



Malvasia odorosissima

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

release 13/06/2015, ultimo aggiorn. 31/01/2017 url <http://vitisdb.it/varieties/show/1474>

Informazioni generali gestite da

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

Ringraziamenti

Fondazione AGER (AGER Foundation)

Informazioni botaniche

nome Malvasia odorosissima
tipo di origine spontanea
specie Vitis vinifera
gruppo di varietà Malvasie
trueness to type accertato con rilievi morfologici (ampelografici)
codice IVD-var_128

genere Vitis
sottospecie sativa
vitigno da vino

True-name

confermato **si**

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

Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti no

Sinonimi

sinonimi accertati (2)
 sinonimi accertati dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico
 Malvasia aromatica di Parma(Parma) Malvasia di Maiatico(Parma)

Accessione principale

accessione principale Malvasia aromatica di Parma
componente che l'ha inserita Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

Accessioni standardizzate (1)

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

Tutte le accessioni (1)

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

Cloni omologati

Nessun clone disponibile per

Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti (9)																	
	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
locus SSR:	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

Riferimenti storici

La presenza da secoli delle Malvasie in Emilia Romagna è testimoniata da diversi documenti, dai quali però generalmente non emergono distintamente le differenti 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.

Il nome Malvasia odorosissima è stato attribuito di recente, dopo analisi dei documenti storici, ad una Malvasia coltivata in provincia di Parma e localmente denominata Malvasia aromatica di Parma o Malvasia di Maiatico (Regione Emilia Romagna, 2010; Regione Emilia Romagna, 2014). Tra le Malvasie emiliane, la Malvasia aromatica di Parma, oggi rarissima, potrebbe infatti corrispondere alla "Malvasia odorosissima" descritta dall'Aggazzotti nel 1867, e alla Malvasia di Maiatico, citata in alcuni documenti. Tra i tratti ampelografici salienti delineati dall'Aggazzotti ("grappolo piccolo, corto ovoide qualche volta ma molto spesso piramidale, a grani molto radi, con grappetti 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 di Parma. Osservazioni condotte su questo vitigno hanno infatti consentito di rilevare che i suoi fiori sono fisiologicamente femminili (Sgarbi et al., 2013), carattere che può portare ad allegazione 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 sembrano corrispondere a quelle della Malvasia aromatica di Parma, anche se con qualche dubbio per quanto riguarda la descrizione delle sensazioni olfattive ("Sugo scarso, di media densità, dolce melato, esalante il più pronunziato odore di malvasia che si conosca...Uva che ha il suo merito speciale nei vini da liquore o da dessert, qualora non si badi molto al tannino: come d'ordinario è nei vini bianchi di Scandiano, il suo aroma è molto deciso e persistente anche dopo dozzine d'anni...."). La Malvasia odorosissima ha infatti aroma peculiare, più simile a quello del Moscato che non della Malvasia.

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).

Sulla base di queste considerazioni, questa Malvasia 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, inserito con Malvasia di Maiatico come sinonimo.

Diffusione & variabilità

La Malvasia odorosissima 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 Basilicogiano 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 provincie di Parma e Reggio Emilia è infatti assai più diffusa la Malvasia di Candia aromatica. Presso la stessa azienda è 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'Istituto di Istruzione Superiore Zanelli di Reggio Emilia nell'ambito del progetto della Provincia di Reggio Emilia (PSR 2007-2013, Mis. 214, Az. 7 agrobiodiversità della Regione Emilia-Romagna).

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.

Utilizzazione tecnologica

Dalle prove di micro vinificazione condotte in un triennio da Astra nell'ambito di un progetto della Provincia di Parma, il vino di Malvasia di Parma si presenta di colore giallo chiaro, con riflessi verdognoli, all'olfatto intenso e aromatico, fine, armonico, con prevalenti note floreali e di agrumi, e delicate di uva moscato.

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

Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Malvasia aromatica di Parma

Bibliografia (5)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Aggazzotti F.	1867	Catalogo descrittivo delle principali varietà di uve coltivate presso il csa. Avv. Francesco Aggazzotti del Colombaro.		Tipografia di Carlo Vincenzi, Modena.
Di Rovasenda G.	1877	Saggio di una ampelografia universale.		Tipografia Subalpina, Torino.
Regione Emilia Romagna	2010	Malvasia aromatica di Parma		Determinazione n° 14800 del 20/12/2010
Regione Emilia Romagna	2014	Malvasia odorosissima		http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/agrobiodiversita/doc/schede-specie-vegetali/vite/malvasia-odorosissima-parma/view
Sgarbi E., Barbieri C., Olmi L., Imazio S., Bignami C., b)	2013	Anomalie fiorali in <i>Vitis vinifera</i> L.: casi studio in Emilia Romagna		Acta Italus Hortus - n. volume 12 - pp. 80