

1. La storia della Malvasia nel Mediterraneo

La Malvasia è stata “vino mitico”, per il suo colore ambrato e per il suo aroma inconfondibile, per la sua storia secolare e per la vasta diffusione sulle sponde del Mediterraneo e oltre; per essere il primo vino “a denominazione di origine” e per il suo ruolo di *status symbol* sociale; per la considerazione di personaggi famosi e per gli straordinari influssi sulla gastronomia. Ma rimane, ancor oggi, un mito per quell’aura di mistero che la avvolge e ancora ne vela le origini.

La storia ci dice che il suo nome derivi da quello del porto greco di Monemvasia e che il monopolio della sua commercializzazione spetta alla Serenissima Repubblica di Venezia, che la “scopre” nel XIII secolo e, dopo la IV Crociata, la fa rapidamente divenire il vino più ricercato d’Europa.

Ma quello che, fino ad oggi, pochi hanno sottolineato è che questa storia si è sviluppata grazie a un regista arcano e misterioso...

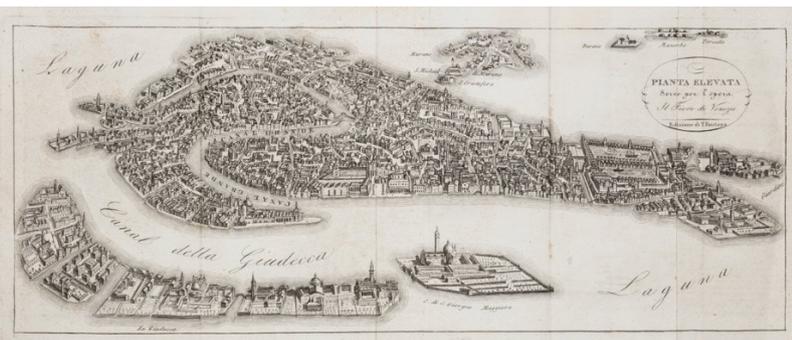
1.01 - Il clima in Europa e le sue trasformazioni

I secoli attorno al Mille vedono un’Europa dal clima eccezionalmente mite, che spinge la viticoltura a latitudini molto elevate, fino a raggiungere la Scozia e, sui rilievi, ad altitudini altrettanto inconsuete, attorno ai 1200 metri. In questa fase, chiamata *optimum climatico*, la viticoltura si espande anche all’interno delle vallate alpine, accompagnata dalla coltivazione dell’olivo. La vite arriva ad occupare intere regioni dell’Europa continentale, grazie all’intensa azione di regimazione delle acque e di bonifica del territorio voluta da ordini monastici come i Cistercensi o i Benedettini. Accompagnata dal clima benigno, si assiste alla diffusione delle autonomie comunali, ad innovazioni fondamentali in agricoltura (come il nuovo giogo agricolo), alla forte crescita demografica ed economica e alla scia di bianche cattedrali che sorgono lungo il percorso che da Canterbury conduce frotte di pellegrini sulla tomba di Pietro a Roma.

Ma verso la metà del XIV secolo l’Europa è colpita dai primi effetti negativi di una nuova e devastante fase climatica che sarà chiamata “piccola glaciazione”, destinata a durare alcuni secoli. La grande gelata del 1709 distruggerà gran parte della viticoltura continentale e il ciclo freddo avrà fine solo con la metà dell’Ottocento.

È l’inizio della dissoluzione del sistema feudale, mentre la coltivazione dei vigneti in Europa subisce un drastico ridimensionamento: la viticoltura scompare dall’Inghilterra e da tutte le valli interne delle Alpi. Le cattive condizioni climatiche portano anche ad una endemica mancanza di grano, alla carestia alimentare, causa prima della diffusione della peste nera e, in campo enologico, della produzione di vini di bassa gradazione, che non riescono a superare la primavera senza inacidire.

La nobiltà e l’alto clero non si rassegnano a bere vini di scarsa qualità e si rivolgono alle produzioni del Mediterraneo orientale, la cui fama risaliva giù ai tempi dei commerci etruschi e dell’Impero romano.



Il vino aveva cominciato ad arrivare a Venezia in grandi quantità dopo la vittoriosa spedizione del Doge Pietro Orseolo II (961-1009), alla fine del primo millennio, contro i pirati narentani; spedizione che aveva liberato l'Adriatico al commercio dei Veneziani. Da allora le navi della Serenissima giungevano fino a Costantinopoli e, fra i prodotti importati dalle terre del Levante, c'erano i vini greci, a cominciare dalla Malvasia, il cui nome non si riferiva né ad un vino in particolare né ad un vitigno, ma alla città greca di Monemvasia, nel cui porto i Veneziani caricavano botti di vino dolce del Peloponneso. Un luogo che, ben presto, sarebbe divenuto centrale nell'economia della Repubblica veneta.

1.02 - La quarta Crociata e il ruolo della Serenissima

Indetta da Innocenzo III, a pochi mesi dalla sua elezione al soglio pontificio, la quarta Crociata doveva, nelle intenzioni, liberare Gerusalemme dal controllo musulmano. Si risolse, in realtà, nel sacco di Costantinopoli da parte dell'esercito crociato, in un imbarazzante scontro fra stati cristiani, portando alla spartizione dell'impero bizantino e alla creazione di numerose colonie sotto il controllo veneziano.

Lanciata nell'agosto del 1198 e accolta con scarsi entusiasmi dai regnanti d'Europa, solo dopo il coinvolgimento diretto dell'Ordine cavalleresco, iniziò la sua organizzazione. Venezia ebbe un ruolo determinante: essendo Doge il lucido novantenne Enrico Dandolo (1107-1205), la Serenissima, dopo lunghe e serrate trattative, accettò di organizzare il trasporto dei Crociati nel giugno del 1202 con un numero sufficiente di navi per trasferire in Terra Santa 4.500 cavalieri con i loro cavalli, 9.000 scudieri e 20.000 fanti, rifornirli di viveri e di foraggio per tutta la durata del viaggio in cambio della cifra esorbitante di 85.000 marche imperiali d'argento. Non riuscendo i Crociati a raccogliere l'intera cifra, Venezia si impegnò ad armare 50 galere con 17.000 veneziani che avrebbero accompagnato il convoglio e la Crociata, guidate dallo stesso Dandolo, in cambio della metà delle conquiste effettuate dal momento della partenza. Così i Crociati vennero utilizzati per sottomettere al dominio di Venezia alcuni centri della sponda orientale adriatica: Trieste, Muggia e, più a Sud, Zara, caduta dopo 10 giorni di assedio, non senza polemiche con la Santa Sede. Intanto a Costantinopoli l'Imperatore d'Oriente Isacco II era stato deposto con la forza dal fratello Alessio II. Il figlio di Isacco, Alessio, riuscito a fuggire, aveva chiesto l'aiuto dei Crociati per tornare in possesso del trono, promettendo di riunificare la Chiesa d'Oriente e di garantire nuovi accordi commerciali e basi mercantili a Venezia per ripagare il debito dei Crociati. Fu così che la flotta, fatta tappa a Durazzo, (dove il figlio di Isacco venne riconosciuto come imperatore col nome di Alessio IV) e a Corfù, giunse a Costantinopoli il 24 giugno 1203. Dopo complesse vicende la città assediata fu conquistata e saccheggiata. A Venezia giunsero navi colme di tesori, opere d'arte (fra cui i cavalli oggi a San Marco), marmi, preziose reliquie, ma, soprattutto, nella spartizione dei territori, la Serenissima ottenne l'area costiera della Grecia, tutta la Morea (il Peloponneso), le isole di Negroponte (Eubea), Nasso, Andro, Adrianopoli, Gallipoli e i porti della tracia affacciati sul Mar di Marmara. A ciò si aggiunse il colpo magistrale e strategico dell'acquisto, per 300 libbre d'oro, dell'Isola di Candia (Creta) dal marchese di Monferrato. La Crociata finì così, senza neppure raggiungere Gerusalemme, ma grazie a questa operazione Venezia era ora in grado di controllare saldamente i commerci con l'Oriente.



1.03 - Lo Stato da Mar

Venezia dopo la quarta Crociata si era trovata in possesso degli scali marittimi più importanti del Mediterraneo orientale che le permisero di raggiungere il monopolio dei commerci in quell'area. Lo *Stato da Mar* venne ordinato in Signorie e in colonie militari autonome, ma sottoposte alla Serenissima. Sotto il diretto controllo di Venezia rimasero invece Negroponte, tra Candia e Costantinopoli e due porti fortificati – Modone (Methone) e Corone (Korone), nella costa ionica della Morea – dove tutte le *mude*, le carovane navali venete, avevano l'obbligo di fermata per scambiare notizie sui traffici e sulle rotte. E poi c'era Candia, la vera roccaforte veneta nel Mediterraneo orientale.

Dai nuovi domini giungevano a Venezia merci preziose e prelibatezze. Fra queste un ruolo del tutto particolare avrebbe avuto il vino. Un vino che aveva preso il nome del porto dal quale veniva imbarcato: Monemvasia, che si trovava nella regione greca della Laconia, in Morea.

Antichissima città del Peloponneso, le cui origini risalgono intorno al 588, è posta su un'isola rocciosa rossa e bianca, collegata alla terraferma fino al XVIII secolo da un ponte e oggi da un terrapieno, ed è circondata dalle mura bizantine irrobustite dai veneziani e modificate dai turchi e sovrastata da un antico castello.

Il termine Malvasia deriva per contrazione dal nome della città greca. Il suo nome significa “una sola porta”, perché un solo accesso ammetteva alla rocca (*porto che ha una sola entrata*), degenerato poi in “Malfasia” e italianizzato in “Malvasia”.

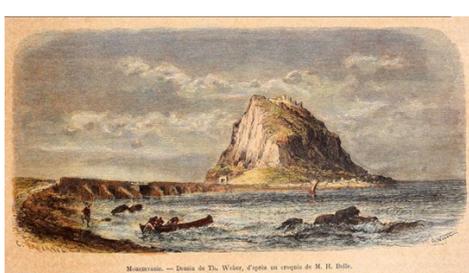
Il nome non si rintraccia in documenti che risalgono a prima del Duecento e si riferisce quasi sempre a vini pregiati, dolci ed alcolici, provenienti dalla parte orientale del Mediterraneo.

La prima citazione ufficiale del vino “Monemvasios”, compare in una comunicazione di Nikolaos Mesaritis, arcivescovo di Efeso, insieme ai vini di Chio, di Lesbo e dell'Eubea, risalente al 1214.

Da quel momento il nome di Malvasia appare in numerosi documenti, in forme differenti ma assonanti: vino di Monobasica, Monobasià, Malevasie, Malvoisie, Malvasia, Malvagia, Malvaxia, Monavaxia, Monovaxia, Malfasia, Malfatico.

Il *vino Malvasiae* appare citato, per la prima volta con questo nome, in una legge del Maggior Consiglio della Serenissima Repubblica del 9 ottobre 1326, accanto al vino *Cretae* e a quello *Romaniae* (l'area greca e bizantina).

Già dal XII secolo erano noti e apprezzati in Italia vini liquorosi dolci, aromatici, per lo più bianchi, prodotti in Grecia con la tecnica dell'appassimento delle uve al sole, adatti a lunghe conservazioni. Questi vini venivano designati con il nome *Criticos* (perché provenienti da Creta, e derivati da un moscato dolce, detto “greco”) o *Thireon* (perché provenienti da Thera): tra questi vini spiccavano le Malvasie di Cipro, “*vini di profumo e di forza*”. Vini “navigati”, che, cioè, erano in grado di sopportare il viaggio via nave senza guastarsi grazie all'elevato grado alcolico.



Nel 1248 i Veneziani occuparono in modo ampio la regione produttrice di questi preziosi vini, e ne avevano trapiantato, in ragione dello straordinario successo commerciale, i vitigni nell'isola di Creta, più ampia e idonea climaticamente e morfologicamente alla coltivazione.

1.04 - Il vino prezioso d'Oriente

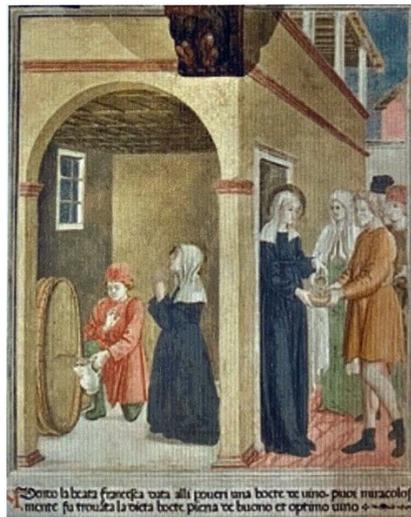
È dunque grazie all'attività mercantile della Repubblica di Venezia che cominciano ad arrivare in Italia ed in Europa settentrionale, le malvasie, i vinsanti ed i moscati dolci della Grecia. L'offerta merceologica cambia allora profondamente: i vini non vengono più riconosciuti solamente per il loro colore (bianchi o vermigli) o dal nome del vitigno da cui sono prodotti (vernacce, ribolle, schiave, ...) ma per i luoghi da dove provengono.

Si tratta di un'intuizione che anticipa le strategie commerciali del vino nei secoli a seguire, quella delle città marinare – Venezia e Genova – di commercializzare i vini provenienti, rispettivamente, dal Mediterraneo orientale (malvasie e vinsanti) o dalle regioni del *Midi* francese e Levante spagnolo (vernacce), utilizzando non il nome dei vitigni ma il luogo di produzione più o meno storpiato (Monemvasia, Santorini, Vernazza, ...), offrendo pochi vini dalle caratteristiche organolettiche molto precise, di facile riconoscibilità e trasportabili senza subire alterazioni nel sapore. Su questa stessa linea si muoveranno, poi, nell'Ottocento gli inglesi con la commercializzazione del Porto e del Marsala.

È il primo esempio in Europa di un vino che, con il suo nome, denomina tanti vitigni senza alcun rapporto di parentela genetica, che hanno la sola caratteristica comune di dare origine ad un vino dolce, aromatico, alcolico. Ed è anche il primo esempio di vitigni che prendono il nome dal vino, quando, fino a quel momento, era sempre accaduto il contrario.

Rispondendo alla richiesta di maggiore qualità dei vini, i viticoltori iniziano a prestare maggiore attenzione alle epoche di vendemmia che vengono differenziate a seconda dei vitigni e delle località, alla puntuale preparazione e disinfezione dei contenitori di legno, allo sviluppo tecnologico dei torchi e alla conservazione e trasporto del vino, aspetti cruciali per la qualità del vino stesso.

Non si tratta di un cambiamento da poco perché le gabelle daziarie ed i prezzi del commercio distingueranno d'ora in poi i vini comuni da quelli, di qualità, che possono vantare un'origine.



Come riferiscono le fonti coeve, tra la fine del Trecento e la metà del Quattrocento, il *vinum malvacetum*, la Malvasia, non rappresenta neppure lo 0,5% del consumo complessivo delle città venete ed emiliane ed era destinato alle classi abbienti ed alto clero. Verso la metà del

Quattrocento si amplia la produzione nei territori occupati dai Veneziani (Candia), di vino destinato ai mercati dell'Europa continentale.

Come risulta dalle testimonianze dell'epoca, la Malvasia viene servita generalmente all'inizio dei pasti o nelle colazioni, con la frutta candita; l'abbinamento al pinocchio (dolce a base di pinoli e zucchero caramellato) ricordato anche in un sonetto del poeta burlesco Antonio Cammelli (1436-1502) sembra fosse canonico: "*orto bocones pignocadae*" e una "*fiascam Malvasiae*" sono i ricostituenti che Cingar porta a Baldo incarcerato nel *Baldus* del poeta maccheronico Teofilo Folengo (1491-1544), che, in altro passo la chiama "gloria di tutto il vino" (*cuncti gloria vini Malvasia*).

Il commercio della Malvasia, che si contende le mense signorili con i vini di Spagna, ha la sua massima espansione grazie agli effetti della "piccola glaciazione" sulla produzione di vino in Europa dalla metà del Trecento fino al Settecento, e porta i commercianti veneziani a controllare quasi interamente il mercato del vino di qualità dal Mediterraneo orientale fino alle ricche regioni del Nord Atlantico.

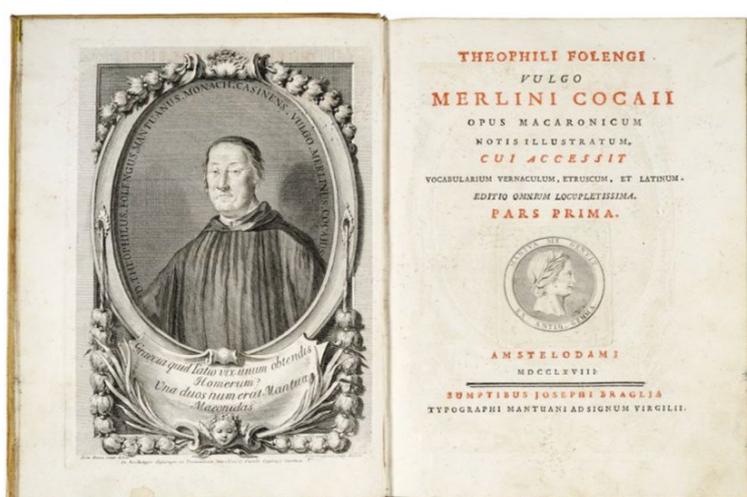
1.05 - La fama della Malvasia

La diffusione della Malvasia come "bevanda di classe" in tutta Europa portò ad attestazioni da parte di svariati personaggi, che ne testimoniano l'apprezzamento universale nel corso del tempo.

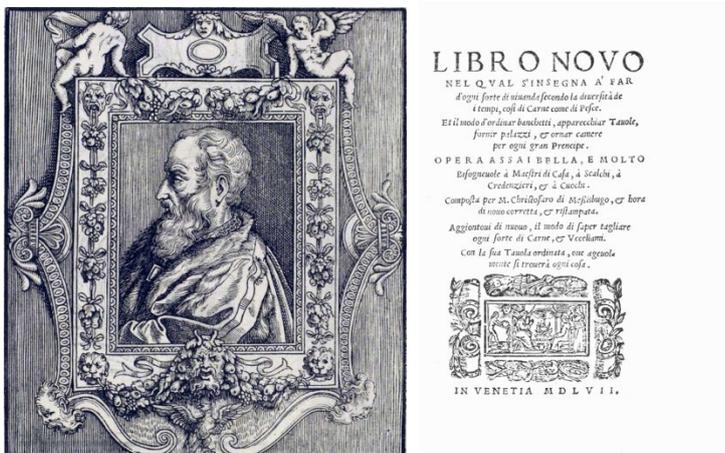
Leonardo Da Vinci (1452-1519) produceva Malvasia nel suo vigneto milanese di Casa degli Atellani (di fronte al monastero di Santa Maria delle Grazie, ove aveva dipinto l'ultima cena), ricevuto in dono nel 1498 dal duca di Milano Ludovico il Moro. La vigna grande di San Vittore verrà poi lasciata in eredità, alla sua morte e sopravvivrà fino alla Seconda guerra mondiale; sarà recuperata, grazie alle ricerche genetiche nel 2015.

Martin Lutero (1483-1546) teologo agostiniano, iniziatore della riforma protestante, aveva scritto al messo pontificio che "*die päpstlicher Lehre verhält sich zum Wort Gottes wie sauer Essig zu Malvasier*" *l'insegnamento papale sta alla parola di Dio come l'aspro aceto alla Malvasia*. Vino da lui apprezzato e citato in numerose prediche portato ad esempio di ricchezza e pienezza spirituale.

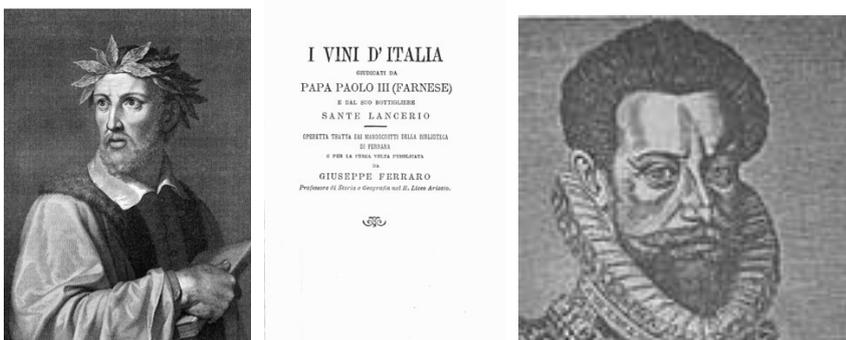
Teofilo Folengo (1491-1544), noto con lo pseudonimo di Merlin Cocai, massimo esponente della letteratura maccheronica rinascimentale, nel *Baldus*, descrivendo la *Regalis Coena* offerta dal re di Francia al vincitore di un torneo cavalleresco, ricorda: "*Più gradita di ogni cosa giunge finalmente in grandi vasi l'ostrica fumante, cui si suole accompagnar la Malvasia, gloria di ogni vino*".



Cristoforo di Messisbugo (+1548), scalco dei duchi di Ferrara, cita la Malvasia fra i vini di particolare pregio, utilizzandolo esplicitamente in una delle sue più note ricette, quella del lombo di bue all'alemana: *“Pigli il lombo di bue grasso, c’abbia del frolo, et nettalo bene da quelle pelegate, et nervi che ha attorno, poi battilo molto bene, et ponilo ammoglio in Malvasia ...”*.



Torquato Tasso (1544-1595), autore della *Gerusalemme liberata*, nel *Padre di famiglia*, opera in prosa del 1580 dedicata al padre ideale, al suo modo di governare la casa, i possedimenti agricoli, la servitù, cita esplicitamente la Malvasia *“la qual dolcezza si perde con la vecchiaia, acquistando una forza piena di austerità”*.



Sante Lancerio (XVI secolo), storico e geografo, nel Cinquecento fu il bottigliere di Papa Paolo III Farnese (pontefice dal 1534 al 1549), viene oggi considerato il primo sommelier della storia moderna. Circa cinquanta sono i vini considerati da Lancerio, da degustare secondo le circostanze, il mese e l'ora del giorno. In testa alle preferenze del bottigliere del Papa, davanti a Greco d'Ischia, Vernaccia di San Gimignano e Nobile di Montepulciano vi è la Malvasia, considerato in assoluto il miglior vino per la tavola del Papa.

William Shakespeare (1564-1616), nel *Riccardo III*, narra la morte di Giorgio Plantageneto, conte di Clarence, durante la guerra delle Due Rose, affogato realmente nel 1478 dai sicari in una botte della sua Malvasia preferita.

Lazzaro Spallanzani (1729-1799), biologo e accademico italiano, ricordato per aver confutato la teoria della generazione spontanea, effettuò numerosi viaggi. Mentre nel 1788 è in Sicilia, nelle isole Eolie incontra la Malvasia che si produce a Stromboli, di cui si narra spedisca a casa un'intera botte, sufficiente come scorta personale per un intero anno. Affascinato, scrive che *“da una certa qualità di uve si ricava la famosa Malvasia, vino d'uno schietto color d'ambra, generoso insieme, e soave, che inonda e conforta la bocca d'un'amabile fragranza, con un ritorno di soavità alcun tempo appresso di averlo gustato”*.

Giuseppe Garibaldi (1807-1882), l'Eroe dei due Mondi, che riunifica l'Italia con l'impresa dei Mille, conosce la Malvasia sulle colline di Parma, nel piccolo villaggio di Maiatico, dove, nel 1861, è ospite nella villa di campagna della marchesa Teresa Trecchi-Araldi e del fratello Gaspare Trecchi (1813- 1882). Di questo incontro Garibaldi scriverà che *“Non c'è aroma più delizioso, non c'è nettare più allettante della Malvasia di Maiatico”* che lui stesso provvede a piantare nella sua sassosa isola di Caprera.

Guy de Maupassant (1850-1893), scrittore, drammaturgo, reporter di viaggio, saggista e poeta francese, è considerato uno dei padri del racconto moderno. Nel 1885, nel corso della sua vita errante, arriva anche in Sicilia. Visita anche l'Isola di Salina dove scorre la Malvasia, un vino che dalla terra vulcanica trae il suo inconfondibile gusto di zolfo dolce. Incantato da questo vino racconta *“Al ritorno, avevo scoperto dalla barca un'isola nascosta dietro Lipari. Il battelliere la chiamò Salina. È su di essa che si produce il famoso vino di Malvasia. Ne vollì bere allora una bottiglia, alla sua stessa fonte. È proprio il vino dei vulcani, denso, dolce, dorato, talmente pregno di zolfo che fino a sera ve ne rimane il gusto. Si direbbe il vino del diavolo”*.

Il poeta e scrittore Gabriele D'Annunzio (1863-1938), millantato astemio, in realtà nella sua vasta opera non manca di prendere il lettore per mano conducendolo in un lungo ideale percorso di uve e vigneti, dove aromi e territori si miscelano sapientemente. Esemplare, in questo senso, è una pagina della *Vita di Cola di Rienzo* (1913) dove: *“Non soltanto a ogni ora del giorno e della notte mescolava nel suo otre il dolce e il brusco, il greco e l'ispano, l'albano e il trebbiano, il falerno e la Malvasia, il moscadello e il mämmolo, benanche lavava con vin pretto le mani e la faccia”*.

1.06 - Dalla Malvasia al... merluzzo

La rete commerciale di Venezia, porta la Malvasia molto lontano. Emblematica è la vicenda di Pietro Querini (1402-1448), nobile veneziano, navigatore e possidente terriero a Creta, che il 25 aprile 1431 salpa con la sua nave, appositamente costruita per affrontare i mari del Nord Europa, alla volta dei ricchi mercati delle Fiandre, con un carico prezioso di cotone, olio d'oliva, spezie (mirra, aloe, cannella, noce moscata, zafferano, tamarindo) e 800 barili della Malvasia proveniente dalle sue vigne del Castello di Temini e di Dafnes. Superata Gibilterra e raggiunta la costa settentrionale della Francia, una furiosa tempesta lo sospinse sempre più a Nord, con gli alberi spezzati e in balia dei flutti. Abbandonata la nave si salverà, con 16 compagni, su una scialuppa approdando sull'isola di Røst, nell'arcipelago delle Lofoten il giorno dell'Epifania del 1432. Soccorso dagli isolani e superato il lungo inverno, ripartirà nel maggio e riuscirà a raggiungere Venezia solo il 12 ottobre 1432 portando con sé un rotolo di *stocfisi*, merluzzi essiccati, di cui intuisce le enormi potenzialità commerciali. Sarà quindi grazie alla sua intraprendenza e alla Malvasia se Venezia impianterà un commercio sistematico di merluzzo, cibo ideale per gli equipaggi navali e per i numerosi giorni di magro prescritti dalla religione, destinato, grazie alla sua lunghissima conservazione, ad approdare in tutti i porti dislocati lungo la rotta per Rialto e a divenire, da *“straniero”*, un protagonista della cucina mediterranea e italiana.



1.07 - Rialto: il centro del commercio della Malvasia

Quell'impagabile vino *ultramarino*, una volta approdato a Venezia veniva posto in vendita a caro prezzo. Per questo risultò subito estremamente prezioso: consumarlo e offrirlo era un evidente simbolo di prestigio sociale. Si impose così fra i nobili di Venezia e, grazie ai loro innumerevoli rapporti con le nazioni del continente, non tardò ad espandersi e ad essere apprezzato e ricercato in tutta Europa.

Per i mercanti era una fonte sicura di guadagni. Una partita salpata da un porto del Levante giunta a Venezia raddoppiava il prezzo, che nuovamente raddoppiava quando veniva trasportata per via fluviale nell'entroterra e raddoppiava ancora quando, sbarcata, doveva proseguire sui carri per giungere a destinazione.

Il centro del commercio enologico internazionale aveva sede al mercato del Rialto, dove giungevano vini da tutto il Mondo, punto unico di contrattazione delle tre grandi linee commerciali europee: la grande rotta della Malvasia levantina che dalle coste del Mediterraneo orientale portava a Venezia i vini liquorosi, la via dei mercati del Nord, che lungo i percorsi fluviali portava i vini dolci del Mediterraneo alle fiere in Germania e Francia e la via del commercio del Mediterraneo occidentale e dell'Atlantico, sino ai porti inglesi e olandesi.

A Rialto si stabilivano, giorno per giorno, i prezzi a fronte della domanda e dell'offerta di vino.

Il mercato si teneva sulla sponda orientale del Canal Grande, sulla banchina prospettante gli attracchi, in prossimità del ponte, costruito in legno nel 1250, che dal 1591 unisce, con una sola arcata in pietra progettata da Antonio da Ponte (1512-1597), le due sponde, ospitando, sul suo sviluppo a doppia scalinata, 12 botteghe e tre passaggi pedonali, uno centrale e due laterali.

Il mercato, documentato già nel 1097, si ampliò e sviluppò per generi nel tempo, Nel 1514, a causa di un violento incendio, l'intera zona venne ricostruita, configurandosi come ancor oggi la vediamo: la Loggia della Pescaria (in stile neogotico ma di costruzione novecentesca) e il Campo de l'Erbaria, destinata alla vendita di frutta, verdura e piante aromatiche.

Intorno al vino fiorì un'economia estremamente variegata e diffusa, perfettamente regolamentata e suddivisa in Arti e Mestieri: i *mercanti da vin*, gli *osti* e i *canevèri*, *cameranti* e *locandieri*, i *bottèri* e i *cerchièri*, i *boccalèri* e i *vetrari*, i *travasadori*, i *misuradori*.

La grande mole del commercio comportò un sempre maggiore interesse dell'erario, che vedeva nel vino una merce in grado di portare grandi introiti alle casse dello Stato.



Si comprende anche perché Venezia si sia dotata di una complessa legislazione vinicola che disciplinava le importazioni, i controlli di provenienza ed igienici, il commercio all'ingrosso e al dettaglio, e in modo particolare i dazi e il carico fiscale in genere, affidato ai *Provveditori sopra dazi*. L'intera materia del vino veniva trattata dal *Magistrato del Vino*, che mediante "*contralettere e bollette*" disciplinava l'importazione e l'esazione del dazio, che si distingueva "*in nove specie a forma di altrettante tariffe*" con un sistema

fiscale molto complesso pensato per contrastare il fenomeno ampiamente diffuso del contrabbando, che frodando il fisco, poteva contare su guadagni enormi. La supervisione su controlli e dazi veniva esercitata agli ufficiali “*a dazi del vin*”, appartenenti ai *Provveditori*, che fin dal 1200 curavano la tassazione e la repressione del contrabbando.

1.08 - Le “Malvasie” di Venezia

A Venezia le “Malvasie” erano le taverne dove si potevano assaporare i dolci vini del Levante, che i Veneziani chiamavano *vini navigati* per distinguerli da quelli provenienti dalla terraferma.

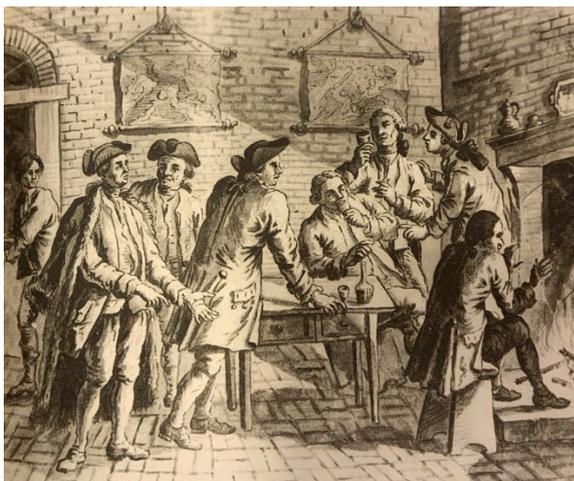
Il nome dei locali si legava in maniera immediata al *top di gamma*, a quel vino dorato e dolce originario delle Terre da Mar, un vero e proprio *brand* del gusto.

I Veneziani distinguevano tre principali tipologie di vino Malvasia:

- *dolce*, poco gradito alla popolazione veneziana che preferiva smerciarlo ai foresti,
- *tonda* (corposa e morbida) che, a dispetto del nome, rappresentava una variante con poco gusto
- *garba* (secca), dal gusto amarissimo e dal sapore forte e persistente, ampiamente preferita dalla popolazione veneziana, che le attribuiva anche proprietà medicinali per la cura delle malattie dello stomaco.

Nelle “Malvasie” si incontrava tutta la cittadinanza senza differenze di classi sociali, distinguendosi in questo dai *magazén*, ritrovi delle classi meno abbienti, e dai caffè, luoghi *chic* delle discussioni politiche. La divisione di classi non impediva però il diffondersi della Malvasia in tutta Venezia.

Nelle “Malvasie”, in genere locali di tono elevato e con buona frequentazione, si vendevano esclusivamente vini appunto di Malvasia ma anche di Cipro ed altri tipi pregiati provenienti dalla Grecia. Nel 1514 il numero massimo delle Malvasie a Venezia fu fissato a venti e pagavano dazio per la vendita al minuto per ogni gotto (o “gotto” boccale da 0,19 litri) di vino. Nel 1567 divennero 28 ed in seguito 56; offrivano ampie tipologie di vini liquorosi di questa varietà.



Le “Malvasie” si trovavano quindi all’apice delle osterie veneziane ed erano costituite da “*ampie stanze, nel fondo della quali si vedevano disposte in bell’ordine molte botti di varia grandezza; (avevano) nell’alto della parete un altarino con una immagine e col lanterino sempre acceso; nel mezzo della stanza (si trovava) il banco; ed ivi al mattino nobili, mercanti, operai, gondolieri si trovavano insieme confusi a prendere il bicchierino di garba*”.

Un bicchiere di garba accompagnato da biscotti era la colazione degli elettori dei Dogi riuniti in conclave. Il consumo della Malvasia trovava estimatori anche nel clero, infatti era frequentemente utilizzato in città al posto del vin santo per le comunioni e per dire messa.

Le principali “Malvasie” di Venezia prendevano il nome del proprietario o del gestore.



Nelle vicinanze di Santa Maria Formosa si trova ancor oggi Calle del Remedio che aveva preso il nome dalla presenza di una “Malvasia” molto frequentata dai giovani veneziani, il cui primo proprietario si chiamava, appunto, Remedio. La “Malvasia” del Remedio era la sede di uno dei principali riti sociali della società patrizia veneziana. Il passaggio di un giovane rampollo dall’età giovanile all’età adulta era accompagnato da una solenne cerimonia in cui il nuovo cittadino si presentava al suo signore terreno, il Doge, e al signore divino, Dio. Una consuetudine diventata ormai parte del rito, voleva che *“Finita la funzione era consuetudine passare dal Remedio, assaggiando vecchia Malvasia”*.

Altre taverne assai famose a Venezia erano: dai Raffai e dai Lazzaroni, Leporini, Carrara.

Queste “Malvasie” dovevano la propria fama al gran numero di botti e bottiglie che riuscivano a stivare nei loro grandi depositi, vini di svariate qualità: Malvasia, Cipro, Malaga, Eleatico, Scopulo, Samos.

Nel corso dei secoli le “Malvasie” furono oggetto di regolamenti e di limitazioni, tra le quali il divieto di tenere carte da gioco ed esporre un’insegna esterna; ma nessuno di questi provvedimenti riuscì a fermare la competizione mercantile e la fantasia degli osti portò a legare all’esterno delle loro attività dei rami di alloro come segno distintivo e a riempire i locali di botti di svariate tipologie di vino, che spesso diventavano eleganti tavoli per gli avventori.



La vera crisi delle “Malvasie” sopraggiungerà solo nel Settecento, con l’arrivo dall’Oriente della moda del caffè, ampiamente europeizzata a Vienna e Parigi, che portò in auge nuovi locali, i caffè appunto, dove si serviva anche cioccolata e si leggevano e commentavano le notizie dei giornali.

1.09 - La perdita di Candia e la diffusione delle Malvasie

Candia era divenuta veneziana, malgrado i contrasti con la popolazione ortodossa che mal sopportava la presenza di un invasore cattolico-romano, dopo la IV Crociata.

A Candia, secondo la testimonianza coeva del Bacci, le viti di Malvasia vengono tenute molto basse, così che

l'uva riceva anche il calore riverberato dal terreno, e quando è matura, i grappoli vengono lasciati sulla pianta, dopo averne ritorto i peduncoli per impedire l'afflusso della linfa e favorire così l'appassimento, che viene ancora protratto, dopo la vendemmia, stendendo l'uva al sole per otto giorni; durante quest'ultima operazione, i grappoli sono cosparsi di polvere di gesso, i cui residui serviranno, dopo la fermentazione, a favorire la decantazione del mosto, visto che la Malvasia di Candia si travasa una volta sola. L'autentica Malvasia si produce a Candia e pure a Corfù (anche se qui le uve crescono con caratteristiche differenti), e si ricava esclusivamente dal primo mosto di uve scelte, filtrato subito dopo la pigiatura; in un anno non se ne fanno più di cento botti, che vengono regolarmente acquisite dai governatori veneziani e distribuite a loro piacimento; tutta la Malvasia rimanente è prodotta in quantità incalcolabile (*"innumerabili copia"*), come avviene per il moscatello, con una varietà di altre uve, fra l'altro non tutte dolci, che subiscono i più disparati trattamenti, non esclusa la cottura. Secondo Sante *Lancerio*, bottigliere di Papa Paolo III Farnese, la buona Malvasia deve comunque essere di colore dorato, ben limpida e poco alcolica. Il mercante toscano Saminiato de' Ricci ricorda che *"Le malvage che si chomprano a Chandia si sogliono comperare per San Martino"*, e si possono trasportare ancora in mosto, oppure già svinate.



Per circa quattrocento anni l'isola si trasforma in un solo grande vigneto di Malvasia fino al 1669 quando l'isola, dopo una strenua resistenza, cade nelle mani dei Turchi, che, in omaggio al dettato coranico, estirpano le viti.

La perdita dell'isola toglie a Venezia i vigneti dove avveniva la maggiore produzione delle Malvasie.

Ma Venezia non rinuncia al ricco mercato della Malvasia che ha contribuito a costruire dal nulla e favorisce la produzione di questi vini dolci ed aromatici con vitigni presenti nei vari luoghi, diversi dalla varietà originale, che continuerà però a chiamare tutti con lo stesso nome di Malvasia.

Così i Veneziani spostano la produzione della Malvasia in luoghi più vicini, nei territori posti sulle due sponde dell'Adriatico. Ma l'aspetto più significativo non è, come parrebbe a prima vista, la delocalizzazione della viticoltura, bensì il fenomeno dell'emulazione, che nel settore viticolo sarà una costante che accompagnerà tutti i vini di successo e che, nel caso della Malvasia, era iniziata ben prima della caduta di Candia. Infatti, secondo la testimonianza del Bacci del 1596, talee di Malvasia di Creta risultano importati e già produttivi nel XVI sec. a Palermo, Ascoli Piceno, Fano, Amelia.

Il fabbisogno di vino che richiama la tipologia delle malvasie e dei vinsanti per il commercio veneziano dapprima aveva stimolato la produzione di vini lungo le coste della Dalmazia, dell'Istria e delle isole circostanti, (il Cetinka di Curzola, il Vugava di Vis, il Dingac e Postup di Piljesac divennero così, tutti, delle Malvasie) e successivamente in molte zone dell'Italia centro-settentrionale e del Veneto quali i Colli

Euganei, Soave, le colline attorno a Verona e nel trevigiano. Vengono utilizzati i vitigni più disparati, che però hanno tutti in comune bacche con bucce resistenti e rachidi che non si disarticolano con l'appassimento.

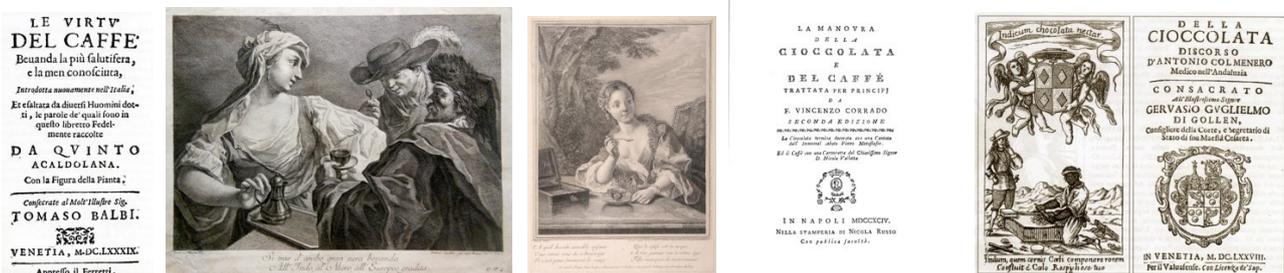


Infatti l'esuberante crescita del mercato settentrionale del vino "greco" e l'aumento esponenziale della richiesta avevano favorito anche la nascita e lo sviluppo in Italia di una viticoltura, "di imitazione", per la produzione di vinsanti e di malvasie, per surrogare ed integrare la produzione mediterranea.

Con i vini vennero così esportati e diffusi anche i vitigni, con la creazione di una sorta di "vigna mediterranea estesa", che ha dato origine a vini diversi: così alla Malvasia originaria: Malvasia di Morea e Malvasia di Candia - secca e aromatica - si aggiunsero molti altri vini, con caratteristiche simili, al fine di aumentare la produzione di fronte alla crescente richiesta. E i vitigni si diffusero in Croazia, Slovenia, Italia, Francia, Spagna e Portogallo, dando vita a nuove Malvasie: Malvasia istriana, Malvasia del Lazio, Malvasia di Bosa, Malvasia di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Brindisi, Malvasia di Basilicata e persino nelle isole Canarie incrociandosi con vitigni locali.

1.10 - La "rivoluzione delle bevande"

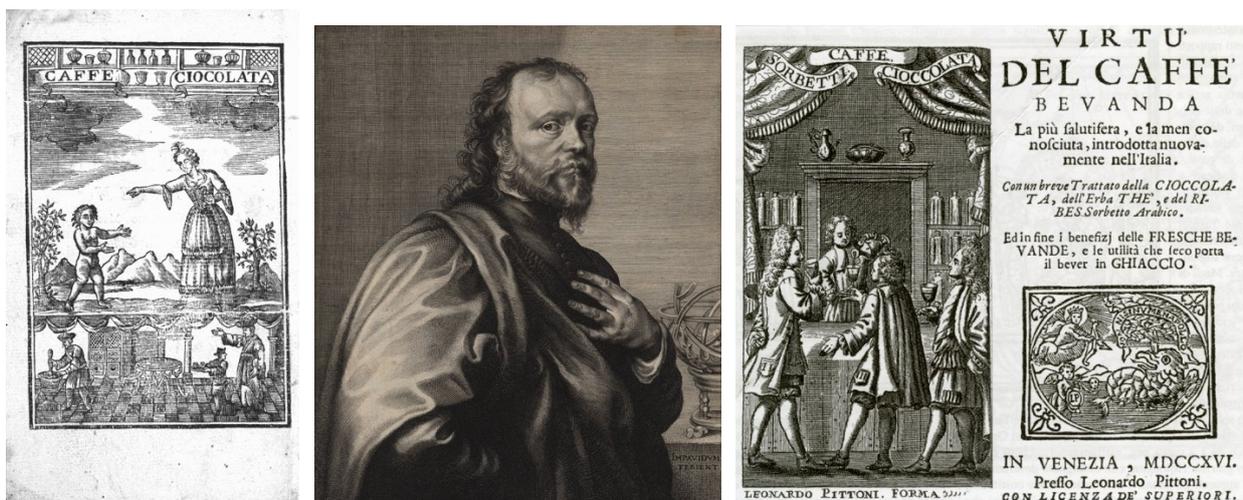
Alla fine del XVII secolo la diffusione presso la borghesia di bevande non alcoliche di origine extraeuropea – caffè, the e cioccolato – innescò una "rivoluzione delle bevande" che incise fortemente sul consumo di vino e distillati provocando la crisi di alcune zone viticole famose e portandone alla ribalta altre. Ma anche innescando una serie di innovazioni nel mondo dell'enologia: l'adozione sul mercato inglese del primo marchio dei tempi moderni di un vino prodotto in una singola azienda (Chateau Haut-Brion), i primi vini dolci prodotti da uve bottrizzate detti *rotten wines* o *vins pourris*, il primo ricorso alla fortificazione del mosto con alcol e la prima produzione di bottiglie dal vetro spesso.



Gli Inglesi, per sfuggire le restrizioni doganali imposte dal governo francese nel 1700, spostano i propri investimenti nella regione del Porto, aggiungendo alcol al mosto in fermentazione e sviluppando una produzione di vini con un buon tenore zuccherino in grado di invecchiare e di essere trasportati e commercializzati in bottiglia.

Intrigante la storia della bottiglia, esemplare per comprendere come il cambiamento del sistema logistico influì in maniera esponenziale anche sulle modalità di fruizione del prodotto.

Nel 1615 re Giacomo I d'Inghilterra, per preservare i boschi dell'isola, essenziali per la produzione delle navi, aveva vietato l'uso del legname per i forni dei vetrai, obbligandoli ad impiegare il carbone nelle fornaci. L'aumento della temperatura dei forni dato dal nuovo combustibile permise di aumentare lo spessore del vetro nelle bottiglie, favorendone notevolmente la robustezza. La produzione della tipica bottiglia in vetro "nero" (ideata da Kenelm Digby (1603-1665) diplomatico, filosofo e fine gastronomo nel 1651), ne diffuse l'uso dapprima in Francia (dove si stavano facendo le prime prove di produzione dello Champagne), in Portogallo e quindi in tutta Europa per la cantina, mentre sulle tavole nobili trovava accoglienza la raffinata produzione in cristallo al piombo molato per la mescita. La nuova bottiglia, chiusa con tappi di sughero, rivoluzionò la conservazione e il commercio: ora il vino poteva essere venduto con il suo contenitore di forma affusolata e di colore scuro, perché il prezioso e delicato contenuto fosse protetto dalla luce e girare facilmente il mondo imballato in casse di legno.



Il confezionamento in bottiglia non si limita ad allungare la vita del vino e a favorirne il trasporto, ma introduce un nuovo aspetto nel suo commercio, rappresentato dalla possibilità di essere stoccato a lungo. Questo consente ai commercianti di controllare non solo l'evoluzione del vino nel tempo ma, attraverso la gestione dell'offerta, evita cali di prezzo dovuti alla necessità di vendere il vino per le sue precarie condizioni di stabilità e durata.

Ancora una volta all'innovazione di prodotto e di processo si accompagna alla disponibilità di risorse economiche che consentono a questi vini di diventare simboli di ricchezza e di distinzione e quindi di essere consumati dalle classi più abbienti. È curioso come la bottiglia divenga subito uno *status symbol* e non solo perché è un comodo contenitore.

Già da un secolo Venezia, grazie allo sviluppo dell'arte vetraria a Murano, era in grado di produrre bottiglie da vino di vetro pesante, ma anche una serie di accessori per servirlo, di vetro limpido e di grande finezza stilistica, che consentivano per la prima volta al consumatore, abituato ai contenitori di peltro, argento o stagno, di vedere in trasparenza il colore del vino che stava bevendo. Il vino, servito in caraffe trasparenti di magnifica fattura "alla moda di Venezia", doveva essere limpido e quindi prodotto con tecniche enologiche più raffinate che in passato.

Nonostante questo passo, Venezia perse il mercato dei vini dolci sui mercati dell'Europa settentrionale perché sottovalutò il ruolo che avrebbe avuto lo "spirito di vino", l'alcol prodotto dalla distillazione del vino, nella creazione dei vini fortificati, che avevano un prezzo molto più conveniente di quelli importati dal Mediterraneo.

Il mercato dei vini "fortificati" per circa cento anni passa nelle mani degli Olandesi grazie alla loro notevole potenza marittima. Alle soglie della "rivoluzione delle bevande" se ne appropriano gli Inglesi, che, a causa

della politica protezionistica francese, rimpiazzano le produzioni del *Midi* con i vini spagnoli e portoghesi. Anche loro praticano la mescolanza di prodotti alcolici di varia natura, come regola fondamentale del loro operare. Il rischio di essere additati come dei sofisticatori viene sventato da due grandi innovazioni, una rappresentata dalle scoperte della chimica e della microbiologia, che consentono di produrre vini molto gradevoli e senza difetti, ma soprattutto dal consumatore che si sta spostando dai vini Claret del Bordolese verso altre bevande, dagli aromi molto diversi rispetto al vino semplice, e quindi ben disposto a provare nuove sensazioni.



Venezia perde così, alle soglie del Settecento, la sua posizione dominante sul mercato del vino di qualità europeo ma continua, grazie al dominio austro-ungarico, il proficuo commercio con il Levante. La Terza guerra d'Indipendenza italiana, combattuta nel 1866, portò alla dissoluzione dell'unità amministrativa dello stato veneziano, con la perdita del restante territorio levantino e la nascita di una barriera doganale e fiscale con i paesi produttori dei vini liquorosi del Mediterraneo orientale, unità che era rimasta costante sotto l'occupazione austriaca, grazie alle agevolazioni fiscali garantite al commercio delle linee marittime del Lloyd.

La Malvasia, perduto per sempre il suo ruolo di *status symbol*, si avviava ad intraprendere il cammino di vino di qualità legato alle specifiche zone di produzione.

1.11 – La Malvasia in Grecia

Il vino proveniente da Monemvasia, città fortificata sorta ai piedi del monte Malevos (Parnonas) nel sud del Peloponneso, in Grecia, era famoso già dal XII secolo e con il suo nome ha dato vita ad una denominazione di origine geografica e storica.

Nel 1214 il metropolita di Efeso Nikolaos Mesaritis menziona il vino di Monemvasia, famoso per la sua qualità, offerto in grande abbondanza alla tavola imperiale di Costantinopoli all'epoca controllata dai latini.

In epoca bizantina l'economia di Monemvasia, era basata sul commercio. Nel XIV secolo il vino greco veniva esportato in grandi quantità da Monemvasia attraverso le isole di Paros (Cicliadi) e Creta (Candia).

I documenti superstiti dell'epoca provano che il commercio di Malvasia sviluppava volumi enormi e che dominò l'attività mercantile per sei secoli fino all'occupazione turca, quando i vigneti di Monemvasia furono abbandonati o sradicati.



Rinacque velocemente quando tornò fra le mani veneziane, tra il 1690 e il 1715. Ma poi ritornò nuovamente sotto il dominio turco. Durante la guerra d'indipendenza della Grecia, combattuta all'inizio del XIX secolo, Monemvasia fu la prima delle grandi fortezze turche a cadere, dopo un assedio durato quattro mesi, nel luglio del 1821 e divenne il simbolo della resistenza del popolo greco. Spopolatasi progressivamente e quasi abbandonata nel primo decennio del Novecento, è stata riscoperta solo nel secondo dopoguerra grazie al turismo.

Caduta nell'oblio e dimenticata per quasi cinque secoli, negli anni Trenta del Novecento vi fu un primo tentativo di recupero della coltivazione della vite, ma senza risultati. Sessant'anni dopo, grazie all'intraprendenza di George Tsibidis (1958-), proprietario della Monemvasia Winery, il vino Malvasia è rinato nella regione di Monemvasia.

Nel 1997 George acquistava venti ettari di terra, appartenuti in passato alla sua famiglia, e con l'aiuto di enti pubblici e centri di ricerca impiantava un vigneto sperimentale dedicato alle varietà della tradizione ellenica.

La proprietà si estende su terreni del Cretaceo, tra calcare del Triassico e fillite, i vigneti giacciono tra i 250 e 500 metri di altitudine. La matrice è acida con poca sostanza organica. Camminando per le vigne giovani si riconosce la componente ferrosa di suoli aridi e molto sassosi. Il mare Egeo è poco lontano, lo si intravede tra le valli. Il clima è subtropicale con inverni miti ed estati calde e secche, mitigate dai venti Alisei, le precipitazioni sono scarse.

L'attenzione è subito rivolta alle varietà autoctone con particolare attenzione a quelle uve ritenute fondamentali per il *blend* della Malvasia:

- Kydonitsa, vitigno quasi estinto, coltivato solo da due produttori. Il nome deriva dal caratteristico sentore di mela cotogna, su fondo floreale ed agrumato.
- Asproudi, dal colore bianco-giallo degli acini, varietà aromatica antichissima, fondamentale per lo storico *blend*. La componente floreale spicca rispetto al frutto di pera ed albicocca, caratterizzandosi da una maggiore incisività gustativa, ottima persistenza e spalla acida importante.
- Monemvasia, vitigno vigoroso capace di regalare vini pregevoli se piantato ad altitudine, apporta sensazioni speziate e tanto frutto, ma cruciale è la raccolta per mantenere la componente acida generalmente bassa.
- Asyrtiko, dall'etimologia incerta, forse da Assyrico o Assyrian con riferimento all'origine dalla Mesopotamia, o da Seri la pronuncia locale per lo Sherry, di accezione spagnola.

Varietà del Mare Egeo, simbolo di Santorini, l'isola vulcanica patria per eccellenza di uno straordinario vitigno tra i migliori interpreti del suolo: fresco, intenso, potente e molto minerale a Santorini, più fruttato ed agrumato nell'entroterra greco.

Attraverso la ricerca, la coltivazione e la vinificazione in collaborazione con l'Università agraria di Atene e di Salonicco, in un avventuroso viaggio durato 13 anni, Tsibidis è riuscito a creare un modello di vino dolce secco basato su una specifica composizione varietale e un metodo di vinificazione, tempo di maturazione, caratteristiche tecniche e dati organolettici degni di un ottimo vino dolce adatto ad un lungo invecchiamento.

Le uve vengono appassite al sole, con una tecnica in uso già dal periodo omerico, su graticci o a terra per 8-12 giorni, in modo da far evaporare l'umidità e aumentare la concentrazione di zuccheri e altri componenti. Questo metodo offre un vino affascinante, dolce con sfumature aranciate e dorate, un carattere ricco, rotondo e vellutato nel suo corpo, di eccezionale complessità e con un lungo finale.

Nel luglio 2010 è stata riconosciuta la DOP Monemvasia-Malvasia, ottenuta dall'appassimento di uve Kidonitsa, Monemvasia, Asproudi e Asyrtiko, e nel 2013 è stata imbottigliata la prima produzione (poco meno di diecimila bottiglie), dopo due anni di affinamento.

Il famoso vino antico, colore ambra scuro dal bouquet caramellato, miele, fico secco, salmastro e minerale, perduto da tempo è rinato nella sua città natale, Monemvasia, ed è stato riconosciuto a livello internazionale con numerose medaglie d'oro in prestigiosi concorsi.

In realtà in Grecia, il nome Malvasia ancor oggi identifica un vino e non un vitigno: sembrerà strano e pressoché paradossale, ma nello stesso Registro Ufficiale delle varietà greche, non è dato a reperire un vitigno che porti il nome Malvasia.

1.12 - La Malvasia sulla sponda orientale del Mediterraneo

Testimonianze storiche attestano che la vite potrebbe essere stata portata in Istria già al tempo dei Fenici, e il vino era certamente prodotto nella regione quando gli antichi Greci vi fondarono le loro colonie, radicando la coltivazione della vite nelle tante isole che fronteggiano lo scalino calcareo e arido della costa: a Lagosta, a Curzola, a Lesina, a Lissa.

La viticoltura adriatica raggiunse velocemente livelli di eccellenza: Agatarchide di Cnido, nel II secolo a.C., già elogia il vino di Lissa, sostenendo che non ne esisteva di migliore. Al declino della presenza greca seguì presto l'espansione dei Romani, i quali, fondata Aquileia, iniziarono da lì la repressione della pirateria marittima degli Istri e conquistarono la penisola istriana nel 177 a. C., stabilendo le basi di una lunga era di sviluppo e di prosperità dell'area. L'arrivo dei Romani portò profonde trasformazioni nella regione e la centuriazione, estesa tra Pola e Parenzo, incise profondamente sull'assetto territoriale, conferendo all'agricoltura locale una capacità produttiva pari o superiore alle altre regioni dell'impero. L'Istria diventò regione esportatrice di olio, di vino, di lana. I Romani intensificano la viticoltura della regione e i vini istriani e dalmati vennero trasportati e apprezzati anche nella capitale (anfore prodotte in Istria - alcune di tipo Dressel 6 - verranno rinvenute a Ostia). È di questa epoca il noto frammento di Plinio sul *Pucinum*, il vino che avrebbe fatto superare all'imperatrice Livia Drusilla Giulia Augusta, moglie dell'imperatore Augusto e madre di Tiberio, gli 86 anni. Questo periodo felice per la viticoltura istriana proseguirà fino a Cassiodoro, che, intorno al 507 d.C. decanta la ricchezza della regione, paragonandola alla Campania per fertilità e bellezza e attribuendole la capacità di sostenere senza difficoltà Ravenna – ormai capitale d'occidente dell'impero bizantino – con forniture di cereali, olio e vino.

A questa fase di stabilità e prosperità seguì il lungo declino del primo Medioevo. La viticoltura della regione viene poi influenzata positivamente dallo sviluppo del monachesimo, che, oltre alla conservazione e al

miglioramento dei vigneti locali, porta ad intensi scambi culturali e tecnici con l'area veneta ma anche con il levante bizantino. Documenti dell'epoca, tra cui le cronache glagolitiche, evidenziano importanti commerci di vino locale.

La velocità con cui il potere della Serenissima si affermò nell'Adriatico coinvolse presto la penisola istriana e la costa dalmata, con conseguenze profonde, oltre che sull'assetto socio-politico, anche sulla sua agricoltura, valorizzandone in particolare alcune produzioni come quelle vitivinicole.



Nel tempo tutte le città istriane costiere e molte città dalmate strinsero accordi di reciproca protezione e fedeltà con Venezia, mantenuti fino alla fine della Repubblica. Non c'è quasi trattato o accordo che Venezia stringe con le città istriane che non contempli, tra l'altro, la fornitura di quantità importanti di vino, a prova evidente della qualità del prodotto istriano.

Scomparsa la Repubblica di Venezia, all'inizio dell'Ottocento l'Istria viene conquistata da Napoleone, ma ben presto gli succederà il dominio austriaco. Seguirà un periodo di pace lungo un secolo, e con esso un nuovo episodio nella storia dell'enologia istriana, che crebbe soprattutto dopo l'abolizione della servitù della gleba nel 1848, quando i coltivatori di vigneti divennero finalmente proprietari del vino da loro prodotto.

La fillossera, apparsa per la prima volta nell'Europa occidentale, favorì il successo di mercato del vino istriano, non ancora toccato dalla malattia, esportato anche in Francia. Ma quando la fillossera raggiunse anche l'Istria, assestò un duro colpo all'economia locale, che però seppe risollevarsi nel giro di alcuni decenni con l'introduzione, come nel resto d'Europa, di portainnesti di vite americana resistenti alla malattia.

All'inizio degli anni Novanta del Novecento, si è diffusa la cosiddetta "rivoluzione vinicola istriana": con il crollo del sistema socialista delle associazioni agroalimentari, che gestivano quasi tutte le più importanti aree vitate e impianti di produzione vinicola in Istria, cominciarono a costituirsi piccole cantine private, che nel tempo assunsero il primato nella produzione di uva e vino in Istria. Uno dei primi compiti intrapresi dalla prima generazione di nuovi e giovani viticoltori istriani è stato quello di affermare il vino Malvasia istriana come un vino di valore e potenzialità molto maggiori rispetto a quello dato fino ad allora a quella varietà. La Malvasia istriana era sottovalutata anche negli ambienti enologici esperti e scientifici, ma i vignaioli della nuova generazione, tra cui, primi, Kozlović, Ravalico, Degrassi, Coronica, Matošević, Franc Arman, Cattunar e altri, sono riusciti a dimostrare il contrario: che migliorando le tecnologie e le procedure in vigna e in cantina, la Malvasia istriana può dare vini di rispettabile qualità.

In Croazia, la Malvasia istriana è oggi il principale vino da ristorante in tutto il Paese, soprattutto nelle regioni turistiche. Viene utilizzato principalmente per identificare l'Istria come regione vinicola.

Nell'ultimo quarto di secolo, con eccezionale impegno, creatività, tenacia e diligenza, i viticoltori istriani hanno compiuto i maggiori progressi qualitativi con la Malvasia istriana da quando esiste la vinificazione in Istria. Una volta, ma non molto tempo fa, la Malvasia istriana era un vino casalingo medio con caratteristiche poco encomiabili. Era necessario avere fiducia in questa varietà e, come hanno fatto i viticoltori istriani, ricavarne un vino di classe, che a poco a poco sta diventando un vino di fama mondiale.

1.13 – La Malvasia negli altri Paesi del Mediterraneo

Nel XVI secolo, durante l'occupazione turca, i vigneti di Monemvasia e di Candia furono abbandonati o estirpati, interrompendo la produzione. Nel frattempo, i mercanti veneziani avevano trasportato talee per ripiantare le viti di Malvasia in altre aree del Mediterraneo. Il trapianto in territori differenti con climi diversi di vitigni provenienti da isole differenti ha dato vita ad una ampia molteplicità di varietà e ha portato alla produzione di molti nuovi e diversi vini Malvasia in molti Paesi, principalmente in Italia, Croazia, Slovenia, Spagna, Portogallo e Grecia. Oggi, la coltivazione di uve Malvasia di diverse tipologie e la produzione del vino Malvasia è ancora più diffusa, essendosi estesa anche a diversi Paesi extraeuropei, come California, Arizona, New Mexico (USA), Argentina, Brasile e Australia.

1.14 - Il “mistero” della Malvasia

Ma non tutta la storia della Malvasia appare chiara e lineare. Dai più recenti studi effettuati sul DNA di alcuni vitigni di *Malvasia di Candia aromatica* risulterebbe che questa derivi dalla *Malvasia odorosissima* e da un altro progenitore non ancora identificato.

Ma vi è un'altra storia, che potrebbe anche rivoluzionare completamente la prospettiva.

In virtù del miglioramento climatico (un altro!), registrato in Cispadana a partire dal III secolo a.C., i Romani avevano potuto estendere la coltivazione della vite anche alla Cispadana e alle colline parmensi: consistenti ritrovamenti di fornaci, utilizzate in particolare per la produzione di anfore vinarie e doli nelle zone di Felino, Sala Baganza e Riccò di Fornovo, tutti in provincia di Parma, documentano la crescente richiesta di questi contenitori per conservare il vino di produzione locale, che risulta, dalle testimonianze scritte dell'epoca, di ottima qualità. Un vino destinato all'esportazione: attraverso il valico del Monte Valoria (oggi Passo della Cisa) le anfore giungevano al porto di Luni e, da qui, navigando sotto costa, a Ostia e ai mercati di Roma.

Ma gli archeologi sono perplessi. Nel grande mondo Mediterraneo le anfore hanno forme e dimensioni differenti e specifiche per le varie zone e ogni “modello” permette di ricondurre agevolmente al luogo di provenienza. Nel cumulo degli scarti della fornace di Sala Baganza, sono emersi numerosi frammenti di anfore (modello Dressel 6) tipiche dell'Istria. Nessuno aveva portato qui quelle anfore. Si trattava di scarti di produzione. Quelle anfore prodotte per accogliere il vino locale destinato ai mercati di Roma erano le stesse che distinguevano il prezioso *Pucinum*. Una frode nel commercio del vino? O, invece, una produzione di “quel” vino in questo territorio, che si era rivelato così adatto alla viticoltura? O, ancora, si trattava di vini ricavati da vitigni aromatici greci, giunti in Cispadana dalle colonie greche del Mediterraneo e prima ancora direttamente dalla Grecia? Non lo sapremo mai.

Poiché la viticoltura piacentina, a differenza della restante parte etrusca emiliana, aveva avuto origini greche dopo la fondazione di Massalia (Marsiglia), sei secoli prima di Cristo da parte dei Greci Focei è possibile ipotizzare che i vitigni “greci” impiantati nel piacentino siano giunti anche a Parma, acclimatandosi secoli prima della diffusione promossa dai Veneziani a partire dal Cinquecento.

Resta il fatto che, alle analisi del DNA la *Malvasia di Candia aromatica* coltivata sui colli di Parma e di Piacenza risulti molto più simile a quelle un tempo esistenti in Grecia di quelle attualmente coltivate a Monemvasia, reintrodotte dopo la dominazione turca che ne aveva interrotto la continuità genetica.

Forse la Malvasia si trovava in Italia ancor prima che i Veneziani la importassero dall'Oriente?

Bibliografia sulla Malvasia nel Mediterraneo

(in ordine cronologico)

- FOLENGO TEOFILO, *Baldus*, 1552. Torino, UTET, 2006.
- BACCI ANDREA, *Storia naturale dei vini: dei vini d'Italia e dei conviti degli antichi in sette libri con l'aggiunta di notizie sui vini artificiali e sulle cervoglie, sui vini del Reno, della Gallia, della Spagna e di tutta l'Europa e su ogni uso dei vini*. Roma, ex officina Nicolai Mulis, 1596.
- LELEKOS MICHAEL, *Δημοτική Ανθολογία* [Anthology of Folk Songs]. Athens (n.p.), 1868.
- ROVASENDA GIUSEPPE CONTE DI, *Saggio di una ampelografia universale*. Torino, Loscher, 1877.
- VIALA PIERRE – VERMOREL VICTOR, *Ampelographie generale*. Paris, Masson, 1910.
- LIBUTTI DONATO, *Cenni su alcuni vitigni indigeni coltivati in Istria* in "L'istria agricola", 1913.
- MAMELI LUIGI, *La Malvasia: la vite e il vino*. Cagliari, Valdes, 1928.
- MARESCALCHI ARTURO – DALMASSO GIOVANNI, *Storia della vite e del vino in Italia*. Milano, Gualdoni, 1931-1937.
- CAMPISI CARMELO, *La Malvasia: la pianta, il frutto, il vino*. Catania, F. Battiato, 1935.
- BALOTA MATE, *Kalavojna*, in "Dragi Kamen". Zagreb, Pododbor Matice hrvatske, 1938.
- KRIMBAS BASILE D., [Vino e i vitigni Malvasia] in *Ellenike ampelographia 1*. Athenes, Petsale-Ballanotou, 1943.
- VITOLović VIKTOR, *Vinogradarstvo Istre*. Beograd, Arhiv za poljoprivredne nauke, sv. 15, Savez poljoprivrednih inženjera i tehničara Jugoslavije, 1960.
- DALMASSO GIOVANNI (e altri). *Malvasie*. Treviso, Longo & Zoppelli, 1964.
- BOTTI FERRUCCIO [MASTRO PRESCIUTTO], *Malvasia, Lambrusco e compagnia*. Parma, Benedettina, 1974.
- PINI ANTONIO IVAN, *Vite e vino nel Medioevo*. Bologna, Clueb, 1989.
- ANDERSON BURTON, *Grande atlante illustrato del vino italiano*. Milano, Mediolanum Editori Associati, 1990.
- JOHNSON HUG, *Il vino: storia, tradizioni, cultura*. Padova, Muzzio, 1991.
- SALVINI RICCARDO, *Vini ottocenteschi in Sicilia*, in "Appunti di gastronomia". Milano, Condeco, n. XIII, febbraio 1994, pp. 85-89.
- BERTOŠA MIROSLAV, *Istra: doba Venecije*. Pula, Zavičajna naklada Žakan Juri, 1995.
- SALVINI RICCARDO, *Il servizio del vino alla fine del '500 presso le corti romane*, in "Appunti di gastronomia". Milano, Condeco, n. XXI, ottobre 1996, pp. 20-21.
- VIVODA VIDO, *Teran i refošk u Istri*. Zagreb, Hrvatsko agronomsko društvo, 1996.
- LUDOVISI STEFANO, *Vini dolci, vini liquorosi e Sauternes*, in "Appunti di gastronomia". Milano, Condeco, n. XXIX, giugno 1999, pp. 88-99.
- GALET PIERRE, *Dictionnaire encyclopédique des cépages*. Parigi, Hachette, 2000.
- KUHAR JOSIP PINO, *Sljubljivanje istarskih jela i istarskih vina*. Pazin, Grad Pazin i Istarska županija, 2001.
- ŠIŠOVIĆ DAVOR, *Vino u tradicijskom životu središnje Istre* in "Zbornik Stoljeće vina 1901-2001". Pazin, Grad Pazin i Istarska županije, 2001.
- FOGLIA FIORELLA, *Il vino fra itinerari mitologici e turistici*. Roma, Provincia di Roma, 2002.
- ROSELLI GIULIO, *Draga Parenzana!*. Trst, Bruno Fachin Editore, 2002.
- ŠIŠOVIĆ DAVOR, *Štorice s Gračaštine* in "Gračaški zbornik". Pazin, Skupština udruga Matice hrvatske Istarske županije, 2002.
- SCOPEL MARINA, *Vini alla Corte di Roma in un manoscritto del XVI secolo*, in "Appunti di gastronomia". Milano, Condeco, n. XLI, giugno 2003, pp. 23-33.
- TAGLIABUE MAURO, *Bere vino in taverna*, in ARCHETTI GABRIELE (a cura di), *La civiltà del vino. Fonti, temi e produzioni vitivinicole dal Medioevo al Novecento*. Brescia, Centro culturale artistico di Franciacorta e del Sebino, 2003, pp. 599-634.
- COSTACURTA ANGELO E ALTRI, *Le Malvasie coltivate in Italia: profili molecolari, ampelografici, chimici e relazioni di pedigree*. Atti del I Convegno *Le Malvasie nel bacino del Mediterraneo*, Parenzo, 2005.
- FERIĆ ZORAN, *Djeca Patrasa*. Zagreb, Jutarnji list, 2005.
- GOTTARDO VITTORIO, *Osti e tavernieri. Il vino nella Venezia medioevale*. Venezia, Supernova, 2005.
- LAZARKIS KOSTANTINOS, *The Wines of Greece*. London, Infinite Ideas, 2005.
- ANTONAROS ALFREDO, *La grande storia del vino. Tra mito e realtà, l'evoluzione della bevanda più antica del mondo*. Bologna, Pendragon, 2006.
- CALÒ ANTONIO – SCIENZA ATTILIO – COSTACURTA ANGELO, *Vitigni d'Italia*. Bologna, Edagricole-Sole 24 Ore, 2006.
- ROSSANIGO GRAZIA – MUGGIATI PIER LUIGI, *Amandole e Malvasia per uso di corte: cibi e ricette per la tavola dei Duchi di Milano*. Vigevano, Tavola, 2006.
- GUGLIELMI SILVIA, *Andare per vini. Tutti i vini DOC e DOP d'Italia e le cantine dove trovarli regione per regione*. Roma, Albatross, 2007.
- PIN LINO, *Evoluzione della Malvasia di Candia negli ultimi 25 anni*, in "Parma Economica" n. 1, 2008, pp. 24-28.

- PRONTI STEFANO, *Storia e cultura del vino: fonti inedite e casi esemplari sul vino piacentino dall'antichità ad oggi*. Piacenza, Tipleco, 2008.
- VALLI CARLO GIUSEPPE, *Vini e miti. Storie, tradizioni, consorzierie*. Caselle, Cierre Edizioni, 2008.
- KALLIGAS HARRIS A., *Monemvasia. A Byzantine city state*. London-NY, Routledge, 2010.
- ZANFI ANDREA, *Emilia and Romagna: lands of wine and diversity*. Poggibonsi, Carlo Cambi Editore, 2010.
- MARONI LUCA, *Milano è la vigna di Leonardo. La storia, il ritrovamento e il reimpianto del vigneto di Leonardo da Vinci a Milano nella casa degli Atellani*. Roma, Sens, 2015.
- STAMOULOVA EVA, *Candia and the venetian Oltremare: identity and visual culture in the early modern eastern Mediterranean*. Thesis, University of Manchester, 2011.
- DAL BORGO MICHELA, *Malvasia: commerci e fortune di un vino dalla Grecia a Venezia*, in "Ligabue magazine: la rivista di coloro che percorrono le vie del mondo", n. 59, 2012, pp. 110-127.
- PAOLINI DAVIDE (a cura di), *Arte di vino: rossi e bianchi d'eccellenza*. Verona, Banco popolare; Geova, Sagep, 2012.
- FAVERO CARLO (a cura di), *Il vino nella storia di Venezia. Vigneti e cantine nelle terre dei Dogi tra XII e XXI secolo*. Cittadella, Biblos, 2014.
- DAL BORGO MICHELA – RIPONTI DANILO, *Malvasia, un vino tra legislazione, commercio e diffusione nella Repubblica di Venezia (secoli XIII-XVIII)*, in FAVERO CARLO (a cura di), *Il vino nella storia di Venezia. Vigneti e cantine nelle terre dei Dogi tra XII e XXI secolo*. Cittadella, Biblos, 2014, pp. 218-233.
- GALL ZLATKO, *Barely Legal* in "Monografija o vinariji Matošević". Kruncići, Vina Matošević d.o.o., 2014.
- PITACCO ANDREA, *La viticoltura e il vino dell'Istria e della Dalmazia. Vigneti, vini e uomini*, in FAVERO CARLO (a cura di), *Il vino nella storia di Venezia. Vigneti e cantine nelle terre dei Dogi tra XII e XXI secolo*. Cittadella, Biblos, 2014, pp. 122-134.
- SCIENZA ATTILIO, *Venezia ed il vino: il tempo ritrovato*, in FAVERO CARLO (a cura di), *Il vino nella storia di Venezia. Vigneti e cantine nelle terre dei Dogi tra XII e XXI secolo*. Cittadella, Biblos, 2014, pp. 30-60.
- Venezia e le Malvasie del Mediterraneo*. Venezia, Supernova Edizioni, 2015.
- FILIPPUTTI WALTER (a cura di), *Storia moderna del vino italiano*. Milano Skira, 2016.
- MILOTIĆ IVAN, *Motovunski statut i odluke općinskog vijeća Motovuna*. Općina Motovun, 2016.
- COSTACURTA ANGELO – TAZZER SERGIO, *Sulle rotte della Malvasia*. Vittorio Veneto, Kellermann, 2018.
- GRANT SMITH BIANCHI ADRIEN - GAUBERT-TURPIN JULES, *Le carte del vino. Atlante dei vigneti del mondo*. Bra, Slow Food Editore, 2018.
- LOMBARDI DANIELE, *Dalla dogana alla taverna. Il vino a Roma alla fine del Medioevo*. Roma, Roma nel Rinascimento, 2018.
- MALETIC EDI E ALTRI, *Research of cv Malvasia diborvacka and its revitalization in Croatia*. Atti del VI simposio *Le Malvasie nel bacino del Mediterraneo*, Alghero, 2018.
- PERTRINI LIVIO (a cura di), *Viticultura in Planargia*. New York, Aonia Edizioni, 2018.
- LEVATI STEFANO, *Vino, osti e osterie nell'Italia centro-settentrionale tra XVIII e XIX secolo*, in CAVALLERA MARINA (a cura di), *Le vie del cibo*. Roma, Carocci, 2019, pp. 235-247.
- COSTACURTA ANGELO – TAZZER SERGIO, *Malvasia: il vino prezioso d'Oriente che Venezia rese nobile nel Mediterraneo*. Vittorio Veneto, Kellermann, 2020.
- KOURAKOU STAVROULA, *Malvasia. The renowned wine yesterday and today*. Athens, Foinikas, 2020.
- RAIMONDI STEFANO (E ALTRI), *DNA-based genealogy reconstruction of Nebbiolo, Barbera and other ancient grapevine cultivars from northwestern Italy*, in "Scientific reports", 2020.
- PIZZI ANTONELLA – BARUFFINI ROBERTO, *La Malvasia di Parma. Passato, presente e futuro*. Parma, Silva per AIS Parma, 2021.
- Atlante qualivita 2022*. Roma, Istituto dell'Enciclopedia Italiana Treccani, 2022.
- BONACINI LUCA – DI CARLO ENRICO, *Il brindisi del poeta astemio*. Castelli, Verdine editore, 2022.
- TEGONI PAOLO, *Malvasia, un diario mediterraneo*. Parma, Terrae, 2022.

Sitografia

ITALIA

Le Malvasie d'Italia <https://www.quattroclici.it/articoli/le-malvasie-d-italia/>
Voce Malvasia <https://www.treccani.it/enciclopedia/malvasia/>
Voce Malvasia <https://it.wikipedia.org/wiki/Malvasia>
Enoteca Emilia Romagna <https://www.enotecaemiliaromagna.it/it/turismo-del-vino/territori-del-vino/malvasia/>
Storie di vini e vitigni <https://www.aisveneto.it/news/793-le-malvasie-storia-di-vini-e-vitigni.html#.Y91Sqi2h1YI>
Malvasie <http://www.italyeno.com/vitigni/nazionali/malvasie.htm>
Malvasie - Catalogo vitigni <https://www.greenwine.it/it/info/vitigno/27/malvasia/>
Museo del vino dei colli di Parma <https://vino.museidelcibo.it>
Malvasia, un diario mediterraneo www.malvasiaundiariomediterraneo.it
Progetto Malvasia Touristra <http://www.malvasia-touristra.eu/o-projektu/?lang=it>
Vigna di Leonardo www.vignadileonardo.com

GRECIA

Sito web del Progetto Mito Malvasia www.malvasiamyth.com
Comune di Monemvasia, Grecia <https://monemvasia.gr>
Comune di Evrotas, Grecia <https://www.evrotas.gov.gr>
Ricerca su Pavlopetri www.nottingham.ac.uk/pavlopetri
Odysseus - Ministero della Cultura greco <http://odysseus.culture.gr>
Wikipedia - Malvasia (EN) <https://en.wikipedia.org/wiki/Malvasia>
Wikipedia - Malvasia (EL) <https://el.wikipedia.org/wiki/μαλβαζιά>
Wikipedia - Malvasia (EL) <https://el.wikipedia.org/wiki/Μογεμβασιά>
eAmbrosia - Commissione Europea, Documentazione della DOP Monemvasia-Malvasia <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/details/EUGI00000007243>

CROAZIA

Vinistra, Wines made from indigenous grape varieties of the Istria and Kvarner regions: <https://vinistra.hr/en>
Bookaleta, Vinistra 2022 – evening of champions: <https://bookaleta.com/vinistra-2022-vecer-sampiona/>
Bookaleta, Istrian gastro dictionary: <https://bookaleta.com/istarski-gastro-besidarnik/>
Bookaleta, Story of pazinski cukerančić: <https://bookaleta.com/prica-o-pazinskom-cukerancicu-spasenoj-svatovskoj-poslastici/>
Tportal, The oldest fort reveals how much the Romans feared the Istrians: <https://www.tportal.hr/vijesti/clanak/najstarija-utvrda-otkriva-koliko-su-se-rimljani-bojali-istrijana-20150323/print>
Expedition "Malvasia Mediterranea": <http://www.malvasia-mediterranea.com/>
Croatian Ministry of agriculture, Viticulture and winemaking: <https://poljoprivreda.gov.hr/vinogradarstvo-i-vinarstvo/193>
Verkat Winery, A short story on Malvasia: https://vinarijaverkat.com/index.php/malvazija-kratka-prica/#pll_switcher
Istrian Malvasia in Bosnia and Hercegovina: <https://plavakamenica.hr/2019/11/15/cudo-u-zepcu-bivsi-radnik-uljanika-vinko-zovko-zeli-izgraditi-vinariju-za-proizvodnju-30-milijuna-litara-vina/>
A poem from an Istrian author Neda Milenkovski: <http://labinjonska-cakavica.mreza.hr/stranica?p=neda-milenkovski---autorska-poezija-ddbb>
A poem from and Istrian author Miranda Škalamera Verbanac: <http://www.labin.hr/Files/201801/%C4%86akuloda%20na%20Turjone.pdf>