

MALVASIA

Nella regione greca del Peloponneso, un tempo chiamata Morea, esisteva una città portuale: MOMEMBASIA.

Zona celebre per i suoi vini, terra di conquista per l'importante posizione strategica, fu anche dominio della "Serenissima". Sembra appunto che i veneziani abbiano diffuso questo vitigno, prima a Creta, poi in Italia.

La diffusione continuò poi in Spagna, Portogallo, Francia, fino alle isole Canarie.

Italianizzato il vitigno di "Monembasia" o "Monemvasia", divenne "Malvasia".

Le prime tracce d'impianti dei vigneti della "Malvasia d'Istria" risalgono al 1300 circa.

Le zone di coltivazione salivano da Rovigno, Parenzo, Cittanova,....

Alcuni secoli addietro essa è stata importata anche nei nostri terreni dalla vicina Istria, invadendo lo spazio d'altre varietà sia sul Carso, nelle immediate vicinanze della città e guadagnandosi un posto di particolare rilievo sui pastini che partivano, allora, da sopra l'attuale centro cittadino sino ad arrivare alla baia di Sistiana.

Se ne producono diverse di Malvasie, si può dire che sia presente in tutte le regioni italiane, dalla Val d'Aosta alle Lipari, ognuna con caratteristiche proprie, a causa di climi, terreni e tecniche non omogenei. (ce ne sono anche a bacca rossa: le due Malvasie di Brindisi e della Palombara e la più famosa Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Asti).

Vite abbastanza adattabile, ma fortemente grata al sole, produce un vino mediamente alcolico, fruttato e leggermente aromatico che si sposa bene con pietanze diverse quali pesce, minestre e carni bianche.

Temperatura di Servizio 10° - 12°