

**VELEUČILIŠTE U RIJECI**

Renel Tomeković

**MALVAZIJE MEDITERANA**

(završni rad)

Rijeka, 2018.



# **VELEUČILIŠTE U RIJECI**

Poljoprivredni odjel  
Stručni studij vinarstvo

## **MALVAZIJE MEDITERANA**

(završni rad)

**MENTOR**

Kristijan Damijanić, dipl.ing.

**STUDENT**

Renel Tomeković

MBS: 2420000022/15

Rijeka, rujan 2018.

## VELEUČILIŠTE U RIJECI

Poljoprivredni odjel

Poreč, 01.09. 2017.

### ZADATAK za završni rad

Pristupnici: Renel Tomeković

MBS: 242000022/15

Studentici stručnog studija Vinarstva izdaje se zadatak završni rad – tema završnog rada pod nazivom: „MALVAZIJE MEDITERANA“

**Sadržaj zadatka:** Istražiti povijesne činjenice i zapise vezano uz podrijetlo naziva malvazija, te njezino širenje Mediteranskim bazenom. Navesti skupinu vinskih sorti Malvazija koje se kultiviraju u Grčkoj, Hrvatskoj, Italiji, Francuskoj, Španjolskoj, Portugalu, te drugim europskim zemljama. Utvrditi podjelu unutar sorti malvazija s obzirom na boju, aromatske i senzorne karakteristike, sinonime i homonime, te navesti zaključke recentnih istraživanja genetske identifikacije. Navesti gospodarsku važnost pojedine sorte, njezinu zastupljenost i područje uzgoja. Naglasiti enološki potencijal, te mogućnost proizvodnje određene tipologije vina obzirom na karakteristike i kvalitetu grožđa svake navedene sorte.

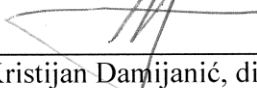
#### Preporuka:

Rad obraditi sukladno odredbama Pravilnika o završnom radu Veleučilišta u Rijeci.

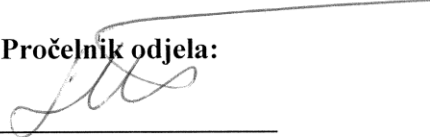
Zadano: 01.09. 2017.

Predati do: 15.07. 2018.

Mentor:

  
\_\_\_\_\_  
Kristijan Damijanić, dipl.ing.

Pročelnik odjela:

  
\_\_\_\_\_  
Dr.sc. Mario Staver, prof.v.š.

Zadatak primila dana: 01. 09. 2017.

  
\_\_\_\_\_  
Renel Tomeković

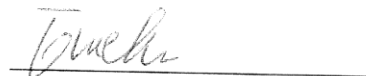
Dostavlja se:

- mentoru
- pristupniku

## IZJAVA

Izjavljujem da sam završni rad pod naslovom Malvazije maditerana izradila samostalno pod nadzorom i uz stručnu pomoć mentora Kristijana Damijanića, dipl.ing.

Renel Tomeković



(potpis studenta)

## SAŽETAK

Sadržaj rada sa temom „Malvazije Mediterana“ uključuje istraživanje vinskih kultivara koje u svojem imenu nose naziv malvazija, a kultiviraju se vinogorijima zemalja koje pripadaju priobalju Sredozemnog mora. U radu su istražene povijesne činjenice i zapisi vezani uz podrijetlo naziva malvazija, te njegovo širenje Mediteranskim bazenom. Utvrđena je podjela unutar vinskih sorti malvazija obzirom na boju plodova, te aromatske i senzorne karakteristike. Navedene su sorte vinskih kultivara *Vitis vinifera L.* koje se smatraju dijelom obitelji Malvazija, a kultiviraju se u Grčkoj, Hrvatskoj, Italiji, Španjolskoj, te Portugalu uključujući sinonime svake sorte na temelju recentnih zaključaka najnovijih istraživanja genetskih identifikacija. Uz opis sorte naglašen je njezin enološki potencijal, rasprostranjenost, te mogućnost proizvodnje određene tipologije vina obzirom na karakteristike i kvalitetu grožđa svake navedene sorte. Zaključno je navedena potreba za daljnjom identifikacijom kultivara i utvrđivanja rodbinskih veza unutar obitelji s ciljem utvrđivanja predaka nekih od navedenih sorti za koje je do danas to pitanje ostalo nerazjašnjeno, a time i pitanje njihovog podrijetla.

**Ključne riječi:** malvazija, Mediteran, sorta, sinonimi, vino

## SADRŽAJ

1. UVOD.....	1
2. MALVAZIJE MEDITERANA .....	2
2.1. Malvazija – podrijetlo naziva .....	2
3. MALVAZIJA I MEDITERANSKI BAZEN.....	4
3.1. Malvazija u Grčkoj .....	5
3.2. Malvazija u Hrvatskoj.....	6
3.3. Malvazija u Italiji.....	7
3.4. Malvazija u Španjolskoj.....	8
3.5. Malvazija u Portugalu .....	9
4. KLASIFIKACIJA KULTIVARA .....	11
4.1. Bijele i crne sorte .....	11
4.2. Neutralne i aromatične sorte .....	11
4.3. Genetska identifikacija .....	12
5. BIJELE SORTE MALVAZIJE .....	14
5.1. Malvasia Bianca.....	14
5.2. Malvasia Bianca di Candia .....	15
5.3. Malvasia di Candia Aromatica .....	16
5.4. Malvasia Dubrovačka .....	18
5.5. Maraština .....	19
5.6. Malvazija Istarska .....	21
5.7. Malvasia Bianca di Basilicata.....	22
5.8. Malvasia del Lazio .....	24
5.9. Malvasia Moscata .....	25
5.10. Malvasia Rosa.....	26
5.11. Malvasia Fina.....	27
5.12. Malvasia Branca de Sao Jorge .....	28
6. CRNE SORTE MALVAZIJE .....	30
6.1. Malvasia di Casorzo.....	30
6.2. Malvasia di Schierano.....	31
6.3. Malvasia Nera .....	32

6.4. Malvasia nera di Brindisi/ Malvasia nera di Lecce.....	34
6.5. Malvasia nera di Basilicata .....	35
6.6. Malvasia nera lunga .....	36
7. ZAKLJUČAK.....	38
LITERATURA .....	39
POPIS TABLICA .....	40
POPIS SLIKA .....	40



## 1. UVOD

Malvazija je zajedničko ime za velik broj različitih i srodnih vinskih sorti *Vitis vinifera* L. koje se uzgajaju od davnina u vinogorjima Mediterana. Velika je to skupina sorti Sredozemlja koje u svom imenu nose prefiks malvazija. S obzirom da u većini slučajeva osim imena nemaju ništa zajedničko, te sorte odavna izazivaju pozornost znanstvenika u različitim područjima, ponajprije vinarstvu i vinogradarstvu, genetici, ali i povijesti. Unatoč velikim naporima i mogućnostima koje dopuštaju moderne znanstvene metode, mnogo je pitanja još otvoreno, a podrijetlo većine njih ostaje nerazjašnjeno. One se osim podjele po boji bobica (na bijele i crne) mogu razvrstati i po drugim karakteristikama (na aromatične i neutralne). Razlike se iskazuju u rodnosti, u sposobnosti nakupljanja šećera i kiselina, sklonosti ambijentu, u različitom vremenu dozrijevanja, otpornosti prema bolestima i različitim morfološkim karakteristikama, genetičkoj raznolikosti među pojedinim sortama, te varijabilnosti unutar iste sorte.

Ovim radom istražene su povijesne činjenice i zapisi vezani uz podrijetlo naziva malvazija, te objašnjeno širenje vinske sorte Malvazija na području cijelog Mediteranskog bazena i to sa naglaskom na zemlje poput Grčke za koju se smatra pradomovinom Malvazije, zatim Hrvatske u kojoj se kultiviraju tri sorte malvazija, Italije koja je domovina najvećeg broja sorti iz obitelji Malvazija, te Španjolske i Portugala, zemlje koje su se pokazale kao vrlo povoljne za kultivaciju malvazija koje su rasprostranili srednjevjekovni moreplovci i trgovci. Utvrđene su podjele unutar skupine vinskih sorti malvazija i navedena njihova klasifikacija obzirom na boju bobica plodova, na bijele sorte i crne sorte, aromatske i senzorne karakteristike, koje dijele sorte na neutralne i aromatične, navedeni su sinonimi i zaključci recentnih istraživanja genetskih identifikacija. U radu su navedene vinske sorte koje u svojem imenu nose naziv malvazija, a kultiviraju se u navedenim zemljama. U radu je navedeno dvanaest bijelih sorti i šest crnih. Navedene su gospodarske važnosti pojedinih sorti, zastupljenost, te područje uzgoja. Za svaku sortu naveden je njezin enološki potencijal, te tipologija vina koja se proizvodi od svake obzirom na karakteristike i kvalitetu grožđa. Radom se je pokušalo objediniti što veći broj kultivara koje se smatraju dijelom obitelji Malvazija obzirom na dostupnu literaturu i do sada provedenih recentnih istraživanja stručnjaka.

## **2. MALVAZIJE MEDITERANA**

### **2.1. Malvazija – podrijetlo naziva**

Ime Malvasia proizlazi iz imena grčkog grada Monemvasia ili Monembasia (grčki: Μονεμβασία) osnovanog 588. godine od strane Bizanta ili Bizantskog Carstva, povijesni naziv za istočno Rimsko Carstvo koje je nastalo 285. godine kad je car Dioklecijan administrativno podijelio tadašnje Rimsko Carstvo na Istočno i Zapadno.

Monemvasia je grad i općina u Laconiji u Grčkoj. U slobodnom prijevodu, Monebasia znači "jedan ulaz" ili "jedan od načina da dođete do grada". Grad se nalazi na malom otoku na istočnoj obali Peloponeza koji je odvojen od kopna potresom 375. godine. Otok je povezan s kopnom kratkom stazom dužine 200 metara. Njegovo područje se sastoji uglavnom od velikih litosfernih ploča na oko 100 metara nadmorske visine, do širine 300 m i duljine 1 km, mjesta snažne srednjovjekovne utvrde. Od antičkih vremena bila je to poznata trgovačka luka koju je uz pomoć Mlečana osvojio William de Villehardouin grčki plemić francuskog podrijetla 1248. godine. 1419. godine grad aneksom postaje dio Mletačke Republike. Ime Monembasia prevedeno je u Malvaziju na talijanski, španjolski, portugalski i hrvatski, Malvesia na katalonski, Malvasier na njemački, Malezija na engleski i Malvoisie na francuski jezik.

Prvi pisani dokument u kojem se spominje vino Malvazija datira iz 1214. godine, kada je građanin Grčke, Ephesa uputio na vino koje se zove Monovasia ili Monemvasias. Bilo je to čuveno vino, posebnih karakteristika, izrazito alkoholična, visoko ekstraktna, naglašenih aroma i često s ostatkom neprovrela šećera. Širenje ovog pojma je povezan s aktivnom trgovinom vinom u Srednjem vijeku. Veliku ulogu su tada odigrali Mlečani, koji su počeli trgovati vinom 'Vinum de Malvasias' u 1278. godini. Bila su to slatka i aromatična vina iz Grčke, bez naglaska na proizvodni sortiment. Vina su se transportirala ponajviše u Veneciju, ali i u druge zemlje, pa su i sorte sličnih svojstava i enološkog potencijala dobivale takva imena. U Francuskoj se pojam Malvoisie prvi put pojavio tijekom 13. stoljeća kao naziv za vina iz Grčke i Krete. Mlečani su prenjeli sadnice za proizvodnju slatkih i aromatičnih vina na otok Kretu koji je bio pod njihovom upravom od 1204. godine, gdje su potaknuli uzgoj, toliko

da je ovaj otok postao glavno mjesto proizvodnje. Širenjem Osmanskog Carstva, otok Kreta pao je u ruke Turaka sredinom 1500-ih godina.

Povećana potražnja za ovom vrstom vina iz sjeverne Europe i gubitak proizvodnje malvazije nakon turskih osvajanja, dovelo je do uspostave novih proizvodnih centara uz plovne putove Sredozemnog mora. Tako se je proizvodnja širila i u druga područja Mediterana, od Italije, Španjolske, Portugala do Francuske i Hrvatske.

**Slika 1: Monemvassia, Grčka, 1680.god.**



*(Izvor: en.wikipedia.org, 2018.)*

### 3. MALVAZIJA I MEDITERANSKI BAZEN

Malvazije su velika i heterogena skupina vinskih sorti kultivirane u Grčkoj, Hrvatskoj, Italiji, Francuskoj, Španjolskoj, Portugalu, te drugim europskim zemljama. Veliki je broj sorti koje nose ime malvazija. Njihova klasifikacija je složena, jer mnogima nedostaju zajednički amelografski deskriptori.

Pretežni broj kultivara što se oduvijek nazivaju malvazijama su bijele. Najveći broj kultivara koje nose oznaku malvazija uzgaja se u Italiji, a tamo se nalaze i najveće površine pod tom sortom vinove loze. Značajne površine nalaze se i u drugim, uglavnom europskim mediteranskim državama. Najzapadnije se malvazija uzgaja na španjolskim Kanarskim otocima (ispred zapadne obale Afrike), a zatim redom od portugalskih otoka Azora i kopnenih vinorodnih područja u toj zemlji do vinogradarskih regija u Španjolskoj, Francuskoj, Italiji, Sloveniji, Hrvatskoj, Crnoj Gori, Albaniji i u Grčkoj, otkuda, prema mnogima, ta sorta (ili u nekim slučajevima možda samo to ime) nasljeđuje svoje podrijetlo.

Slika 2: Mediteranski bazen



(Izvor: en.wikipedia.org, 2018.)

### 3.1. Malvazija u Grčkoj

U Grčkoj su se od antičkih vremena proizvodila slatka i aromatična vina. Slatko vino Malvasia, koje se je proizvodilo primjenjujući tehnike prosušivanja grožđa prije same vinifikacije, zapravo je bila kupaža lokalnih sorti koje su uslijed povoljne klime razvijale visoke šećere i za rezultat imale vina sa visokim postotkom alkohola, izraženih muškatnih aroma i iako sa ostatkom šećera, određene arome gorčine.

Kako se je glavno mjesto proizvodnje Malvazije u 14.st. preselilo na otok Kretu, Mlečani su nosili reznice za nove nasade i nazivali ih malvazija. U službenom dokumentu vlade Venecije iz 1342. godine spominje se 'vino da Monembasia' i 'malvasia di Creta' iz čega je vidljivo da je već tada bila nejasna klasifikacija i porijeklo malvazije. Pretpostavlja se da je tada malvazija 'vino da Monembasia', bila kupaža sorti Kydonitsa, Asyrtiko, Monemvasia i Asproudi. To je samo jedna od teza koju je danas teško dokazati, a tome u prilog ne ide ni činjenica da se ime Asproudi, što znači 'malo bijelo', koristi kao naziv za mnoge različite bijele sorte u Grčkoj.

'Malvasia di Creta' je ime koje se je odnosilo na suha bijela vina sa otoka Krete koja su u Srednjem vijeku bila distribuirana na području Italije dok su pod ostalim malvazijama podrazumijevana vina sa ostatkom šećera proizvedena na 'grčki' način i to prosušivanjem grožđa ili koncentriranjem mošta zagrijavanjem.

Zahvaljujući modernoj tehnologiji i metodama identifikacije, te na temelju posljednjih istraživanja znanstvenika i ampelografa, poznato je da postoje velike razlike unutar obitelji malvazije, te da je vrlo mala vjerojatnost da sorte koje danas poznajemo pod imenom Malvazija, imaju veze sa grčkim sortama. Jedna od malvazija za koju je utvrđeno da joj je Grčka pradomovina je Malvasia Bianca di Candia.

Danas se u Grčkoj sorta Monemvassia kultivira uglavnom na otoku Paros u Egejskom moru i nosi oznaku Zaštićene oznake izvornosti, PDO (Protected Designation of Origin) Paros i Monemvassia – Malvasia. Uglavnom se koristi za kupaže, kako bijele tako i crvene, te za proizvodnju slatkih vina.

U nastojanju da se oživi tradicionalno slatko vino Monemvassia, 2011. godine formalno su uspostavljene dvije nove Zaštićene oznake izvornosti za prirodna slatka ili likerska vina proizvedena od suncem prosušenog grožđa. PDO Malvasia-Sitia u grčkoj prefekturi Lasithi na otoku Kreti, uključuju vina koja sadrže najmanje 85% sorte Assyrtiko, Athiri, Thrapsathiri i Liatiko, te Bijelog muškata i Malvasia di Candia Aromatica preostalih 15%. PDO Malvasia Handakas-Candia vina imaju udio od najmanje 85% sorti Assyrtiko, Vidiano, Thrapsathiri i Liatiko, dok preostalih 15 % pokriva Bijeli muškat i Malvasia di Candia Aromatica. Za ispunjenje uvjeta za dobivanje zaštićene oznake izvornosti, obje kupaže mraju biti na odležavanju u hrastovim bačama minimalno dvije godine.

### **3.2. Malvazija u Hrvatskoj**

Pojava loza na području današnje Hrvatske datira davno prije naseljavanja stanovništva, o čemu svjedoče fosilni ostaci nađeni na više lokaliteta u Hrvatskoj. Smatra se da je vinogradarstvo kao grana poljoprivrede postojala u ovim krajevima još od vremena Feničana, Ilira, Grka i Rimljana. U 6. stoljeću, dolaskom na prostore rimskog Ilirika, Hrvati prihvaćaju novu kulturu, vinovu lozu. Uz prihvaćanje kršćanstva, još više se širi uzgoj vinove loze.

Vinogradarstvo se na tlu Hrvatske širilo u dva pravca: kontinentalnim i primorskim dijelom. Jadranskom obalom i otocima vinova loza dovedena je zahvaljujući trgovcima, osvajačima i kolonizatorima Feničanima, starim Grcima i Rimljanima, a drugi pravac širenja vinove loze odvijao se kopnom zahvaljujući Tračanima, koji su predali način proizvodnje vina ilirskim plemenima. Novija istraživanja govore da su Iliri vinovu lozu poznavali puno ranije nego što se obično mislilo jer se dolaskom Kelta u 4. st. pr. Kr. na tlu Panonije već sadila vinova loza i proizvodilo se vino. Grčkom kolonizacijom našega južnog dijela Jadrana, razvila se je trgovačka djelatnost i temeljila se na robno-novčanoj razmjeni između država. Tako se je osnažila trgovina između gradova i država u Grčkoj sa kolonijama na Jadranskoj obali, što je pogodovalo razvoju vinarstva i vinogradarstva. Rimljani su svojim dolaskom na područje Hrvatske poduprli jači razvoj vinogradarstva i vinarstva jer su smatrali poljoprivredu

osnovnom granom tadašnjeg gospodarstva. Na području Istre, Primorja i Dalmacije, promiču poljoprivrednu proizvodnju, posebice vinogradarstvo i vinarstvo.

Na Hrvatsku Nacionalnu listu priznatih kultivara vinove loze uvrštene su i preporučene tri sorte iz obitelji Malvazija, a to su Malvazija Istarska, Malvasija Dubrovačka i Maraština za područje regije Primorska Hrvatska gdje vina proizvedena od navedenih sorti nose oznaku ZOI zaštićene oznake izvornosti.

### **3.3. Malvazija u Italiji**

Razvitkom brodogradnje i pomorstva u Srednjem vijeku, omogućio se i razvoj trgovine. Ispunjenjem tog preduvjeta, vina proizvedena na području današnje Grčke postala su dostupna stanovnicima sjevernijih područja Europe. Mlečani su tada popularizirali ime 'Vinum de Malvasias' pod kojim su se podrazumijevala slatka vina iz Grčke. Bila je to aktivnost trgovaca koja nam je danas poznata pod pojmom brendiranja sa ciljem što učinkovitije prodaje.

Kvalitetna vina Malvasias bila su poznata još od davnina i cjenjena zbog svojih izuzetnih karakteristika, što potvrđuje trgovina vinima koju su Mlečani organizirali još u 13.st. Povećana potrošnja, a stoga i povećani izvoz vina u Europu iz Grčke i sa otoka Krete i Chios, povećao je uzgoj sorti za njihovu proizvodnju, te širenje na druga područja u Egejskom moru, te kasnije na područje cijelog Srdozemnog mora.

S druge strane, često se je za vinifikaciju pri proizvodnji vina s ostatkom šećera koristila sirovina od lokalnih kultivara izraženih aromatskih karakteristika uz primjenu tradicionalnog prosušivanja grožđa i zagrijavanja mošta radi dobivanja potrebne koncentracije reducirajućih šećera.

Klimatski uvjeti na području cijelog Apeninskog poluotoka pogodovale su uzgoju malvazija i kultivara sličnih karakteristika. U 16. i 17. stoljeću naziv malvazija počinje se vezivati uglavnom za lokalitet na kojem se vino Malvazija proizvodilo.

Danas se najveći broj kultivara koje nose oznaku malvazija uzgaja u Italiji, a tamo se nalaze i najveće površine pod tom sortom vinove loze.

Bijele aromatične sorte koje se kultiviraju na području Italije su Malvasia di Candia aromatica, Malvasia di Lipari, Malvasia moscata, Malvasia Rosa i Malvasia bianca di Basilicata, a crne Malvasia di Casorzo, Malvasia nera di Basilicata, Malvasia nera lunga i Malvasia di Schierano. Bijele sorte koje se smatraju neutralnima u odnosu na karakterstike gore navedenih kultivara su Malvasia bianca, Malvasia bianca di Candia, Maraština, Malvasia del Lazio i Malvazija Istarska, a crne Malvasia nera i Malvasia nera di Brindisi.

### **3.4. Malvazija u Španjolskoj**

Od dvanaestog i četrnaestog stoljeća, u rukama talijanskih, katalonskih i provansalskih trgovaca bili su gotovo svi trgovački putevi na azijske i afričke obalne strane Mediterana. To je pridonjelo širenju sorti vinove loze sa područja istočnog Mediterana, Grčke i otoka Krete, te Italije na područja na kojima dotada nisu kultivirana. Oko 1100. god. pr. Kr. Feničani i Grci osnivaju svoje prve kolonije na području današnje Španjolske. Između prvog i drugog punskog rata Kartadžani osnivaju svoje kolonije, među kojima su najvažnije bile na Ibizi i u Cartageni. Porazivši Kartagu u drugom punskom ratu (201. god. pr. Kr.), Rimljani započinju postupnu okupaciju poluotoka. U idućih dvjestotinjak godina zauzeli su čitav teritorij Pirinejskog poluotoka. Danas se smatra da je to put koji je omogućio širenje Malvazije na cijelom poluotoku.

Već pri osnivanju prvih grčkih kolonija na prostoru Pirinejskog poluotoka, prenosi se i kultura proizvodnje i potrošnje vina. Vinogradarstvo i vinarstvo značajan su dio povijesti područja Španjolske. Dugačka tradicija uzgoja grožđa traje nešto više od 2000 godina. Iz tog davnog vremena postoji golemi 66 četvornih metara veliki starorimski mozaik za koji kažu da je najveći i najbolje očuvani Bakovski alegorijski mozaik ne samo u vinogorju Ribera del Duero nego i na cijelome Pirinejskom poluotoku.



Povijesne činjenice pretpostavka su za teoriju koja povezuje dolazak Malvazije na poluotok današnje Španjolske početkom 14-og st., od strane ruku genovaca, marokanaca, katalona i venecijana, tada vrsnih pomoraca i trgovaca. Smatra se da je kasniji uzgoj i trgovina Malvazijom imala važnu ulogu u tadašnjoj poljoprivredi i ekonomskoj situaciji.

Dolazak Malvasije na Kanarske otoke uslijedio je u 15.st., nakon osvajanja otoka Madeire 1420.god. gdje je tadašnje lokalno stanovništvo povećalo eksploataciju zemlje u poljoprivredne svrhe obogaćujući usjeve sa nasadima vinove loze, ponajprije vinovom lozom za slatka i aromatična vina Malvazija.

U dvadeset i dvije regije koje nose oznaku DO (Dominacion de Origin) u Španjolskoj gdje se uzgaja Malvazija može se pronaći Malvasía aromática, Malvasía rosada, Malvasía castellana, Malvasía volcánica. Aromatične sorte kultiviraju se u 12 DO, Malvasía aromática, Malvasía rosada i Malvasía volcánica. 11 ih je na Kanarskim otocima i jedna (Katalonija) na Pirinejskom poluotoku.

### **3.5. Malvazija u Portugalu**

Proizvodnja vina u Portugalu seže u doba prije rimske kolonizacije Pirinejskog poluotoka. Feničani, Kartażani i Grci, vrsni moreplovci, osnivali su svoje kolonije na najudaljenijim otocima Mediteranskog bazena. Najstarije stanovništvo Portugala bila su keltska i iberska plemena, a do kraja 3.st.pr.Kr. južni i obalni dio teritorija današnjeg Portugala nalazio se pod vlašću Kartage. Tako je bilo sve do kraja Drugog punskog rata 201.god.pr.Kr. kada Rimljani zauzimaju cijeli Pirinejski poluotok. Podupirali su i unaprijedili lokalno vinogradarstvo. Bavili su se trgovinom i robno novčanom razmjenom na razvijenim trgovačkim putevima na Sredozemlju. Veliki udio u trgovini zauzimala su vina koja su se proizvodila u regiji, pa su se portugalska vina izvozila u Italiju, a već u 12.st. i u Englesku. 1418.god. otkriven je otok Madeira i 1427. Azori, otočje koje je se uz Madeiru nalazi u atlasnskom oceanu, a smatraju se autonomnim regijama Portugala.

Dolazak Malvazije na područje Madeire i Kanarskih otoka, pripisuje se španjolskim moreplovcima i trgovačkim razmjena na njihovom putu na novootkrivene obale Amerike. Drži se da je Malvasia de Sitges prenesena na Kanare iz Španjolske. Prvi spomen Malvazije na otoku Madeira je u 16.st., a spominje se kroz trgovinu vinom i njegovim izvozom u Europu. U tom periodu jačala je trgovina i robna razmjena između Madeire i Tenerifa, te se smatra da je došlo i do razmjene različitih kultivara vinove loze.

Danas se na području Portugala kultivira nekoliko sorti koje nose ime malvazija. Na kopnenom dijelu zemlje u regiji Dão and Lafões i Porto and Douro kultivira se sorta koju Portugalci nazivaju Malvasia Fina. Sorta je to koja je rasprostranjena na gotovo cijelom Pirinejskom poluotoku. Regija Madeira koja, kao i gore navedene regije, nosi oznaku DO i za sortu Malvasia de Sao Jorge od koje se danas proizvede vina sa ostatkom šećera, visokih alkohola i aroma, a poznat je pod imenom Madeira. Originalna Malvasia di Candia Aromatica, danas je rasprostranjena na samo 4 ha. Malvasia Fina je na Madeiri poznata pod sinonimom Boal.

## **4. KLASIFIKACIJA KULTIVARA**

### **4.1. Bijele i crne sorte**

Podjela unutar velike obitelji malvazija je prvenstveno na bijele i crne sorte koja se temelji na boji bobica plodova.

Tako možemo navesti da su bijele sorte Malvasia Bianca, Malvasia Bianca di Candia, Malvasia di Candia aromatica, Malvasia Dubrovačka, Maraština, Malvazija Istarska, Malvasia Bianca di Basilicata, Malvasia del Lazio, Malvasia Moscata, Malvasia Rosa, Malvasia Fina i Malvasia Branca de Sao Jorge.

Crne sorte malvazije su Malvasia di Casorzo, Malvasia di Schierano, Malvasia Nera di Basilicata, Malvasia Nera lunga i Malvasia Nera. Postoji i malvazija čiji su plodovi crvene boje, a nazivamo je Malvasia Nera di Brindisi.

Mnogi su ampelografi naglasili važnost ograničavanja korištenja imena Malvazija samo onim kultiviranim sortama aromatičnih bobica s blagim okusom muškata i malo gorčine.

### **4.2. Neutralne i aromatične sorte**

Na temelju aromatskih svojstava plodova, sorte povezane imenom Malvazija dijele se na neutralne i aromatične malvazije.

U neutralne se ubrajaju Malvasia Bianca, Malvasia Bianca di Candia, Malvazija Istarska, Maraština, Malvasia del Lazio i Malvasia Fina od bijelih sorti, te Malvasia Nera, Malvasia Nera di Basilicata i Malvasia di Brindisi od crnih sorti. Bijele sorte izražene aromatike su Malvasia di Candia Aromatica, Malvasia Dubrovačka, Malvasia Bianca di Basilicata, Malvasia Moscata, Malvasia Rosa i Malvasia Branca de Sao Jorge, dok su crne

Malvasia di Casorzo, Malvasia Nera di Basilicata, Malvasia nera lunga i Malvasia di Schierano.

Pokušaji da se na temelju aromatskih svojstava sorte malvazije klasificiraju, pokazalo se kao nemogući proces jer na finalni proizvod uvelike utječu tehnike vinifikacije. Tako primjerice kvasci teže metaboliziraju linalol koji je terpenski spoj odgovoran za primarne sortne arome, a nazočan je u grožđu, od geraniola, monoterpenskog alkohola prisutog u grožđu čija količina uvjetuje aromatiku finalnog proizvoda. Izrazitu muškatnu aromu daje i spoj citronelol, mirisnog svojstva limuna, koji uz ostale terpene određuje primarne sortne arome, a njegova izraženost ponovno ovisi o metodama vinifikacije. Mnoge tehnike pokušati će zadržati veću količinu geraniola koji daje mirisna svojstva ruže smatran tipičnim za malvaziju. Količina pojedinih monoterpenskih komponenti, kao i ukupna suma ovih komponenti u grožđu ovisi o sorti, zdravstvenom stanju, stupnju zrelosti, zemljišnim i mikroklimatskim uvjetima, a različitim ampelotehničkim zahvatima (vršikanje, djelomična defolijacija, prosušivanje) moguće je utjecati na sintezu, dinamiku i sadržaj monoterpena u grožđu. Koncentracija tih sastojaka u vinu pored toga ovisna je i o tehnološkom postupku prerade i njege vina, te većeg broja drugih čimbenika kao što su maceracija, ekstrakcija, hidroliza, oksidacija, uporaba bentonita i pektolitičkih enzima.

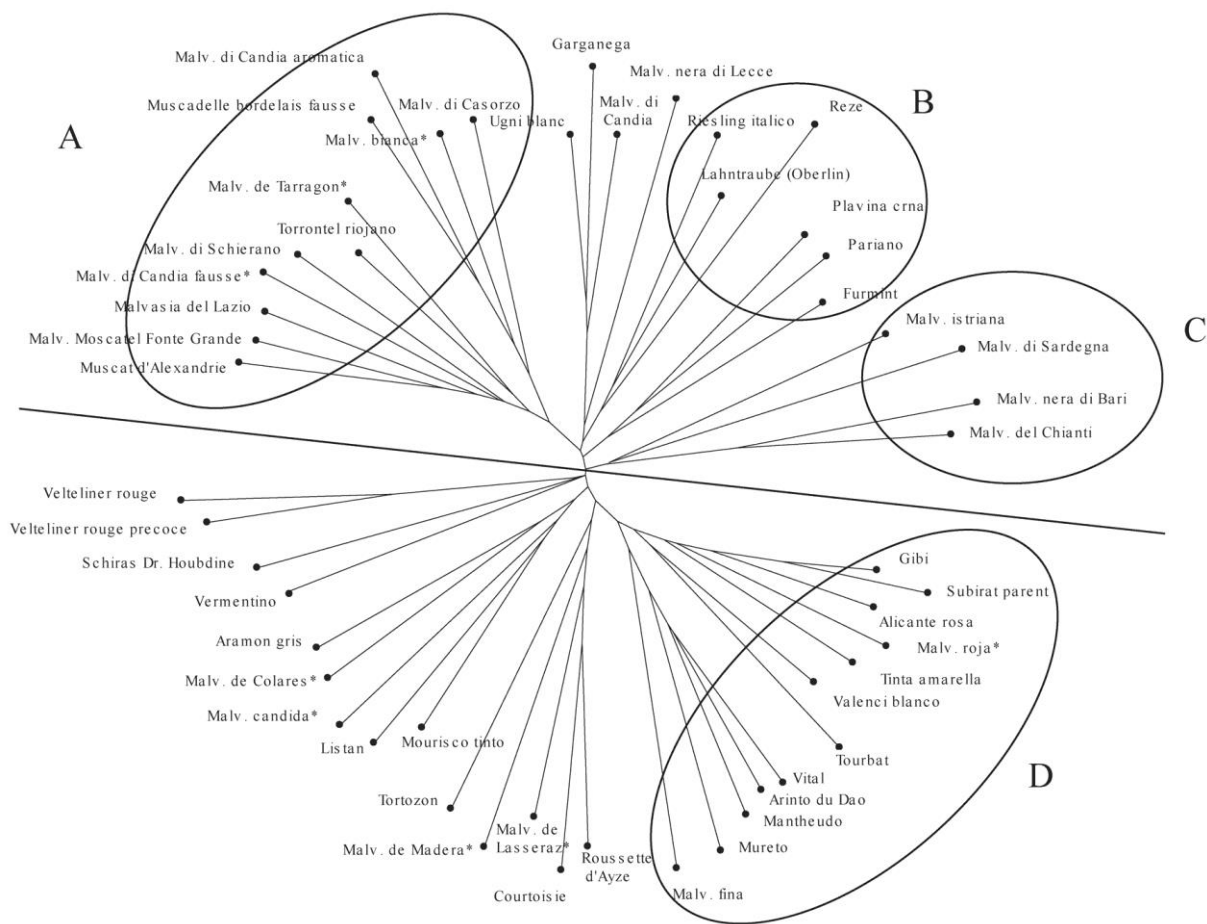
### **4.3. Genetska identifikacija**

Razvoj tehnologije i moderne metode identifikacije, prije svega tzv. *DNA fingerprinting* omogućuju nam pouzdano utvrđivanje identiteta sorte, te moguće sinonime i homonime, ali i istraživanje rodbinskih veza među sortama. To može dovesti u nekim slučajevima i do utvrđivanja podrijetla sorte, ukoliko se pronađu njezini potomci, preci i bliski srodnici. Na taj je način utvrđeno podrijetlo mnogih važnih svjetskih (Chardonnay, Cabernet sauvignon, Syrah...) i hrvatskih sorti (Plavac mali, Pošip).

I odgovor na pitanje rodbinskih veza unutar grupe sorti koje se povezuju sa imenom Malvazija, danas može dati samo odgovarajući znanstveni pristup, odnosno primjena suvremenih metoda i analiza velikog broja uzoraka. To znači ampelografski i genetički istražiti sve Malvazije, te njihove rezultate usporediti s grčkim sortama, ponajprije onih koje se mogu pronaći na Peloponezu i susjednim otocima.

Najnovija genetska istraživanja pokazala su veliku raznovrsnost opisujući obitelj Malvazija kao heterogenu skupinu različitih karakteristika među kojima ima vrlo malo poveznica sa grčkim sortama za koje se smatralo da su preci sorti koje se kutiviraju u drugim krajevima mediteranskog bazena. S druge strane utvrdio se i istovjetan genetički kod u mnogih sorti, te se potvrdilo da postoji veliki broj sinonima za iste sorte ovisno o lokaciji kultivacije.

**Slika 3: Genetske poveznice kultivara obitelji Malvazija**



(Izvor: [ajevonline.org](http://ajevonline.org), 2018.)

## 5. BIJELE SORTE MALVAZIJE

### 5.1. Malvasia Bianca

Sinonimi: Malvasia, Malvasia Bianca di Puglia, Malvasia moscata di Piedmont (Italija), Monemvassia (Grčka)

Bijela Malvazija je, pretpostavlja se, izravni potomak drevnih Malvasija podrijetlom iz Grčke, proširila se u mnogima dijelovima središnjeg - južnog dijela Mediteranskog bazena. Sorta je to koja ima dobre i redovite prinose, koja nema posebne zahtjeve po pitanju tla i klime, pokazujući dobru otpornost na klimatske nepogode i bolesti. Grozdovi sorte Malvasia Bianca su kompaktni, srednje veličine i piramidalno konusnog oblika sa srednjim do velikim okruglim bobicama žuto-zelene boje i čvrste i debele kožice.

**Slika 4: Malvasia Bianca di Puglia**



*(Izvor: [vinidipuglia.com/index.php/it/malvasia-bianca](http://vinidipuglia.com/index.php/it/malvasia-bianca), 2018.)*

Plodovi se koriste isključivo za vinifikaciju, za proizvodnju vina koje se uglavnom koristi za kupaže s drugim lokalnim sortama. Kao monosortno vino, Malvasia Bianca daje suha vina slamnatožute boje, ne aromatična, ali ugodna i skladna. Ima dobre, često niske kiseline, ali i prilično nizak postotak alkohola.

U Grčkoj se kultivira prvenstveno na otoku Paros od kuda se je proširila i na druge otoke Egejskog mora kao Syros, Mykonos i djelomično Evia. Vina nose zaštićenu oznaku izvornosti PDO Paros. Poznate su kupaže sa sortom Mandilaria. Koristi se i u proizvodnji vina PDO Monemvassia-Malvasia. U oba slučaja je dio kupaže od minimalno tri sorte.

Bijela Malvasia je prisutna u južnim dijelovima Italije, a posebno na otoku Siciliji na području oko grada Siracuse i na području regija Calabria, Puglia i Campania gdje se proizvode vina sa DOC oznakom

## 5.2. Malvasia Bianca di Candia

Sinonimi: Malvasia, Malvasia candida, Malvasia rossa dei Castelli romani, Uva cerreto, Malvasia Rossa (Italija)

Malvasia Bianca di Candia ime je bijele drevne sorte, te vina iz Grčke sa područja otoka Krete koji datiraju iz vremena venecijanske okupacije otoka. Najviše se uzgaja u Italiji.

**Slika 5: Malvasia Bianca di Candia**



*(Izvor: [vinealia.org/malvasia-bianca-di-candia](http://vinealia.org/malvasia-bianca-di-candia), 2018.)*

Grozdovi su konusnog oblika, često krilati, ne jako zbijeni. Bobice su srednje veličine, sferične, žuto-zlatne boje, tanke kožice i često smeđih nijansi ako su dobro izložene suncu.

Malvasia Bianca di Candia preferira brdovita područja s dobrom ekspozicijom. Daje dobre rezultate i na glinenim tlima, te toplijim klimatskim zonama sa malo padalina. Općenito osigurava dobre i redovite prinose, što zbog dobre otpornosti na atmosferske neprilike i bolesti, što zbog dobre prilagodljivost na različite pedološke i klimatske uvjete, uključujući dobru otpornost prema sušama i proljetnom mrazu.

Malvasia Bianca di Candia karakteristično je neutralnog okusa, u smislu da se njezini plodovi ne odlikuju izraženom aromatičnošću. Malvasia Bianca di Candia daje lagana suha vina slamnato žute boje, ne previše izraženih aroma, ali izraženih kiselina, te karakteristične arome gorčine badema.

Najviše se uzgaja u talijanskoj regiji Lazio, ali se uzgaja i u drugim regijama središnje Italije, kao što su Emilia Romagna, Toskana, Umbria, Marche i Abruzzo, a nalazi se i na jugu, u Campani i Pugli i na sjeveru u Lombardiji gdje vina nose oznaku DOC.

### **5.3. Malvasia di Candia Aromatica**

Sinonimi: Malvasia di Candia, Malvasia, Malvasia bianca aromatica, Malvasia di Candida, Malvasia di Alessandria, Malvagia (Italija).

Malvasia di Candia Aromatica se razlikuje od Malvasia di Candia izraženom aromatikom u smislu da se njezine bobice odlikuju ugodnim mirisom i okusom zbog mirisnih polifenola terpena koje sadrže u visokim koncentracijama. Iako imenom podsjeća na gore navedenu malvaziju, genetskom analizom dokazano je da su sorte posve različite.

Grozdovi su dugi, piramidalni i rastresiti. I grozdovi i bobice su malene do srednje veličine sa čvrstom kožicom.

Malvasia di Candia Aromatica prilično se dobro prilagođava padinama s dobrom ekspozicijom, te klimi koju ne karakteriziraju suše. Osigurava dobre i redovite prinose.



Plodovi se uglavnom koriste za vinifikaciju, ali su ugodno aromatični, pa se vrlo često konzumiraju i u svježem stanju, poput stolnog grožđa. Malvasia di Candia Aromatica daje vina slamnato žute boje, izraženih muškatinih aroma, kako suha, tako i ona s ostatkom šećera. Ima povoljne kiseline, pa se često koristi i za proizvodnju pjenušavih vina.

**Slika 6: Malvasia di Candia Aromatica**



*(Izvor: [catalogoviti.politicheagricole.it](http://catalogoviti.politicheagricole.it), 2018.)*

Malvasia di Candia Aromatica se kultivira na području Grčke na otoku Kreti, te talijanske regije Emilia Romagna, ali i na području regije Lombardija i Lazio sa oznakama DOC.

## 5.4. Malvasia Dubrovačka

Sinonimi: Malvasia di Lipari, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Sardegna, Malvasia di Bosa, Greco di Gerace, Greco Bianco (Italija), Malvasia de Sitges, Malvasia de Banyalbufar, Malvasia de Lanzarote, Malvasia aromatica – Malvasia de Lanzarote – Malvasia volcanica (Španjolska).

Uzgaja se na području Dubrovnika i Konavala stoljećima, a prvi spomen sorte datira još iz 1383., što je i najstariji podatak o nekoj hrvatskoj sorti vinove loze uopće. Rezultati genetičkih istraživanja govore da tu sortu možemo pronaći na raznim mjestima na Sredozemlju. Nalazimo je na jugu Italije pod nazivom Greco di Gerace, na Siciliji kao Malvasiu di Lipari, a na Sardiniji pod sinonimom Malvasia di Bosa. Španjolci je zovu Malvasia de Sitges (Katalonija), Malvasia de Banyalbufar (Baleari), te Malvasia de la Palma, Malvasia de Lanzarote i Malvasia volcanica (Kanarski otoci). Podatak da se nalazi na raznim mjestima na Sredozemlju, pa čak i na Atlantiku (Kanari), govori o tome da se je širila morem. Na svim navedenim područjima vrlo je uskog areala rasprostranjenosti, a na svim se područjima smatra vrlo starom i povezuje se s grčkom kolonizacijom Mediterana.

**Slika 7: Malvasia Dubrovačka**



(Izvor: [croatianwines.wordpress.com](http://croatianwines.wordpress.com), 2018.)

Osjetljiva je na plamenjaču i pepelnicu zbog čega je došlo do smanjenja nasada pod navedenom sortom. Enološki je potencijal ove sorte izuzetno visok – daje vrlo jaka i puna vina, naglašene sorte arome, a zadržava relativno visoku razinu ukupne kiselosti, pa su vina skladna i vrlo užitna. Upravo je intenzitet arome i zadovoljavajuća kiselost nešto što Malvasiju Dubrovačku izdvaja od ostalih južnih sorata. Zbog rastresitog grozda i čvrste, mesnate kožice vrlo je pogodna za prosušivanje i proizvodnju desertnih vina, različitim metodama i postupcima.

## 5.5. Maraština

Sinonimi: Rukatac, Rukatica, Maraškin, Maraskin, Marinkuša, Đurdevina, Kukuruz, Krizol, Višana (Hrvatska), Malvasia del Chianti, Malvasia bianca lunga, Malvasia Trevigiana (Italija), Pavlos (Grčka)

**Slika 8: Maraština**



*(Izvor: vinopedia.hr, 2018)*

Maraština je jedan od najpoznatijih bijelih kultivara Primorske Hrvatske. Iako nema podataka o njezinu podrijetlu, mnogi smatraju da potječe s ovih prostora. Dugo se uzgaja na hrvatskom priobalju i otocima pa se, unatoč činjenici da je pronađena u drugim zemljama,

smatra da se vrlo vjerojatno radi o hrvatskoj autohtonoj sorti. Usporedbom SSR profila utvrđeno je da su Maraština, Malvasia del Chianti, Malvasia bianca lunga (Italija) i Pavlos (Grcka) sinonimi za istu sortu.

Maraština je rasprostranjena duž gotovo cijele hrvatske obale, ali rijetko je gdje ima u većoj mjeri i u čistim nasadima, najčešće dolazi kao prateći kultivar ostalim bijelim sortama. Danas je najviše ima na Korčuli, Pelješcu i u Konavlima, gdje je i zaštićeno nekoliko sortnih vina. U Hrvatskoj se uzgaja na više od 300 ha, a u Italiji je gospodarski značajna sorta.

Sorta je u prošlosti bila vrlo cijenjena, no i tada je uglavnom korištena za kupaže. Tipična je vinska sorta, koristila se i za proizvodnju prošeka, a u starijim zapisima navodi se da se prošek od Maraštine prodavao u ljekarnama. Sorta je koja daje tipična južna bijela vina – jaka i puna, žute do zlatnožute boje, diskretne i ugodne sortne arome. Zbog niže kiselosti, vina su često neharmonična. Kasne je dobi dozrijevanja, zahtijeva toplije položaje. Nizinski položaji ne odgovaraju joj zbog osjetljivosti na pepelnicu. Uzgoj na dubokim plodnim tlima i preobilna gnojidba rezultiraju izrazitim padom kakvoće uroda.

U Italiji se uglavnom kultivira na području regije Toscana, Veneto, Lazio, Marche, Puglia, a najviše na području regije Umbria.

## 5.6. Malvazija Istarska

Sinonimi: Malvazija, Malvazija bijela, Istarska Malvazija (Hrvatska), Malvasia istriana, Malvasia, Istrian Malvasia, Malvasia d'Istria, Malvasia Bianca (Italija)

**Slika 9: Malvazija Istarska**



(Izvor: *vinistra.com*, 2018.)

Malvazija Istarska smatra se autohtonom i tipičnom sortom Hrvatske Istre. Dosadašnja genetička i morfološka istraživanja nisu pokazala identičnost ili srodnost Malvazije Istarske s nekom drugom poznatom sortom. Prvi pisani podaci o uzgoju Malvazije Istarske u Istri potječu iz 1891.godine, kad su proizvođači vina iz Istre predstavili Malvaziju Istarsku na izložbi vina u Zagrebu. Uz to, uzgoj Malvazije na sjevernom Jadranu (današnji hrvatski, slovenski i talijanski dio) ima višestoljetnu tradiciju, što je i dokumentirano u povijesnim spisima.

Malvazija Istarska jako dobro uspijeva i na crvenici i na flišnim terenima, ali najbolje rezultate, posebice u kvaliteti vina, daje na brdovitim flišnim položajima južne i jugozapadne ekspozicije. Zbog visoke bujnosti ne odgovaraju joj duboka, plodna i vlažna tla u zatvorenim,

slabo prozračnim položajima budući da se u takvim uvjetima mogu javljati problemi s oplodnjom, a kakvoća grožđa može biti nezadovoljavajuća. Malvazija Istarska vrlo je rodna sorta. Potrebno je agrotehničkim i ampelotehničkim mjerama regulirati prinos kako bi se postigla visoka kvaliteta grožđa. Daje vina svijetle, slamnatožute boje s izraženom zelenkastom nijansom. Miris vina je voćno-cvjetni, s karakterističnom sortnom aromom koja podsjeća na miris bagremova cvijeta, na zelenu jabuku i na badem. Okus vina je pun, zaobljen i harmoničan, ugodne svježine. U povoljnim godinama i na dobrim položajima, grožđe Malvazije Istarske može se ostavljati duže na trsu ili prosušivati u kontroliranim uvjetima radi nakupljanja visoke koncentracije šećera za dobivanje desertnih vina. Malvazija Istarska ima visoku gospodarsku vrijednost budući da objedinjuje dobru rodnost s visokom kvalitetom grožđa i vina, a osim toga ima i izraženu tipičnost i prepoznatljivost vezanu za područje Istre i okolice.

Malvazija Istarska u najvećoj se mjeri uzgaja u Hrvatskoj u podregiji Hrvatska Istra, gdje je vodeća sorta u proizvodnji. Osim toga, u manjoj se mjeri uzgaja i u podregiji Hrvatsko primorje. Izvan Hrvatske se u većoj mjeri uzgaja u primorskom dijelu Slovenije, u prvom redu u podregiji Slovenska Istra, te u talijanskoj regiji Friuli Venezia Giulia, te Puglia i Veneto.

## **5.7. Malvasia Bianca di Basilicata**

Sinonimi: Malvasia (Italija)

Malvasia Bianca di Basilicata je sorta kojoj je nepoznato podrijetlo kao i nekim drugim malvazijama iz obitelji. Povezuje ih tipologija vina koja se proizvode od navedene sorte i njoj sličnih, a to je slatko vino izražene aromatike i visokih alkohola, baš onakvo kakvo je bilo izrazito cjenjeno u srednjem vijeku. Kultivar Malvasia Bianca di Basilicata jest izravno povezana s regijom Basilicata južne Italije čiji je lokalitet proizvodnje vidljiv iz imena. Danas je prilično zapostavljena sorta na čijoj se revitalizaciji radi posljednjih desetak godina, a u povijesti je bila kultivirana u vinogradima na visinama od 500 metara nadmorske visine

podno ugaslog vulkana Vulture. Zbog karakterističnog vulkanskog tla, proizvedena vina imaju izraženu mineralnost, te izraženu začinsku aromatiku.

**Slika 10: Malvasia Bianca di Basilicata**



*(Izvor: italyabroad.com , 2018.)*

Koristi se isključivo za proizvodnju suhih i slatkih vina, rijetko kao monosortno, uglavnom u kupaži s drugim lokalnim sortama, kao što je prije svega Muškat, radi dobivanja povoljnih kiselina i visokih aromatskih komponenti. Sorta nije zahtjevna po pitanju tla i klimatskih uvjeta, a urodi su visoki i redoviti.

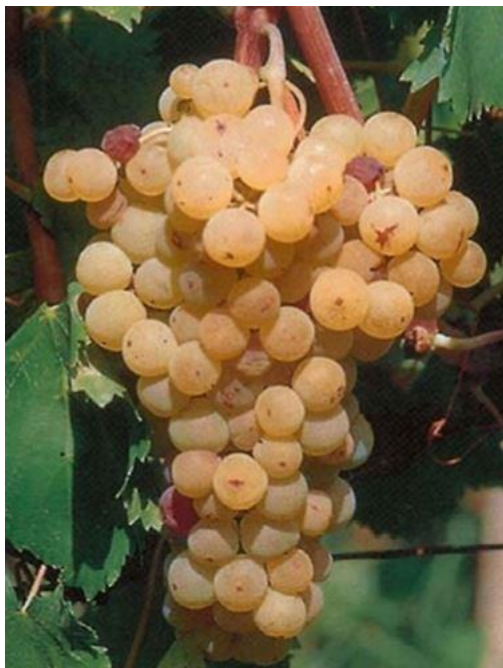
Malvasia Bianca di Basilicata prisutna je isključivo u talijanskoj regiji Basilicata, gdje se koristi u proizvodnji dva DOC vina nedavno priznata, Terre dell'Alta Val d'Agri i Matera.

## 5.8. Malvasia del Lazio

Sinonimi: Malvasia puntinata, Malvasia gentile, Malvasia col puntino, Malvasia nostrale (Italija)

Malvasia del Lazio je sorta koja se tradicionalno kultivira na području Lazia u Italiji još od vremena antike i starih Rimljana. Produkt je prirodnog križanja dvije sorte, Moscato d'Alessandria i Schiava Grossa. Kroz godine, rasprostranila se prema unutrašnjosti.

**Slika 11: Malvasia del Lazio**



*(Izvor: vinook.it, 2018)*

Spada u neutralne sorte bez izraženih aroma, ali zato izrazitih kvaliteta, zbog kojih kroz povijest nije gubila na važnosti u proizvodnji. Grozdovi su srednji do veliki, piramidalnog oblika s malenim do srednjim okruglim bobicama po kojima su vidljive smeđe točkice koje su kroz zriobu sve izraženije. Malvasia del Lazio lako dolazi u stanje prezrelosti, pa se posebno mora obratiti pozornost na trenutak berbe radi očuvanja razine kiselina.

Sinonimi su nastali zbog karakterističnih smeđih točkica na koži bobice žućkaste boje.



Malvasia del Lazio se kultivira na brdovitom terenu sa dobrom ekspozicijom ka suncu. Osjetljiva je na pepelnicu i peronosporu, te vlagu koja se zadržava u tlu uslijed čega su grozdovi rijetki i rastreiti, pa se reducira količina uroda. Zbog toga su se ipak s vremenom smanjile količine nasada u korist kultivara koji pokazuju veću otpornost na bolesti i zahtjevne klimatske uvjete. Danas njezina važnost dobiva na značaju. Koristi se za kupaže s drugim sortama, često sortom Trebbiano ili drugim sortama malvazije. Vina su slamnatožute boje, lagane aromatike, uravnoteženih kiselina i alkohola.

Malvasia del Lazio je sorta koja se uzgaja na poručjima oko poznatih rimskih kaštela na položajima kojima vina nose oznaku DOC, kao tradicionalna i renomirana vina Frascati i Marino.

## **5.9. Malvasia Moscata**

Sinonimi: Moscatella, Malvasia Nostrale, Malvasia Bianca del Piemonte, Malvasia Greca, Moscato Greco, Greco, Grec, Greco of Campania (Italija)

Malvasia Moscata je sorta koja je tek nedavno, 2012. godine, uvrštena na listu preporučenih kultivara za uzgoj u Italiji. Vrlo je rijetka, a može se pronaći na području regije Piedmont u Italiji. Krajem 1800-tih godina sortu je gotovo u potpunosti uništila pepelnica. Kako je karakteristika Malvasie Moscate izražena muškatna aroma, u mnogim nasadima je zamjenjena sa Muškatom Bijelim koji je pokazao veću otpornost na navedenu bolest.

Grozdovi Malvasie Moscate su srednje veličine sa većim okruglim bobicama žute boje, čvrste i deblje kožice, te izražene aromatike. Prinosi su visoki i redoviti. Pokazuje veću otpornost na botrytis.

Malvasia Moscata se može pronaći u talijanskoj regiji Piedmont i to na vrlo malim površinama. Stoga je vrlo teško pronaći monosortna vina proizvedena na području Italije. Kao takva mogu se pronaći samo u Californiji u SAD-u u suhoj i slatkoj varijanti izraženih muškatnih aroma.

**Slika 12: Malvasia Moscata**



*(Izvor: cantinasperimentale.it, 2018.)*

## **5.10. Malvasia Rosa**

Sinonimi: Malvasia Roxa (Portugal), Malvasia Rosada (Španjolska)

Malvasia Rosa je sorta pronađena na području talijanske regije Emilia Romagna 1967. godine. Utvrđeno je da je Malvasia Rosa mutacija sorte Malvasia di Candia Aromatica.

Obje sorte imaju morfološki iste karakteristike, ali plodovi Malvasie Rose su roze boje.

Malvasia Rosa je vrlo produktivna sorta sa srednjim do velikim grozdovima piramidalnog oblika sa velikim, okruglim i rozim bobicama sa srednje debelom kožicom.

Tehnološka zrelost sorte je krajem rujna, kasnije nego roditeljskoj biljci, ali aromatičnost sorte je izražena kao i u sorte Malvasia di Candia Aromatica.

**Slika 13: Malvasia Rosa**



*(Izvor: divinoinvini.blogspot.com, 2018.)*

Vina koja sorta daje su slatka, lagana tijela i svijetlo roze boje. Često se prilikom vinificiranja koriste tehnike prosušivanja grožđa.

Sorta se uzgaja isključivo u Italiji u regiji Emilia Romagna.

## **5.11. Malvasia Fina**

Sinonimi: Boal, Arinto Galego, Assario Branco (Portugal), Malvasia Castellana (Španjolska)

Malvasia Fina je bijela sorta neutralnih karakteristika koja se kultivira na području sjevernog Portugala u regiji Douro, Dao i Madeira u kojima je poznata pod različitim sinonimima na oko 7000 ha. Sorta je to koja je osjetljiva na visoke temperature, te je mnogo pažnje važno dati trenutku berbe da bi se izbjegla eventualna mogućnost smanjenja kvalitete plodova. Urodi su redoviti, a grozdovi i bobice srednje veličine. Osjetljiva je na botrytis, te na bolesti pepelnicu i peronosporu.

Nakon vinifikacije vina Malvasie Fine su umjerenih kiselina, sa finim i nježnim aromama.

**Slika 14: Malvasia Fina**



*(Izvor: winesofportugal.info , 2018.)*

## **5.12. Malvasia Branca de Sao Jorge**

2015. godine Malvasia Branca de Sao Jorge uvrštena je na listu preporučenih kultivara za proizvodnju vina Madeira od strane instituta Instituto do Vinho, Bordado e Artesanato iz Madeire. To je nova introducirana sorta iz Barraide sa kopnenog dijela Portugala od strane profesora Leao Ferreira de Almeida sa agronomskog fakulteta u Lisabonu 1970ih godina prošlog stoljeća. Nije poznato podrijetlo sorte, a ime je dobila po župi Sao Jorgeo na sjevernoj strani otoka Madeire gdje se je proizvodnja rapidno širila. I danas je rasprostranjena na otoku zauzimajući više od 36 ha.

**Tablica 1: Bijele sorte Malvazije**

	Sorta	Sinonim
1	<b>Malvasia Bianca</b>	Malvasia, Malvasia Bianca di Puglia, Malvasia moscata di Piedmont (Italija), Monemvasia (Grčka)
2	<b>Malvasia Bianca di Candia</b>	Malvasia, Malvasia candida, Malvasia rossa dei Castelli romani, Uva cerreto, Malvasia Rossa (Italija)
3	<b>Malvasia di Candia Aromatica</b>	Malvasia di Candia, Malvasia, Malvasia bianca aromatica, Malvasia di Candida, Malvasia di Alessandria, Malvagia (Italija)
4	<b>Malvasia Dubrovačka</b>	Malvasia di Lipari, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Sardegna, Malvasia di Bosa, Greco di Gerace, Greco Bianco (Italija), Malvasia de Sitges, Malvasia de Banyalbufar, Malvasia de Lanzarote, Malvasia aromatica/de Lanzarote/volcanica (Španjolska)
5	<b>Maraština</b>	Rukatac, Rukatica, Maraškin, Maraskin, Marinkuša, Đurđevina, Kukuruz, Krizol, Višana (Hrvatska), Malvasia del Chianti, Malvasia bianca lunga, Malvasia Trevigiana (Italija), Pavlos (Grčka)
6	<b>Malvazija Istarska</b>	Malvazija, Malvazija bijela, Istarska Malvazija (Hrvatska), Malvasia istriana, Malvasia, Istrian Malvasia, Malvasia d'Istria, Malvasia Bianca (Italija)
7	<b>Malvasia Bianca di Basilicata</b>	Malvasia (Italija)
8	<b>Malvasia del Lazio</b>	Malvasia puntinata, Malvasia gentile, Malvasia col puntino, Malvasia nostrale (Italija)
9	<b>Malvasia moscata</b>	Moscatella, Malvasia Nostrale, Malvasia Bianca del Piemonte, Malvasia Greca, Moscato Greco, Greco, Grec, Greco of Campania (Italija)
10	<b>Malvasia Rosa</b>	Malvasia Roxa (Portugal), Malvasia Rosada (Španjolska)
11	<b>Malvasia Fina</b>	Boal, Arinto Galego, Assario Branco (Portugal), Malvasia Castellana (Španjolska)
12	<b>Malvasia Branca de Sao Jorge</b>	

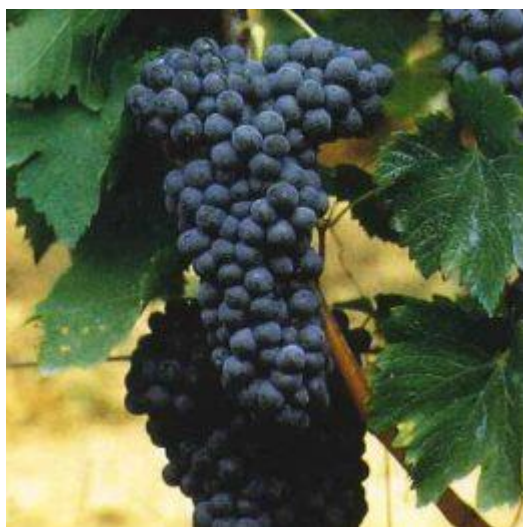
*Izvor: autor*

## 6. CRNE SORTE MALVAZIJE

### 6.1. Malvasia di Casorzo

Sinonimi: Moscatelina, Fragermano

**Slika 15: Malvasia di Casorzo**



*(Izvor: vignaioli.it, 2018.)*

Malvasia di Casorzo je još jedna od malvazija koja nosi imenu naznaku teritorija gdje se tradicionalno kultivira, a u ovom slučaju, dio je to talijanske regije Monferrato u Piemontu oko grada Casorza. Malvasia di Casorzo jest jedna od malvazija aromatičnih svojstava poput Malvazije dubrovačke, ali boja čvrste kožice bobica plodova je u njezinom slučaju plavo-crna, s laganim nijansama ljubičaste boje. Pulpa bobica je izraženog aromatičnog mirisa zbog velike količine terpena geraniola zaslužnog za izražene mirise koji podsjećaju na ruže. Grozdovi su veći, cilindrični sa jednim krilom. Uspjeva na glinenom tlu, bogatom mineralima i željezom da bi se izbjegla kloroza i povećao aromatski potencijal. Ova sorta ima visoki potencijal i pokazuje dobru otpornost na klimatske nepogode, osobito na mraz. Osjetljiva je na bolesti vina, kao što su peronospera i pepelnica. Kako ima zbijene grozdove, podložna je i sivoj plijesni. Neovisno o navedenom, u stanju je osigurati bogatu i redovitu proizvodnju. Grožđe se koristi isključivo za vinifikaciju. Neki proizvođači primjenjuju tehnike

prosušivanja grožđa, a ima dobre karakteristike za proizvodnju mirnih suhих i slatkih vina, a često se proizvode i pjenušava i gazirana vina. Boja vina varira od rubin crvene do boje višnje, s lagano aromatičnim, ugodnim i voćnim mirisima, slatkog i punog okusa.

Malvasia di Casorzo je prisutna gotovo isključivo u Piemontu u Italiji, a osobito na području regije Monferrata u provincijama Alessandria i Asti, gdje proizvedena vina nose oznaku zaštićenog geografskog podrijetla DOC. Prisutnost sorte zabilježena je i u regiji u Emilia Romagna.

## 6.2. Malvasia di Schierano

Sinonimi: Malvasia a grappolo corto, Malvasia di Castelnuovo don Bosco

**Slika 16: Malvasia di Schierano**



*(Izvor: cittametropolitana.torino.it, 2018.)*

Malvasia di Schierano je jedna od crnih aromatičnih kultivara malvazije. Sorta se kultivira u Italiji, pokrajini Pijemont na području oko grada Torina još od 15og stoljeća. U prošlosti bila je široko rasprostranjena u gotovo cijeloj regiji. Malvasia di Schierano pokazuje

dobru otpornost na nepovoljne klimatske uvjete, posebice na mraz. U nepovoljnim godinama sa puno padalina, osjetljiva je na vlagu, stoga grozdovi mogu biti rastresiti, pa je rezultat smanjenje uroda pri proizvodnji. Zbog klimatskih razlika od godine do godine, poznato je da su urodi smanjeni i neredoviti, s uglavnom malenim i rastresitim grozdovima. Grožđe se koristi isključivo za vinifikaciju. Proizvode se uglavnom monosortna vina sa ostatkom šećera, rijeđe u kupaži sa drugim sortama poput Freisa. Proizvedena vina su crvenh nijansi do boje višnje, aromatičnih mirisa, s malo tanina i uravnoteženog okusa s niskim alkoholima.

Malvasia di Schierano je prisutna isključivo u talijanskoj regiji Piemont, gdje se uzgaja prije svega na brežuljcima Asti na granicama pokrajine Torino, uz mjesta Schierano, Castelnuovo don Bosco i Pino, gdje se proizvode dva vina sa oznakom DOC Malvasia di Castelnuovo don Bosco.

### **6.3. Malvasia Nera**

Sinonimi: Malvasia, Malvasia rossa, Malvasier, Roter Malvasier, Malvasia near di Bolzano

Pretpostavlja se da je Malvasia Nera introducirana na područje Italije oko 1200.godine kada su Mlečani imali razvijenu trgovinu i robnu razmjenu s istočnim svijetom, ponajprije sa Grčkom od kuda vjerojatno potječe. U talijanskim regijama Trentino i Alto Adige, sorta je poznata pod sinonimom Malvasier gdje se tradicionalno stoljećima kultivira.

Malvasia Nera pokazuju dobru otpornost na klimatske nepogode i bolesti vinove loze, što omogućava dobre i redovite prinose. Grožđe se koristi isključivo za vinifikaciju. U talijanskoj regiji Toscani na području pokrajine Arezzo, Malvasia Nera se koristi za proizvodnju tradicionalnog desertnog vina Vin Santo uz primjenu metoda prosušivanja grožđa. Na području regije Alto Adige, proizvode se suha vina svjetlo crvene boje sa refleksijama boje lososa, aromatičnih mirisa i uravnoteženih kiselina i sa nižim taninima radi čega se ne preporuča odležavanje već konzumacija vina dok su mlada.



**Slika 17: Malvasia Nera**



*(Izvor: [divinoinvini.blogspot.com](http://divinoinvini.blogspot.com), 2018.)*

Malvasia Nera je prvenstveno prisutna u regijama Alto Adige i Trentino i u Toscani kamo se proizvodi DOC Vin Santo. Možemo je pronaći i u regijama Veneto, Campania i Sardinija, ali na manjim površinama.

## 6.4. Malvasia nera di Brindisi/ Malvasia nera di Lecce

Sinonimi: Malvasia negra, Malvasia nera di Bari, Malvasia nera di Candia, Malvasia di bitonto, Malvasia di Trani (Italija)

**Slika 18: Malvasia nera di Brindisi/di Lecce**



*(Izvor: [divinoinvini.blogspot.com](http://divinoinvini.blogspot.com), 2018.)*

Malvasia nera di Brindisi i di Lecce dvije su sorte vinove loze sa crnim bobicama na grozdovima bez izražene aromatike. Obje su upisane u nacionalni registar kultivara. Ipak vrlo su slične jedna drugoj, toliko da ih je vrlo često teško razlikovati i utvrditi pravi identitet. Stoga su mnogi ampelografi utvrdili da ih se smatra kao jedinstvena sorta, upisujući Malvasia nera di Brindisi kao glavno ime dok su ime Malvasia nera di Lecce uvrstili među sinonime. Porjeklo sorte nije poznato, a tradicionalno se uzgaja na području cijelog apeninskog poluotoka, najviše na području regije Puglia.

Sorta preferira tla srednje teksture, pokazuju dobru otpornost na visoke temperature. U stanju je osigurati dobru i redovitu proizvodnju. Grožđe ima tanku kožicu i hrskavu pulpu, pa se vrlo često kozumira kao stolno grožđe. U vinifikaciji se zbog svojih karakteristika, upotrebljava za proizvodnju rose vina, među kojima se ističe vino DOC Salento. Uglavnom se koristi za kupaže sa sortama kao što su Negramaro ili Sangiovese. Kao monosortno, daje vina tamno rubin crvene boje, ugodnih aroma, punog tijela i usklađenih tanina i alkohola.

Malvasia nera di Brindisi uglavnom se kultivira u Italiji u regiji Puglia, osobito u pokrajinama Taranto, Lecce i Brindisi gdje vina proizvedena nose oznaku DOC. Također se uzgaja u regiji Calabria, gdje se proizvode DOC vina Sant'Anna di Isola Capo Rizzuto, i u Toskani, gdje je zovu Malvasia nera, te se proizvode tri DOC vina, u pokrajini Lucca, Maremma i Grosseto.

## 6.5. Malvasia nera di Basilicata

**Slika 19: Malvasia nera di Basilicata**



*(Izvor: italyabroad.com., 2018.)*

Malvasia nera di Basilicata je vrlo rijetka sorta crne malvazije koju je moguće pronaći samo na području talijanske regije Basilicata, u provincijama Matera i Potenza. Vrlo je rijetka i nemoguće je pronaći monosortno vino proizvedeno od navedene sorte. Uglavnom se koristi za kupaže i to uglavnom sa sortom Aglianico.

Malvasia nera di Basilicata je izrazito aromatična sorta kompaktnih grozdova srednje veličine i malenih okruglih bobica. Prinosi su umjereni, a sorta odlikuje većom otpornošću na bolesti vinove loze u odnosu na druge poznate crne malvazije. Pokazuje dobru sklonost pri akumuliranju šećera prilikom zriobe, ali ujedno i zadržavanju optimalnih kiselina što se pokazalo kao sortna odlika zbog koje je poželjna za kupaže zbog aromatskih svojstava

koje pridonose kompleksnosti primarnih aroma vina, visokih alkohola kao rezultat visokih šećera, te visokih kiselina koje vinu daju svježinu i pitkost.

## 6.6. Malvasia nera lunga

Sinonimi: Moscatella, Moscato nero

**Slika 20: Malvasia nera lunga**



(Izvor: [catalogoviti.politicheagricole.it](http://catalogoviti.politicheagricole.it), 2018.)

Malvasia nera lunga je aromatična sorta malvazije koja je rasprostranjena na području regije Piedmont u Italiji. Prepoznatljiva je po dugim i srednje do velikim grozdovima sa jednim ili dva krila, te okruglim bobicama srednje veličine koje odlikuju muškatnim aromama. Sorta je to koja je prilagođena na vlažnu i hladnu klimu koja je karakteristična za regiju Piedmont. Prinosi sorte nisu pretjerano snažni, ali su redoviti i ujednačeni.

Danas je sortu moguće pronaći u regiji Piedmont u nasadima sa sortom Malvasia di Schierano. Dozrijeva prije Malvasie di Schierano i pokazuje veću otpornost na bolesti, ima niže kiseline, te je bogata terpenom geraniolom uslijed kojeg imaju plodovi izražene arome ruže. U slučaju povećanih prinosa, bobice grozdova samo su lagano obojene.

Gotovo je nemoguće pronaći monosortna vina. Uglavnom se koristi za kupaže i to uglavnom sa sortom Malvasia di Schierano.

**Tablica 2: Crne sorte Malvazije**

	Sorta	Sinonimi
1	<b>Malvasia di Casorzo</b>	Moscatelina, Fragermano
2	<b>Malvasia di Schierano</b>	Malvasia a grappolo corto, Malvasia di Castelnuovo don Bosco
3	<b>Malvasia Nera</b>	Malvasia, Malvasia rossa, Malvasier, Roter Malvasier, Malvasia nera di Bolzano
4	<b>Malvasia nera di Brindisi/ Malvasia nera di Lecce</b>	Malvasia negra, Malvasia nera di Bari, Malvasia nera di Candia, Malvasia di bitonto, Malvasia di Trani
5	<b>Malvasia nera di Basilicata</b>	
6	<b>Malvasia nera lunga</b>	Moscatella, Moscato nero

*Izvor: autor*

## 7. ZAKLJUČAK

Malvazije su velika skupina vinskih sorti koje se kultiviraju na području Mediterana. S obzirom da u većini slučajeva osim imena nemaju ništa zajedničko, te sorte odavna izazivaju pozornost znanstvenika u različitim područjima, ponajprije vinarstvu i vinogradarstvu, genetici, ali i povijesti. Unatoč velikim naporima i mogućnostima koje dopuštaju moderne znanstvene metode, mnogo je pitanja još otvoreno, a podrijetlo većine njih ostaje nerazjašnjeno. Ovim radom objedinjeno je osamnaest priznatih sorti koje u svojem nazivu nose prefiks malvazija. Kultiviraju se u različitim zemljama, te su stručnjaci pokušali objasniti povezanost između sorti kako morfološkom deskripcijom, tako i uz pomoć metode DNA *fingerprintiga* i usporedbe genetskih kodova. Odgovor na pitanje rodbinskih veza unutar grupe sorti koje se povezuju sa imenom malvazija, danas može dati samo odgovarajući znanstveni pristup, odnosno primjena suvremenih metoda i analiza velikog broja uzoraka. To znači ampelografski i genetički istražiti sve Malvazije, te njihove rezultate usporediti sa sortama kojima se dosad utvrdilo podrijetlo. Na temelju takvih istraživanja utvrdila se povezanost između primjerice hrvatske Maraštine i Malvasie del Chianti, te Malvasije Dubrovačke i sorte Malvasia di Lipari i utvrdilo da se radi o sinonimima za iste sorte.

Italija je zemlja u kojoj se kultivira najveći broj malvazija, te se je pokazalo da su znanstvenici najviše pažnje posvetili analizi i utvrđivanju identiteta pojedine sorte. U Hrvatskoj i drugim zemljama Mediterana se je također posvetilo pažnje u analizama podrijetla i karakteristikama malvazija, ali zbog nedostupnosti literature koja je uglavnom na stranim jezicima, u ovom radu ostaje nerazjašnjeno mnogo pitanja, poput poveznica sorte Malvasia Fina koja se kultivira na području Španjolske i Portugala sa malvazijama drugih dijelova Mediteranskog bazena ili malvazija koje se kultiviraju na području Francuske.

Tema Malvazije Mediterana pokazala se je kao jedno interesantno putovanje kroz povijest i kulturu proizvodnje vina koja se njeguje tisućama godina na obalnom prostoru Sredozemnog mora. Klimatske pogodnosti uvjetovale su razvoj mnogih sorti od kojih su se mnoge kroz godine diferencirale uslijed različitih karakteristika pojedinih mikrolokacija. Dobre klimatske karakteristike mediteranskog bazena bile su preduvjet za proizvodnju vrhunskih vina koja njeguju svoj dobar glas još od Srednjeg vijeka, a dokaz toj činjenici je upravo cijenjeno slatko vino Malvasia koje je i danas nadaleko poznato.

## LITERATURA

### Knjige

1. D'Agata, I.: Native wine grapes of Italy, Berkley i Los Angeles: University of California, 2014.
2. Lazarakis, K.: The wines of Greece, Atena: National inter-professional organization of vine and wine, 2018.
3. Maletić, E., Karoglan Kontić, J., Pejić, I.: Vinova loza, Zagreb: Sveučilište u Zagrebu, 2008.
4. Maletić, E., Karoglan Kontić, J. et. al.: Zelena knjiga: Hrvatske izvorne sorte vinove loze, Zagreb: Sveučilište u Zagrebu, 2015.
5. Mirošević, N., Karoglan Kontić, J.: Vinogradarstvo, Zagreb: Sveučilište u Zagrebu, 2008.

### Časopisi

6. Crespan, M. et. al.: Malvasia delle Lipari, Malvasia di Sardegna, Greco di Gerace, Malvasia de Sitges and Malvasia dubrovačka – synonyms of an old and famous grape cultivar, *Vitis* 45 (2), 69–73, 2006.
7. Lacombe et. Al.: Relationships and Genetic Diversity within the Accessions Related to Malvasia Held in the Domaine de Vassal Grape Germplasm Repository, *Am. J. Enol. Vitic.* 58:1 124 -131, 2007.
8. Rodrigez-Torres, I. et. al.: Confronto tra varietà diverse di Malvasia dal/a Madera e dal/a Spagna, *Riv. Vitic. Enol.* N.2-3, 57-62, 2006.

### Web stranice

9. Rodrigez-Torres, I. et. al.: La malvasía en España, <https://www.researchgate.net/publication/40763459>, 2009.
10. Port and Douro Wines Institute IVDP, <https://www.ivdp.pt/>, 2004.
11. Vitis International Variety Catalogue VIVC, <http://www.vivc.de/>, 2018.

## POPIS TABLICA

Tablica 1: Bijele sorte Malvazije.....	29
Tablica 2: Crne sorte Malvazije .....	37

## POPIS SLIKA

Slika 1: Monemvassia, Grčka, 1680.god.....	3
Slika 2: Mediteranski bazen .....	4
Slika 3: Genetske poveznice kultivara obitelji Malvazija .....	13
Slika 4: Malvasia Bianca di Puglia.....	14
Slika 5: Malvasia Bianca di Candia.....	15
Slika 6: Malvasia di Candia Aromatica .....	17
Slika 7: Malvasia Dubrovačka.....	18
Slika 8: Maraština.....	19
Slika 9: Malvazija Istarska .....	21
Slika 10: Malvasia Bianca di Basilicata .....	23
Slika 11: Malvasia del Lazio .....	24
Slika 12: Malvasia Moscata.....	26
Slika 13: Malvasia Rosa .....	27
Slika 14: Malvasia Fina .....	28
Slika 15: Malvasia di Casorzo .....	30
Slika 16: Malvasia di Schierano .....	31
Slika 17: Malvasia Nera .....	33
Slika 18: Malvasia nera di Brindisi/di Lecce.....	34
Slika 19: Malvasia nera di Basilicata .....	35
Slika 20: Malvasia nera lunga .....	36