gallesio G.	1995	I giornali dei viaggi		A cura di E. Baldini. Accademia dei Georgofili, Firenze.
Merlet J.	1667	L'abrégé des bons fruits		C. De Sercy (Paris).
Nuvolone G.	1798	Sulla coltivazione delle viti e sul metodo migliore di fare e conservare i vini.		Calendario georgico della Società Agraria di Torino.
Robinson J., Harding J., Vouillamoz J.	2012	Wine Grapes. A complete guide to 1368 vine varieties, including their origins and flavours		Allen Lane - Penguin Books
Ruffa P., Raimondi S., Boccacci P., Abbà S., 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	Ruffa et al., 2016
Verdegaal P. S.	2003	Malvasia bianca		In Wine Grape Varieties in California. University of California. Agriculture and Natural Resources. Publication 3419.