

# ORO GIALLO

Il viaggio della  
Malvasia di Candia  
Aromatica  
dei Colli Piacentini



# Indice

*Introduzione* \_\_\_\_\_ 2

*La Storia* \_\_\_\_\_ 4  
*Stefano Pizzamiglio*

*La produzione* \_\_\_\_\_ 6  
*Elisabetta Virtuani*

*Le Terre della Malvasia* \_\_\_\_\_ 14  
*Matteo Gatti*

*I nobili aromi* \_\_\_\_\_ 16

*Quattro quarti di nobiltà* \_\_\_\_\_ 16  
*Andrea Grignaffini*

*La tavolozza aromatica* \_\_\_\_\_ 17  
*Stefano Pizzamiglio*

*Un caleidoscopio di espressioni* \_\_\_\_\_ 18  
*Vittorio Barbieri*

*La Malvasia in cucina* \_\_\_\_\_ 20

*Un matrimonio d'amore* \_\_\_\_\_ 20  
*Stefano Pizzamiglio*

*Le ricette* \_\_\_\_\_ 21  
*Fulvio Vailati*



# Introduzione

I Colli Piacentini sono il territorio di elezione della **Malvasia di Candia Aromatica**, importante risorsa enologica in grado di dare slancio e identità a questo territorio dal grande fascino paesaggistico e vitivinicolo.

Tra le 19 Malvasie coltivate in Italia, quella Bianca di Candia Aromatica si concentra in Emilia e in particolare nei Colli Piacentini, dove esprime al meglio la propria personalità. La natura e le traiettorie storico-commerciali hanno portato sui Colli Piacentini la più ricca e caratteriale tra le Malvasie esistenti, dotata di un corredo aromatico particolarmente ricco e complesso che conferisce grande qualità, poliedricità e capacità evolutiva a questo vino. Il presente lavoro si concentra sulla valorizzazione di questa varietà per la creazione di una forte **identità territoriale**. Attraverso i diversi contributi, vi racconteremo una storia di viaggi e commerci tra Oriente e Occidente, intrecci di genti e navigazioni che passando per il Mediterraneo e le Venezie, vi condurranno ai Colli Piacentini.

Una fotografia di questa varietà, in termini di produzione, superficie vitata e numero di bottiglie prodotte ci permetterà di valutarne il **posizionamento** nel panorama vitivinicolo piacentino e l'evoluzione negli ultimi anni.



Approfondiremo l'origine di questo vitigno con riferimento all'analisi del DNA e ai più recenti studi molecolari, descrivendo gli aspetti agronomici e sensoriali e rimarcando le interazioni tra il vitigno e l'ambiente, con particolare riferimento alla sua **complessità aromatica** in relazione alle **Terre** in cui viene coltivata.

Non mancheranno spunti per una moderna valorizzazione della Malvasia di Candia Aromatica, attraverso il ricorso alle moderne tecnologie, ma nel rispetto della tradizione e identità locale.

La fascinazione dei **nobili aromi** di questo vino ci condurranno in un viaggio sensoriale alla scoperta delle caratteristiche varietali e della complessità aromatica delle diverse tipologie, dalla Malvasia ferma, al Passito e al Vinsanto.

La Malvasia è anche un **viaggio in cucina**: scopriremo che questo vino dal carattere aromatico complesso che può apparire di non facile abbinamento, si rivela invece adatto ad autentici matrimoni d'amore e a nuove sperimentazioni.



# La Storia

Stefano Pizzamiglio | Az. Agr. La Tosa

Oggi lo sappiamo: la Malvasia di Candia Aromatica non è quel vitigno semplice e un po' rustico che credevamo. E speculare alla sua complessità organolettica è la complessità della sua storia, o meglio della storia della sua famiglia di uve, ipotetica o reale che sia. Una **storia di viaggi, di commerci**, di Mediterraneo, tra Oriente e Occidente.

Ma andiamo con ordine. C'era una volta e c'è ancora, nella parte sudoccidentale del Peloponneso, in Grecia, un borgo circondato da mura che si chiama **Monemvasia**, posto non sulla terraferma ma su un'isoletta a circa un centinaio di metri da essa, a guardia di un porto lì di fianco. Porto con una sola entrata è il significato, appunto, del nome Monemvasia.

Oggi sembra solo un borgo bellissimo ma dallo scarso significato storico, ma nel Medioevo e sino al Seicento aveva rivestito un'importanza logistico-commerciale non indifferente. A Monemvasia venivano raccolti vini provenienti dalle isole vicine, specie da Creta, che una volta si chiamava Candia, distante poco più di 200 chilometri.

Erano vini dolci prodotti da uve appassite al sole, da un numero svariato di vitigni diversi, com'era usanza allora. Il primo documento che cita il vino Malvasia (sì, come si può intuire, si cominciava già a storpiare il nome di Monemvasia) risale al 1214 e lo cita tra i vini della corte di Costantinopoli. E datata 1278 è una citazione veneziana sull'importazione del vino di Malvasia. Ed ecco che entra in gioco un attore fondamentale nella storia della Malvasia, un po' come gli Inglesi lo saranno più tardi nella storia dei vini di Porto e di Bordeaux: la **Repubblica di Venezia**. Accorgendosi dell'apprezzamento sempre più crescente del Malvasia e 'fiutando il business' che ne poteva nascere, la Serenissima aveva preso a commerciarlo, sino ad esportarlo in tutta Europa, specie tra il Trecento e il Seicento.

Eh sì, la Malvasia pian piano diventava il vino di alta qualità, come lo definiremmo



oggi, più conosciuto nel Vecchio Continente. Il commercio era diventato molto florido e Venezia tra il 1420 e il 1540 circa aveva addirittura annesso ai propri territori Monemvasia per meglio controllare i traffici del prezioso vino.

Traffici che del prodotto interno lordo della Repubblica erano ormai una voce molto importante, grazie all'esportazione. E pure nella vita veneziana di ogni giorno rientrava il Malvasia: bevuto in tutti i ritrovi e nelle feste, usato per la Messa e per le comunioni, e i locali dove si mescevano vini provenienti da Levante si chiamavano Malvasie. C'era pure uno scalo apposito per gli arrivi delle botti del prezioso vino, il Fondaco della Malvasia. Ancora oggi basta percorrere a piedi vasti e variati tratti della città sull'acqua per scoprire diverse calle Malvasia, alcuni ponti Malvasia, per un totale di circa 20 luoghi con questo nome in città.

Allora non esistevano le Denominazioni d'Origine dei vini e la loro tutela, così, molto probabilmente, Venezia, dopo aver stimolato la produzione del Malvasia a Creta e in varie isole egee (l'entroterra di Monemvasia era troppo roccioso per piantarvi delle viti), incominciò a piantare le uve che davano quel vino e anche uve diverse che avessero qualche punto in comune, prima nei suoi territori adriatici e poi in altre zone d'Italia. Anche perché i Turchi, che attorno al 1540 avevano occupato Monemvasia, nel 1669 conquistarono Creta. Inoltre possiamo immaginare anche che concorrenti commerciali della Serenissima prendessero a chiamare Malvasia uve che geneticamente e geograficamente non c'entravano nulla con essa e vini che in comune col Malvasia avevano solo la metodologia produttiva, con lo scopo di sfruttarne il super noto nome.

## 19 varietà di Malvasia

*Ecco spiegato perché in Italia esistono oggi 19 varietà a nome Malvasia: 12 bianche, 6 rosse e una rosa, frutto di una mutazione genetica rilevata circa 50 anni fa in provincia di Piacenza. 19 varietà, **19 differenti DNA**, alcune uve aromatiche o debolmente aromatiche, altre neutre. Frutto dei viaggi, degli scambi commerciali, delle esigenze di mercato, degli incroci e delle mutazioni genetiche vegetali, dei conflitti umani: della Storia, insomma.*

*E setacciando questo fiume di eventi, a Piacenza sono rimasti dei **granelli d'oro**: la nostra Malvasia di Candia Aromatica (di vini 'Malvatici' prodotti a Piacenza ne scrive per la prima volta Andrea Bacci nella De Naturali Vinorum Historia del 1596), tra tutte le Malvasie quella più dotata di personalità, poliedricità, piacevolezza, capacità evolutiva. Sta a noi raccogliere questo frutto della Storia e farlo diventare grande Futuro.*

# La Produzione

*Elisabetta Virtuani | Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini*

La viticoltura piacentina copre oggi circa **5.000 ettari coltivati** di territorio collinare caratterizzato da un'orografia molto variabile, che consente di sfruttare le differenti altitudini ed esposizioni dei versanti come fattori climatici condizionanti la qualità delle uve. Se a questo si unisce l'ampia gamma di suoli coltivati a vite, da molto argillosi a franco-limosi, da fortemente calcarei e alcalini a decarbonatati e sub-acidi, si comprende come tutto contribuisca a rendere le colline del Piacentino un territorio interessante per la viticoltura, dal quale possono emergere nicchie di vocazionalità per un particolare vitigno o una particolare tipologia di vino.

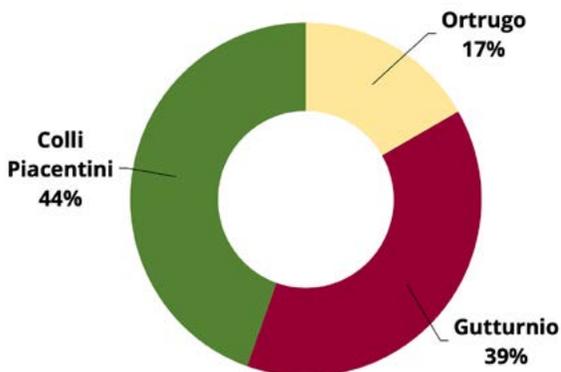
A tutt'oggi sono venticinque i vitigni coltivati tra quelli considerati "idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna". Tra questi, quattro sono i principi della viticoltura piacentina che coprono circa l'80% della superficie totale: **Barbera** e **Croatina** a bacca rossa, **Malvasia di Candia Aromatica** e **Ortrugo** a bacca bianca. I vini **DOC della provincia di Piacenza** sono rappresentati dalla DOC Colli Piacentini, DOC Gutturmo e DOC Ortrugo dei Colli Piacentini. La DOC Colli Piacentini deve obbligatoriamente essere seguita da una delle seguenti 14 menzioni o dal riferimento al nome di vitigno: Monterosso Val d'Arda, Trebbianino Val Trebbia, Valnure, Barbera, Bonarda, Malvasia, Pinot grigio, Pinot nero, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Novello, Vin Santo e Vin Santo di Vigoleno. Nel piacentino si possono produrre tre vini a Indicazione Geografica Tipica che dal 2010 sono equiparati alla IGP (Indicazione Geografica Protetta): IGP Emilia, IGP Terre di Veleja, IGP Val Tidone.



## Una fotografia della produzione piacentina

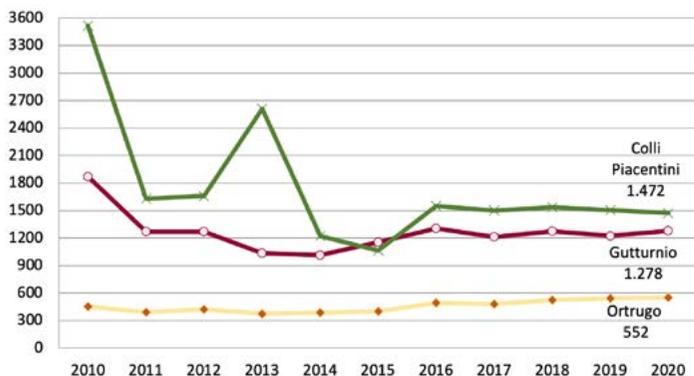
La **superficie** totale coltivata a vigneto in provincia di Piacenza è di **4995 ettari** (anno 2020), dei quali **3302 ettari rivendicati** a DOC (66,11%), così ripartiti tra le DOC Colli Piacentini, DOC Gutturnio e DOC Ortrugo dei Colli Piacentini:

### Ettari rivendicati DOC (anno 2020)



Fonte: elaborazione Strada dei Colli Piacentini su dati Regione Emilia-Romagna

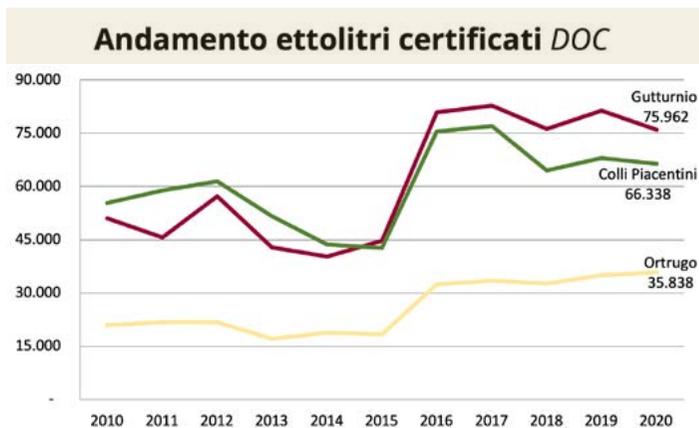
### Andamento ettari rivendicati DOC



Il trend degli ettari rivendicati negli ultimi 5 anni (2016-2020) fa registrare una relativa stabilizzazione della DOC Colli Piacentini, un sensibile ma continuo aumento della DOC Ortrugo e un andamento tendenzialmente stabile della DOC Gutturnio.

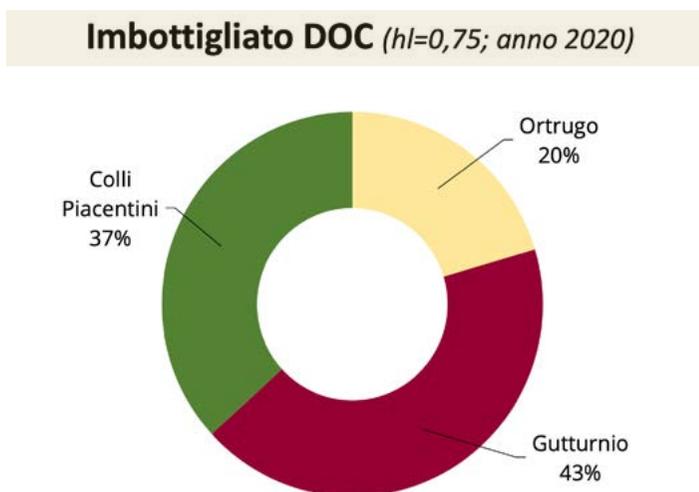
La **produzione certificata** fornisce un quadro tendenziale di crescita per tutte le DOC negli ultimi 10 anni (2010-20), con un calo nel periodo 2013-15, un forte rialzo nel 2016 e una successiva stabilizzazione fino al 2020. La crescita più forte dal 2010 al 2020 si registra in particolare nelle DOC Gutturnio (+66,23%) e Ortrugo (+64,56%), mentre la DOC Colli Piacentini si assesta a + 12,62%.

Fonte:  
elaborazione  
Strada dei Colli  
Piacentini su dati  
Valoritalia



Considerando il **numero di bottiglie prodotte**, possiamo vedere che l'imbottigliato totale dei vini DOC per l'anno 2020 è di circa **24 milioni** di bottiglie (dato rapportato al numero di bottiglie da 0,75 litri) di cui la DOC Colli Piacentini rappresenta il **37%**.

Fonte:  
elaborazione  
Strada dei Colli  
Piacentini su dati  
Valoritalia



L'andamento commerciale dell'imbottigliato negli ultimi 10 anni (2010-20) mostra una notevole flessione negli anni 2014-15 con una forte ripresa nel 2016, che continua per la DOC Ortrugo fino al 2020, anno in cui le DOC Colli Piacentini e Gutturnio fanno invece registrare un lieve calo.

### Andamento imbottigliato DOC (hl=0,75)



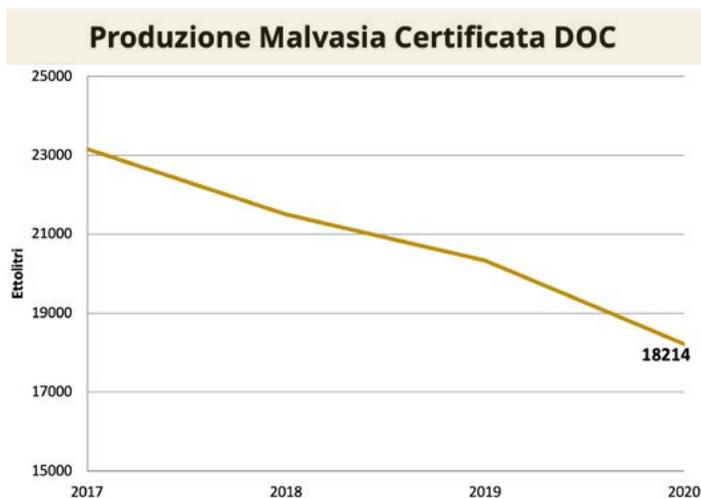
Fonte: elaborazione Strada dei Colli Piacentini su dati Valoritalia



Nella DOC "ombrello" Colli Piacentini troviamo la **DOC Colli Piacentini Malvasia**, che può essere prodotta nella tipologia fermo, frizzante, spumante e passito. La sua **superficie vitata** nel **2020** è di **623 ettari** coltivati, di cui 452 ettari rivendicati con un peso del 31% rispetto al totale superficie rivendicata dei Colli Piacentini (1472 ettari).

La **produzione certificata** della **DOC Colli Piacentini Malvasia** nel 2020 si assesta attorno a 18.214 hl con un peso del **27,45%** rispetto al totale prodotto dalla DOC Colli Piacentini (66.338 hl) e un trend in calo che fa registrare **-21,40%** rispetto al 2017:

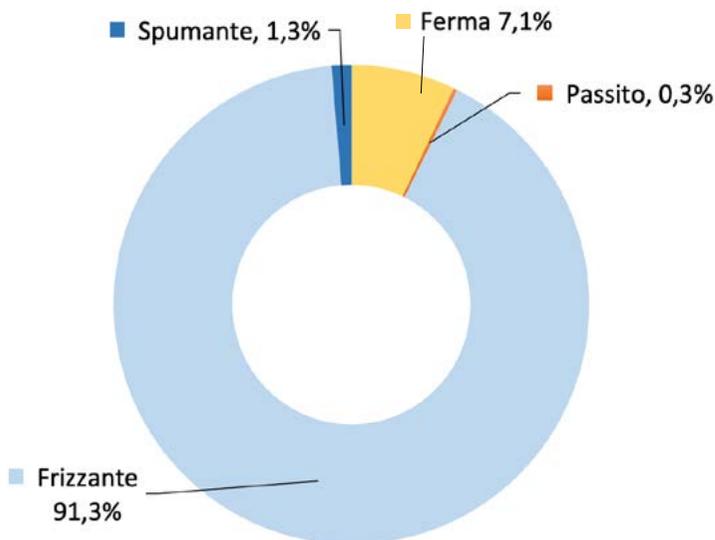
Fonte:  
elaborazione  
Strada dei Colli  
Piacentini su  
dati Valoritalia e  
Consorzio Tutela  
Vini Doc Colli  
Piacentini



Il totale **imbottigliato** nel 2020 della **DOC Colli Piacentini** è di circa **8,5 milioni** (rapportato a bottiglie da 0,75 litri), di cui la **Malvasia DOC** rappresenta il 27,81% con **2,4 milioni** di bottiglie prodotte così ripartite tra le diverse tipologie:

### IMBOTTIGLIATO Malvasia DOC per tipologia

hl=0,75; 2020



Fonte:  
elaborazione  
Strada dei Colli  
Piacentini su  
dati Valoritalia e  
Consorzio Tutela  
Vini Doc Colli  
Piacentini

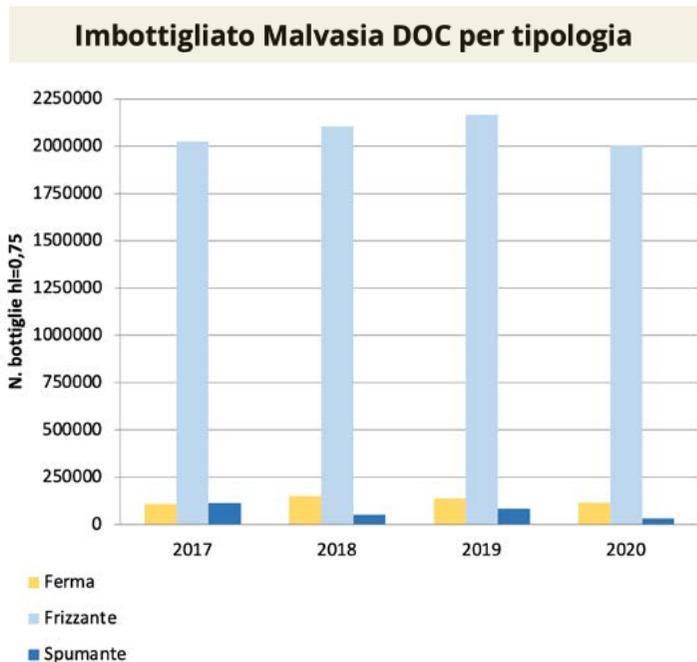
Se consideriamo l'imbottigliato per tipologia (2020), notiamo la netta prevalenza della produzione di **Malvasia frizzante** sulle altre tipologie (91,31%), mentre risulta esigua la produzione di **Malvasia spumante e passito**.



A questo proposito, dobbiamo far notare che i valori del Malvasia spumante devono essere considerati con molta cautela perché molto altalenanti e discontinui. Per il Malvasia passito è necessario tenere invece in considerazione che i valori di produzione si riferiscono alla DOC e non comprendono la produzione di passito fuori della DOC, che farebbe lievitare il valore prodotto.

Passando all'analisi dell'**imbottigliato** rapportato al formato da 0,75 lt, assistiamo nell'anno 2020 a un calo per tutte le tipologie e in particolare per la Malvasia spumante.

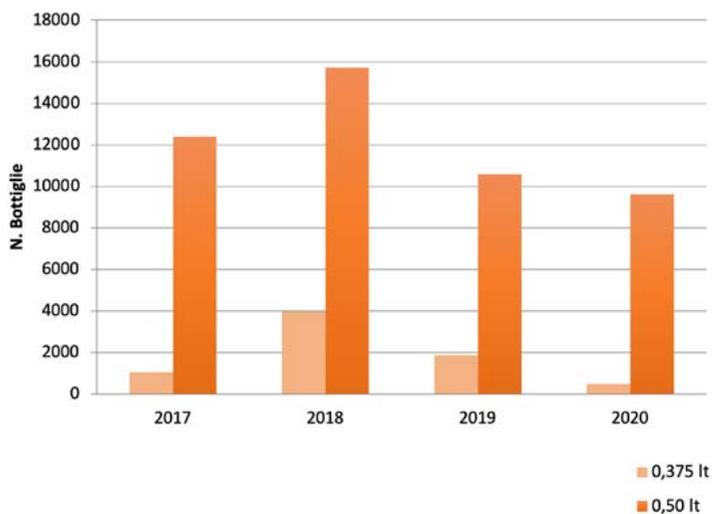
Fonte:  
elaborazione  
Strada dei Colli  
Piacentini su  
dati Valoritalia e  
Consorzio Tutela  
Vini Doc Colli  
Piacentini





**L'imbottigliato di Malvasia passito** può essere analizzato rapportato al formato da 0,375 e 0,50 litri. L'andamento nel periodo 2017-20 denota un importante aumento nel 2018 seguito negli anni successivi da un calo in entrambi i formati, in particolare per il formato da 0,375 litri (-87,46%).

### Imbottigliato Malvasia Passito (per formati)



Fonte:  
elaborazione  
Strada dei Colli  
Piacentini su  
dati Valoritalia e  
Consorzio Tutela  
Vini Doc Colli  
Piacentini

# Le Terre della Malvasia

Matteo Gatti | Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

I **Colli Piacentini** sono il **territorio di elezione** della Malvasia di Candia Aromatica, una delle 19 Malvasie coltivate in Italia e tra loro differenti per colore della buccia, aroma della polpa e attitudine enologica.

L'analisi ampelografica e i più recenti studi molecolari hanno identificato notevoli differenze genetiche tra le varietà coltivate dimostrando quanto sia improprio il riferimento al concetto di famiglia varietale. Le analisi del DNA hanno descritto l'**origine della Malvasia di Candia Aromatica** come incrocio tra Malvasia Aromatica di Parma e un genitore sconosciuto evidenziando, al tempo stesso, un rapporto genetico con il Moscato bianco, vitigno che avrebbe generato una discendenza di numerose varietà aromatiche del nord-ovest tra cui alcune Malvasie.

La Malvasia di Candia Aromatica è coltivata principalmente in provincia di Piacenza ove interessa circa 620 dei 5000 ettari vitati. Numerosi sono i vitigni coltivati sul territorio tuttavia, grazie all'elevata concentrazione di terpeni tra i quali spicca il geraniolo dai distintivi tratti floreali, la Malvasia di Candia Aromatica può originare vini molto caratterizzati. Le uve sono perlopiù destinate alla produzione di vini frizzanti secchi o semiseccchi e all'elaborazione di vini dolci frizzanti o passiti. Peraltro, una più approfondita considerazione dei fattori agronomici, dell'innovazione di processo, e una maggiore apertura verso mercati internazionali ha portato all'elaborazione di vini fermi, solitamente secchi, talvolta affinati in legno con spiccata attitudine all'invecchiamento.



La grande segmentazione dell'offerta commerciale rispecchia lo sforzo di vignaioli ed enologi nell'interpretare al meglio le innumerevoli sfaccettature dei Colli Piacentini, un territorio collinare, caratterizzato da una rilevante variabilità climatica, pedologica e topografica capace di condizionare la qualità delle uve e dei vini. Una valutazione squisitamente agronomica delle caratteristiche varietali identifica nella Malvasia di Candia Aromatica un vitigno sensibile alle variazioni di vigoria, peculiarità, questa, che la colloca tra i genotipi che più di altri possono esaltare le interazioni tra il vitigno e l'ambiente. La Malvasia esprime forte complessità aromatica sulle **Terre rosse antiche** che derivano da un'antica pianura rialzata a seguito dell'innalzamento della catena alpina e appenninica, depositi fluviali che delineano un paesaggio composto da superfici pianeggianti o lievemente ondulate; una buona complessità aromatica si identifica altresì nei vini delle **Terre dei fossili del Piacenziano**, depositi marini contraddistinti da sabbie e argille plioceniche ove il paesaggio collinare si compone di versanti brevi spesso vitati contrapposti a rocce scoscese e a calanchi. Le **Terre argillose della Val Tidone** inducono maggiore freschezza alla Malvasia in virtù della profondità e della buona fertilità dei suoli con elevato contenuto di argilla. Le **Terre del medio Appennino**, localizzate nelle aree più interne delle vallate, sono tuttora scarsamente vitate pur presentando un elevato potenziale a tutela della tipicità varietale in un contesto di cambio climatico.

La ricerca delle migliori risposte agronomiche e sensoriali trova oggi crescente riscontro su scala intra-parcellare ovvero a livello di porzioni ben delimitate del vigneto, gettando le basi per una moderna valorizzazione della Malvasia di Candia Aromatica, anche attraverso il ricorso alla **viticultura di precisione**, per una maggiore competitività e per l'ottimizzazione dei processi aziendali nel pieno rispetto della tradizione e dell'identità locale.



# *I nobili aromi*

## *Quattro quarti di nobiltà*

*Andrea Grignaffini | Curatore della Guida Vini Espresso e docente ALMA*

Ai vini aromatici non viene attribuito, eccezion fatta per il Riesling e per le versioni più alte del Gewürztraminer, quel tenore quartato che costituisce il tessuto narrativo di altri vini bianchi meno esuberanti. Il motivo va indagato in una forma di snobismo nei confronti di una tipologia che risulta spesso la più gradita al vasto pubblico a motivo dell'immediatezza, piacevolezza e facile riconoscibilità di molti dei vini che ne fanno parte. Un errore ovviamente. Lo dimostra inequivocabilmente la Malvasia di Candia.

La ricordiamo zerga nel suo passato: per tornare a un aggettivo del grande Gino Veronelli che, con questo termine, definiva la rustica personalità di certi vini e tra i primi a individuare un alto profilo a questo vitigno.

Così era nei decenni addietro: selvatica ed erbacea al naso che si glassava progressivamente con le prime ossidazioni, di sensazioni aranciato-agrumate. Una sorta di miscellanea aromatica che giocava a rincorrere dei tratti erbacei e canditi. Si apriva con la salvia, poi scivolava sull'erba medica che diventava medicinale e officinale prima di virare sugli agrumi arancioni (tra melangola e pompelmo rosa) mai spiccati nella loro immediatezza primigenia ma piuttosto elaborati in canditure leggere.

E poi la bocca mai risolta tra dolcezze campestri e rintocchi amaricanti. Abboccata e amarotica. Ora i profili si sono aggiornati e ripuliti perdendo un po' di fascinazione d'antan a favore di un naso più fragrante e di un sorso più vivido. E se la salvia è salda nel profilo dell'impatto, i fiori fanno da contenitore e rintracciamo la rosa, senza contare l'impatto delle bacche e dei frutti gialli. Una sorta di macedonia campestre - in cui pesca e litchi respirano maggiormente - che rincorre il prato e la macchia. Anche gli agrumi perdono la canditura leggermente ossidata a favore di una verve scintillante.

Che ritroviamo in sorsi sempre più sfaccettati e dinamici nei quali oltre la riconoscibilità del vitigno (un plus!) si intravedono possibilità di eccellente tenuta temporale che mai avremmo contemplato nei lustri che furono.

# La tavolozza aromatica

Stefano Pizzamiglio | Az. Agr. La Tosa

La Malvasia di Candia Aromatica. Affascinante come solo la natura all'ennesima potenza può essere. E' ampia, caleidoscopica, straripante; eppure, soffice, ti accarezza, ti blandisce. Ti conquista con facilità e immediatezza da giovane; ti conquista ancora, ma questa volta ti fa anche pensare, anche in evoluzione, e qui proprio ti stupisce per la sua infinita complessità.

La natura le ha donato, per prima cosa, una **spiccata biodiversità**, per cui ogni individuo-vite parla un linguaggio aromatico-gustativo tutto suo, aggiungendo così un tassello coloristico peculiare al mosaico sinfonico complessivo del mosto e poi del vino.

Le ha donato, poi, una **tavolozza aromatica** quanto mai ampia e variegata. Primattori sono certo i terpeni, che alla Malvasia di Candia Aromatica giungono, al minimo, da uno dei suoi genitori, il Moscato Bianco: danno aromi quali agrumi (cedro nei terreni più freschi e in alcuni individui, arancio e mandarino in quelli più poveri), fiori come la rosa, la fresia, l'acacia, la lavanda e il tiglio, poi la salvia e, specie in evoluzione, il balsamico.

I loro nomi: linalolo, geraniolo, citronellolo, nerolo, alfa-terpineolo, ho-diolo, ho-trienolo.

I più importanti sono i primi due, ma particolare è il geraniolo, che nella nostra uva è presente specialmente in forma glicosilata, legato a zuccheri, legame che impedisce l'espressione dell'aroma e che, scindendosi dalla pressatura dell'uva sino all'evoluzione nel tempo del vino, la permette.

A volte parte del geraniolo glicosilato si libera dopo anni, ed è come se il terpene uscisse improvvisamente dalla sua 'ibernazione' e si esprimesse così, nella sua freschezza, circondato da profumi più evoluti, a spiegare in parte l'incredibile longevità della Malvasia di Candia aromatica.



Ma il suo aroma non si ferma alle sue sostanze più note, i terpeni. Ecco che nella sua tavolozza troviamo anche i tioli (pompelmo, più raramente frutto della passione), i norisoprenoidi (frutti tropicali, miele specie di castagno), note quasi erbacee (note 'sauvignoneggianti' che si percepiscono in alcune annate, suoli ed individui, dovute alle pirazine), aromi fermentativi (ad incrementare quantitativamente i già presenti profumi fruttati di pesca, specie nelle annate fresche, ed albicocca, specie nelle annate calde), note minerali, in evoluzione spezie varie, idrocarburi e il già citato balsamico. Insomma, una foresta di profumi da perderci la testa. Un **corredo aromatico** che varia molto a seconda delle annate, ovviamente, ma anche, tantissimo, a seconda dei suoli (con un'anima che da terra a terra si presenta nordica, mediterranea, più elegante, più massiva, più fresca, più complessa, ecc. ecc.), e che in evoluzione, negli anni, è di volta in volta diverso: dall'immediatezza fruttato-floresale degli inizi si passa, dopo qualche anno, a profumi sempre più balsamizzati, con il contributo della menta che prima non era percepibile, e in seguito a un impianto aromatico che, nel corso dei vari minuti durante i quali il vino sosta nel bicchiere, cambia continuamente. E dopo anche venti-venticinque anni la Malvasia dona complessità e freschezza fuse assieme, sia al naso che in bocca, dove suadenza, acidità e sapidità vanno intimamente a braccetto. Un miracolo della Natura, una realtà per l'uomo, della cui anima organolettica godere con sempre maggiore soddisfazione e consapevolezza e la cui creazione migliorare con sempre maggiore attenzione e conoscenza.

## *Un caleidoscopio di espressioni*

*Vittorio Barbieri, Vignaiolo*

Tra i tanti aspetti caratteriali di un'uva così caleidoscopica vi sono quelli espressi attraverso la **tipologia Passito**. Solo che si fa presto a dire Passito. Non esiste "IL" Malvasia Passito, ma "I" Malvasia Passiti. I territori, le tecniche di **appassimento** e di vinificazione modulano di volta in volta gli elementi che concorrono a creare le tante variazioni sul tema. La Malvasia di Candia Aromatica si presta naturalmente all'appassimento grazie al fatto di avere un grappolo spargolo e acini con la buccia spessa e resistente. Inoltre, il clima continentale dei Colli Piacentini, supportato da correnti appenniniche che limitano lo sviluppo delle muffe dannose, si rivela adatto all'appassimento. In linea generale questa tecnica porta la Malvasia in territori sensoriali generosi e avvolgenti, dove spiccano aromi di frutti canditi/disidratati (albicocca, fichi, agrumi, pesca),



sempre però ravvivati dalla freschezza dell'acidità che garantisce serbevolezza e assenza di stucchevolezza, anche in presenza di elevati residui zuccherini. Quando gli acini vengono stesi su teli **al sole**, in seguito assumono una forma liquida mediterranea ed esplosiva, di vitalità espressionista e materica in cui i tannini tipici del vitigno possono aggiungere nerbo all'insieme. Mentre l'appassimento **lontano dal sole** (così come, per altri versi, la vendemmia tardiva in pianta), in cassette o graticci nei tradizionali solai o in ambienti ben ventilati, conduce a finezze nordiche, sfumate e chiaroscurali, squillanti sì, ma meno violente, con silhouette gustative slanciate. In mezzo vi sono altre tecniche, in alcuni casi miste (es. appassimento in pianta seguito da ulteriore appassimento in cassette), che vanno alla ricerca di altri dettagli espressivi.

## **Il Vin Santo**

*Un discorso a parte merita il **Vin Santo**, che in zona vanta una tradizione almeno bicentenaria. Proveniente da uve appassite in cassette o graticci, si differenzia dal Passito vero e proprio perché, a differenza di questo, viene sempre prodotto in botticelle di legno che nella maggior parte dei casi sono lasciate scolme, cioè non del tutto piene, per dar modo al tipico timbro ossidativo (colori ambra molto intensi, aromi di frutta secca) di emergere. Proprio perché il processo produttivo lungo ed elaborato tende a mascherare il vitigno di partenza, la norma vuole che in genere si parta da vitigni neutri. In genere, perché nei Colli Piacentini viene impiegata anche la Malvasia di Candia Aromatica, capace di trascendere la tecnica produttiva integrandosi con essa in nuove forme.*

*È il caso del **Vin Santo della famiglia Barattieri**, prodotto ad **Albarola** sulle Terre rosse della **Val Nure** con tecniche antiche, se non arcaiche. Quello di Barattieri costituisce un unicum, un caso a sé, non solo tra i Vin Santi nostrani, ma tra i vini dolci mondiali. Un incredibile nettare di densa eleganza balsamica affinato circa dieci anni in botticelle, quasi masticabile ma snellito da una rinfrescante acidità, ottenuto da una "madre" (insieme complesso di microrganismi, lieviti in primis, che resta sul fondo dei caratelli e viene utilizzato per avviare la fermentazione delle annate successive) del 1823 e da vecchi ceppi di Malvasia.*

Ma che sia Passito o Vin Santo, togliendo le tecniche e i territori di provenienza, arrivando al cuore ciò che resta è sempre una netta impronta varietale: un temperamento forte e riconoscibile, unico, capace di proporre molteplici chiavi di lettura, di riunire in un solo corpo l'immediatezza e la complessità.



# La Malvasia in cucina

## Un matrimonio d'amore

Stefano Pizzamiglio | Az. Agr. La Tosa

Ricca com'è, la **tavolozza organolettica** della Malvasia di Candia Aromatica, di aromi e di gusti dei più svariati e a volte tra loro contrastanti (il dolce, l'acido, il sapido, l'astringente), figuriamoci come possa essere non facile e però stimolante la ricerca dei cibi a cui meglio maritarla. Una moglie dal carattere complesso, così viva e multiforme da sposarsi a meraviglia con un marito anche lui ricco di personalità e di apparenti contraddizioni.

E quali sono i piatti più corrispondenti a queste caratteristiche, se non quelli afferenti in generale al **gusto agrodolce**? A tal proposito, c'è in cucina un ingrediente per definizione promesso sposo della Malvasia: la zucca. Tortelli di zucca, risotto alla zucca, flan di zucca, e così via: l'aromaticità e la dolcezza della zucca, non priva di risvolti meno suadenti, ben si sposa con le speculari caratteristiche della Malvasia di Candia Aromatica.

**La Malvasia frizzante** può incontrare con favore un salume come la coppa, antipasti e primi piatti ricchi di aromi. La **versione ferma**, per abbinarsi felicemente a un cibo, può salire ai piani alti: foie gras e crostacei (grazie alla dolcezza della loro carne) li l'aspettano; e un abbinamento splendido è anche quello con i formaggi di media stagionatura, in particolare tutto il mondo della capra. E che dire di accostamenti con cibi dall'**aromaticità spiccata** come il salmone affumicato o dalla rotondità incipiente come le castagne in umido? Se poi lo sguardo spazia oltre all'orizzonte, si scorgono infiniti matrimoni con tanta cucina orientale, agrodolce, sempre, ma anche speziata. E così via. Ecco quindi che questo vino, che per la sua suadenza e lieve dolcezza può apparire di non facile abbinamento, si rivela invece adatto a tanti autentici matrimoni d'amore, specie con cibi e piatti che, per la loro configurazione organolettica e personalità, avrebbero difficile convivenza con altri suoi 'colleghi' enoici.



# Le ricette

Fulvio Vailati | ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

La Malvasia di Candia Aromatica è protagonista in quattro nuove ricette, create da **ALMA** dallo Chef Fulvio Vailati.

L'idea che sta alla base della prima ricetta del **pane alle uve di Malvasia appassite** è di combinare tre elementi fondamentali per la nostra storia enogastronomica: pane, olio e vino.

Il pane ha l'acidità del lievito coadiuvata da quella dell'uva Malvasia di Candia Aromatica, a cui si aggiunge l'aromaticità dell'olio, servito direttamente al tavolo, e il corredo aromatico dell'uva di Malvasia appassita. L'Olio EVO Certificato Piacentino è sicuramente l'olio ideale da abbinare, con personalità netta e sorprendente, che rispecchia le caratteristiche del territorio d'origine.

Il **gelato al passito** ha come focus la Malvasia passita che si troverà in riduzione sul gelato, come ingrediente e come uva appassita all'interno. Tre diverse forme per essere consumato con la brioche che ne esalterà i toni di dolcezza e aromaticità.

Il **gelato allo zafferano** è pensato per valorizzare aromaticamente l'elemento zafferano, prodotto in pistilli in Alta Val Tidone, che potrà ben abbinarsi alla brioche dolce e salata in un gioco di equilibrio di aromi. In Alta Val Tidone troviamo una produzione di nicchia di zafferano in pistilli di alta qualità.

Infine, la **brioche dolce e salata al passito** è stata pensata sia come accompagnamento al gelato ma anche, e soprattutto, per essere accompagnata ai salumi piacentini DOP, dato il contrasto che si crea tra dolce e salato.



# PANE ALLE UVE DI MALVASIA APPASSITE

*Tipologia del piatto: pane*

*Stagionalità: tutto l'anno*

## *Ingredienti per l'impasto*

- 1000 g di farina tipo 2
- 75 g riduzione di Passito di Malvasia (ridotto sul fuoco ad un terzo del peso iniziale)
- 20 g di sale
- 750 g di acqua
- 200 g di lievito madre liquido
- 350 g uve Malvasia disidratate e ammolate nello stesso peso di vino passito

## *Procedimento*

- Impastare la farina con tutta l'acqua della ricetta per pochissimo tempo e poi lasciarla coperta e ferma per circa 45 minuti
- Aggiungere poi i restanti ingredienti tranne il sale e far incordare perfettamente
- Aggiungere poi il sale e continuare a impastare
- Infine aggiungere le uve appassite e reidratate
- Porre in un contenitore leggermente unto e far raddoppiare di volume
- Pezzare in forme tonde da 500g
- Far lievitare
- Incidere la superficie e cuocere a 220°C per circa 40 minuti, mettendo vapore all'inizio della cottura.





# BRIOCHE DOLCE E SALATA AL PASSITO

*Tipologia della preparazione: lievitato*

*Stagionalità: tutto l'anno*

## *Ingredienti*

- 420 g farina tipo 2
- 50 g farina di segale
- 150 g burro
- 30 g lievito di birra
- 75 g riduzione di Passito di Malvasia (ridotto sul fuoco ad un terzo del suo peso)
- 7 g malto
- 45 g zucchero
- 160 g acqua
- 55 g tuorlo
- 8 g sale
- ½ baccello di vaniglia raschiato (semi)
- 50 g lievito madre maturo

## *Procedimento*

- Impastare tutti gli ingredienti insieme tenendo indietro tuorlo, burro e il sale
- Fare incordare perfettamente
- Aggiungere il tuorlo e appena assorbito il burro a cubetti, plastico (16°C)
- Incordare di nuovo alla perfezione
- Aggiungere il sale e far lavorare in planetaria fino a che non si sia disciolto completamente
- Far puntare l'impasto per 30 minuti, coperto con un sacco di plastica
- Pezzare palline da 50 g.
- Far lievitare e poi spennellare le palline con uovo sbattuto e la stessa quantità di panna, appena prima della cottura.

# GELATO AL PASSITO DI MALVASIA

*Tipologia del piatto: gelato*

*Stagionalità: tutto l'anno*

*Ricetta (dosi per 2 lt)*

## *Ingredienti*

- 636 g latte fresco
- 160 g panna
- 400 g tuorli
- 150 g saccarosio
- 64 g latte in polvere magro
- 76 g sciroppo glucosio 25 DE
- 5 g neutro
- 90 g inulina
- 280 g Passito di Malvasia

## *Procedimento*

- Miscelare tutte le polveri
- Scaldare il latte, la panna e il tuorlo a 40 °c.
- Aggiungere le polveri e portare il tutto a 85 °c.
- Raffreddare a 4 °c.
- Aggiungere il Marsala e miscelare perfettamente
- Finitura e presentazione
- Mantecare e aggiungere a mano (fuori dalla macchina) 250 g di uve Malvasia appassite e ammollate con 250 g di sciroppo, fatto con 200 g di Passito di Malvasia e 50 g di zucchero.
- Conservare a - 15 C°





# GELATO ALLO ZAFFERANO

*Tipologia del piatto: gelato*

*Stagionalità: tutto l'anno*

*Ricetta (dosi per 2 lt)*

## *Ingredienti*

- 1170 g latte
- 335 g panna
- 116 g latte in polvere magro
- 290 g saccarosio
- 0.3 g zafferano in stimmi
- 83 g destrosio
- 9 g neutro

## *Procedimento*

- Mescolare tutte le polveri tra loro
- Scaldare il latte e la panna quindi unire le polveri e cuocere fino a 82°C.
- Raffreddare velocemente a +4°C.
- Finitura e presentazione
- Mantecare e conservare a - 15 C.

## AUTORI

Coordinamento redazionale: Elisabetta Virtuani, Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini

Testi a cura di: Andrea Grignaffini, Elisabetta Virtuani, Fulvio Vailati, Matteo Gatti, Stefano Pizzamiglio, Vittorio Barbieri.

## FOTO

Archivio Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini

ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Archivio Atlante del Vino Piacentino

Carlo Tagliaferri

LTS Produzioni

## Si ringraziano

Consorzio di Tutela Vini DOC Colli Piacentini

ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Museo del Vino Fernando Pizzamiglio

Atlante del Vino di Vittorio Barbieri

Un particolare ringraziamento a Mia Pighi, Ufficio Tecnico del Consorzio di Tutela Vini DOC Colli Piacentini e a [Ciro Fontanesi](#), ALMA Wine Academy.

## Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini

Corso Garibaldi, 50 - 29121 Piacenza (PC) Italy

[info@stradadeicollipiacentini.it](mailto:info@stradadeicollipiacentini.it)

[www.stradadeicollipiacentini.it](http://www.stradadeicollipiacentini.it)

## Segreteria organizzativa

RossoGotico Agenzia di Viaggi

Via Cittadella 26/A - 20121 Piacenza (PC) Italy

Tel. +39 0523 716968

Mob.+39 366 4445424

2021 | *Strada dei Vini e dei Sapori Colli Piacentini - Tutti i diritti riservati*

Seguici su:



@StradaViniSaporiColliPiacentini



@stradavinicollipiacentini



*Una storia di viaggi e di commerci tra Oriente  
e Occidente, che hanno lasciato a Piacenza dei granelli d'oro:  
la Malvasia di Candia Aromatica dei Colli Piacentini.*



[www.stradadeicollipiacentini.it](http://www.stradadeicollipiacentini.it)