



# Malvasia di Candia aromatica

D'Onofrio C., Imazio S., Bignami C., Muganu M., 2015. Malvasia di Candia aromatica. In: Italian Vitis Database, www.vitisdb.it, ISSN 2282-006X

release 15/07/2015, ultimo aggiorn. 15/07/2015 url <http://vitisdb.it/varieties/show/967>

## Informazioni generali gestite da

Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia  
 Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa  
 Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo

## Ringraziamenti

Fondazione Ager

## Informazioni botaniche

**nome** Malvasia di Candia aromatica  
**tipo di origine** spontanea  
**specie** Vitis vinifera  
**gruppo di varietà** Malvasie  
**trueness to type** accertato con rilievi morfologici (ampelografici)  
**codice** IVD-var\_335

**genere** Vitis  
**sottospecie** sativa  
**vitigno da** vino

## True-name

confermato **si**

## Bibliografia correlata (1)

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Cosmo I., Sardi F.	1962	Malvasia di Candia (aromatica)		Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.

## Registrazione

iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti **si**  
**codice** 279  
**nome ufficiale** Malvasia di Candia aromatica B.

## Sinonimi

nessun sinonimo disponibile per Malvasia di Candia aromatica

## Accessione principale

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

## Accessioni standardizzate (3)

- Malvasia di Candia aromatica - Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia
- Malvasia di Candia aromatica (standard) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Moscato VT1 - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo

## Tutte le accessioni (3)

- Malvasia di Candia aromatica - Dipartimento di Scienze della Vita - Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia
- Malvasia di Candia aromatica (standard) - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali (DiSAAA-a) - Università di Pisa
- Moscato VT1 - Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università della Tuscia, Viterbo

## Cloni omologati (4)

I - PC MACA 62    I - PC MACA 66    I - PC MACA 68    I - VCR 27

## 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:	135	143	227	227	233	233	179	185	196	204	251	255	256	256	237	249	241	265

## Immagini



germoglio



germoglio pagina superiore



germoglio pagina inferiore



gemma



foglia



foglia pagina superiore



foglia pagina inferiore



seno peziolare



fiore



grappolo



acino



vinacciolo

## Riferimenti storici

La Malvasia di Candia aromatica è una varietà antichissima, coltivata nel nord Italia sin dal 1400.

Come per molte delle Malvasie, si è ritenuto a lungo che anche la Malvasia di Candia aromatica provenisse dall'isola di Creta e fosse arrivata in Italia grazie agli scambi commerciali della Repubblica di Venezia. Le ultime evidenze, basate sull'utilizzo di marcatori molecolari, hanno invece messo in discussione questa origine, rivelando che molto probabilmente si tratta di un vitigno con poca attinenza con le varietà greche e che mostra al contrario una certa affinità con la Malvasia di Casorso (Lacombe et al., 2007). Inoltre, non è riconducibile in alcun modo, come si potrebbe pensare, alla Malvasia bianca di Candia.

I marcatori molecolari hanno rivelato che la Malvasia rosa (una Malvasia a bacca rosa scoperta da Mario Fregoni in Val Nure) è da considerarsi invece un mutante della Malvasia di Candia aromatica.

## Diffusione & variabilità




La Malvasia di Candia è idonea alla coltivazione in Emilia Romagna (D.G.R.1949/2003). È diffusa nelle province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia, ma la varietà è anche presente in Oltrepò pavese e nel Lazio.

## Utilizzazione tecnologica

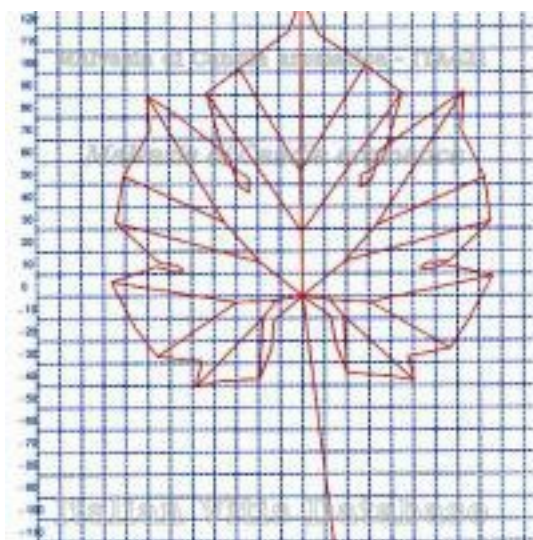
Produce un vino di colore giallo paglierino più o meno intenso, dall'intenso profumo. Viene spesso vinificato insieme con altri vitigni per dare aroma. È ammessa nelle DOCColli di Parma, Colli di Scandiano e di Canossa, Colli Piacentini, Molise o del Molise, Oltrepò Pavese e in numerose IGT.

## 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	3	bassa	
004	Giovane germoglio: densità dei peli striscianti dell'apice	3	bassa	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	7	semi-ricadente	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	2	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	1	verde	

	foglia)			
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	1	nulla o molto bassa	
065	Foglia adulta: dimensione del lembo	5 / 7	medio / grande	
067	Foglia adulta: forma del lembo	2	cuneiforme	
068	Foglia adulta: numero dei lobi	4	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	5 / 2	contorto / a V	
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	5	media	
076	Foglia adulta: forma dei denti	2	entrambi i lati rettilinei	
078	Foglia adulta: lunghezza dei denti in rapporto alla loro larghezza	5	medi	
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	3	aperto	
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	2	a parentesi graffa ({})	
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti	
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata	
082	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei seni laterali superiori	3	leggermente sovrapposti	
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	3	bassa	
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	7	elevata	
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)	7 / 5	lungo / medio	
204	Grappolo: compattezza	3	spargolo	
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	1	molto corto	
208	Grappolo: forma	1	cilindrico	
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali	
220	Acino: lunghezza	3 / 5	corto / medio	
221	Acino: larghezza	3 / 5	stretto / 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



foglia ampelometrica

## OIV

OIV	PDF	descrizione	valore	
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	( Ø 133.60 )	
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	( Ø 117.80 )	
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	( Ø 88.30 )	
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	( Ø 64.50 )	
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	( Ø 55.10 )	
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	( Ø 55.00 )	
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	( Ø 51.20 )	
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	( Ø 46.70 )	
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	( Ø 46.30 )	
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	( Ø 66.00 )	
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	( Ø 26.90 )	
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	( Ø 16.30 )	
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	( Ø 15.80 )	
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	( Ø 10.10 )	
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	( Ø 13.50 )	
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	( Ø 47.10 )	
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	( Ø -29.30 )	

## Superampelo

nessun descrittore SuperAmpelo presente per Malvasia di Candia aromatica

**Bibliografia (2)**

autori	anno	titolo	rivista	citazione
Cosmo I, Sardi F.	1962	Malvasia di Candia (aromatica)		Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.
Lacombe T., Boursiquot J.M., Laucou V., Dechesne F., Varès D., This P.	2007	Genetic Diversity within the Accessions Related to Malvasia Held in the Domaine de Vassal Grape Germplasm Repository	American Journal of Enology and Viticulture	58, 1:124-131