

Malvasia Nera di Ferruzzano

(Vitis vinifera L.)

Nei vigneti di Ferruzzano, ricchissimi di accessioni molto interessanti, fino agli inizi degli anni 50 del '900, quando si consumò il dramma dell'emigrazione transoceanica che vide il trasferimento in massa della popolazione in Australia, Stati Uniti d'America (terzo flusso migratorio), Canada, Argentina (terzo flusso), era presente in modo consistente la vite qui presentata. Molto stimata insieme ad una serie notevole di Nerelli, di tre, quattro varietà di Guardavalle, di Inzolia ecc.; si calcola che le varietà presenti in ogni vigna potessero superare la cinquantina perchè si utilizzava come metodo, all'atto della costituzione di un nuovo vigneto, il prelevare da uno vecchio, alla cieca, le accessioni necessarie, onde evitare la perdita dei vari biotipi.

Le sue uve non erano utilizzate in purezza nella vinificazione, ma rappresentavano la componente di un uvaggio composito costituito da uve di numerosissime viti diverse, che offrivano al gusto un assieme di effluvi più interessante secondo il modo di pensare comune. Inoltre, dato il forte tenore tintorio delle sue bucce, era indispensabile contenere tale tendenza con uve di bianchi, tra cui le Guardavalle e l'Inzolia. Nonostante ciò, qualora la presenza delle uve dei bianchi non fosse molto consistente, il vino risultava molto scuro, con riflessi violacei e molto tannico, raggiungendo la maturazione ideale dopo qualche anno dalla vinificazione.

Esistevano dei cloni particolari, tra cui quello denominato "Malvasia Nigra c'u figghjolellu", per il fatto che il grappolo poteva essere dotato di un elemento più piccolo aggiunto a quello più grande, pensato come bambinello (Figghjolellu).

Nello studio effettuato da Anna Schneider, Stefano Raimondi e Davide De Santis, pubblicato nel volume "Il Gaglioppo e i suoi Fratelli", risulta che il biotipo possa essere identico al Magliocco dolce, al Castiglione di Bianco, al Greco Nero del Lametino e al Magghjoccùni o Greco Nero di Bivongi, alla Marcigliana presente a Belmonte (Cosenza).

Nell'autunno del 2005, dietro l'impegno dell'arcivescovo della diocesi di Locri-Gerace, Monsignor Giancarlo Bregantini e di Libera di don Luigi Ciotti, fu tentata la costituzione nel comune di Ferruzzano di un vigneto costituito da vitigni autoctoni del territorio e fu richiesta l'assistenza dei tecnici della CAVIT di Trento che agli inizi di novembre inviarono le risultanze degli esiti sulle uve di sei Vitigni: Malvasia Nera e Parmisana (Ferruzzano), Tundulilla Bianca ed Inzolia (Bova), Guardavalle e Mantónico Bianco (Bianco).

La Malvasia risultò in possesso di 5,95 di acidità totale, abbastanza basso rispetto al 9,20 della Tundulilla di Bova o al 8,90 del Mantónico Bianco di Bianco; gli effluvi risultarono puliti e delicati, mentre il gusto gradevole.

In definitiva, con leggere differenze nella forma del grappolo e della foglia, il vitigno, denominato a Ferruzzano Malvasia Nera era diffuso in quasi tutta la Calabria, presente ora con il nome di Magliocco dolce, ritenuto il vitigno di punta della viticoltura calabrese, molto stimato nel Cirotono, dove è stato introdotto dall'area del Pollino. Nell'area della Locride meridionale invece, molto presente fino a 50 anni addietro, ora è quasi scomparso. E' sicuro che il Magliocco dolce sia identificabile con la Malvasia Nera di Ferruzzano o il Catiglione di Bianco ?

Rischio d'erosione genetica: molto alto.