



Malvasia nera di Lecce

Origine e cenni storici

Essendo una *Malvasia* che non ha particolari aromaticità non dovrebbe appartenere alle *Malvasie* di origine orientale, ricordando il pensiero del Di Rovasenda (1877) "dovrebbero dirsi *Malvasie* solo quelle uve profumate che hanno il sapore speciale di moscato un po' amarognolo". Fa parte di un piccolo gruppo abbastanza omogeneo di vitigni e biotipi tra i quali *M. nera di Brindisi* e *M. nera di Basilicata*. I primi studi genetici, mediante esame del Dna condotti da Crespan sembrano avvalorare la perfetta identità tra le due *Malvasie* nere pugliesi.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Malvasia niura, Malvasia nera di Brindisi, Malvasia nera di Bari, Malvasia di Trani.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Molto diffusa in Puglia e in particolare nelle province di Brindisi, Taranto e Lecce. Impiegata in diverse DOC pugliesi e non, le più rappresentative sono, *Aleatico di Puglia, Alezio, Brindisi, Cacc'e mmitte di Lucera, Copertino, Matino, Nardò, Salice salentino, Sant'Anna di Isola di Capo Rizzuto, Squinzano*. La *Malvasia nera di Basilicata* presenta molti caratteri morfologici in comune e forse deriva dalla medesima popolazione pugliese.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio aperto, cotonoso, di colore bianco giallastro con leggera sfumatura rosa violaceo.

Foglia adulta da media a grande, pentagonale, quinquelobata. Lembo a superficie spessa e liscia a profilo involuto, lobi involuti. Pagina superiore ed inferiore aracnoidea.

Grappolo di medie dimensioni, forma conica, semplice o alato (un'ala appena accennata), allungato, da serrato a mediamente spargolo.

Acino medio, sferoidale, buccia sottile, pruinosa, di colore blu. Polpa a sapore semplice, dolce, succo colorato.

Fenologia

Germogliamento: precoce Fioritura: media
Invaiaatura: media Maturazione: tardiva

Attitudini agronomiche

| | eretto | semi-eretto | prostrato |
|------------------------------|----------------------------|-------------|-----------|
| Portamento della vegetazione | X | | |
| Aspetti fisiologici | Acinellatura verde e dolce | | |
| | alta | media | bassa |
| Vigoria | X | | |
| Fertilità potenziale gemme | | X | |
| Fertilità basale delle gemme | | | X |

Esigenze ambientali e colturali

La produzione è discreta e costante. Predilige terreni di medio impasto, anche fertili, ma non eccessivamente calcarei. Ottimi risultati si ottengono sui terreni di origine tufacea. Sistemi di allevamento espansi con potatura medio-lunga, tipo tendone. Per il suo vigore e la bassa fertilità basale poco si adatta all'alberello.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Particolarmente sensibile a peronospora, oidio e botrite.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

| Contenuto in zuccheri °Babo | pH | Acidità totale g/l | Antociani totali mg/kg | Polifenoli totali mg/kg | Polifenoli totali %bucce/vinaccioli |
|-----------------------------|---------|--------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| 18-20 | 3,0-3,2 | 6,5-8,5 | 900-1100 | 2000-2500 | 60/40 |

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Produce un vino rosso rubino non particolarmente carico, alcolico ma di scarsa struttura, al naso piuttosto neutro, spesso caratterizzato da retrogusto amaro.

La *Malvasia nera* è idonea alla produzione di vino rosato (in assenza di vinacce). Raramente vinificata in purezza ma solitamente in uvaggi con altre varietà locali come *Negro Amaro* e *Susumaniello*.