

Origins – History

The history of Malvasia's fortune is closely linked to the Maritime Republic of Venice and the strong commercial role it played for centuries.

Thanks to the Venetians, Malvasia wine was already famous in the 12th century and its name is believed to have been derived from Monemvasia, a Greek port city located at the foot of Mount Paronias in the southern part of the Peloponnese, founded in 588 and annexed by the Venetian Republic in 1419.

Wines from the numerous Greek islands and in particular from Crete, once called Candia, were collected in Monemvasia and transported from here on Venetian ships returning from the East to the Venetian city and then spread throughout Europe.

To better understand the connection with the lagoon city, just think that Venetian taverns of the time were called 'Malvasia' and even today, walking around the city, it is easy to come across calli and bridges called 'Malvasia'.

Malvasia's journey through history is fascinating and full of mystery, and so is the will to understand how, over the centuries, we have come to have 19 varieties of Malvasia in Italy alone.

What we do know is that, thanks to the Venetians, the Malvasia trade became particularly flourishing and economically important for the Republic, to the point that it encouraged its production in Crete and many other Aegean islands, and that the Venetians themselves, fearful of losing a rich trade, collected vine shoots over time, which, following the Turkish occupation of Monemvasia in 1540 and of Crete in 1669, were spread throughout the Mediterranean basin, along the Adriatic coast and in other parts of Italy.

It is thanks to the Venetians, therefore, that over the centuries Malvasia became a wine known and loved everywhere in the old continent, appreciated in the most important courts and consumed and celebrated by such notable historical figures as Leonardo, Martin Lutero, Shakespeare, Dumas, Casanova, Goldoni, Garibaldi and D'Annunzio.

No other wine between the Middle Ages and the Renaissance acquired such a fame, and only Malvasia can boast such an interesting history; a history of travel, of trade between East and West, witnessed by its presence today in Croatia, Slovenia, Spain, Portugal, Cyprus, Macedonia, Greece and Italy.



STRADE DEI VINI E DEI SAPORI DI EMILIA



CONSORZIO DI TUTELA DEI VINI DOC COLLI PIACENTINI

+39 331 757 1455

info@piace-doc.it - www.collipiacentinidoc.it



CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA DEI VINI DOP COLLI DI PARMA

+39 0521 207066

info@viniparma.it - www.viniparma.it



GAL DEL DUCATO S.CONS.R.L.

Via Verdi, n° 2 - 43121 Parma (PR)

Phone: 0521 574197 - Fax: 0521 574281

info@galdelducato.it - www.galdelducato.it



L'Europa investe nelle zone rurali

spstudio.it

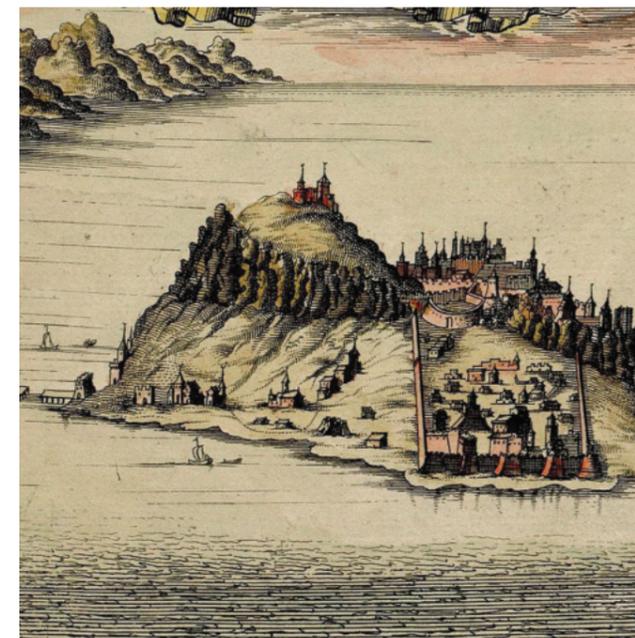


IL MITO DELLA MALVASIA

The Malvasia Myth

Storia, territori e aromi di un vino tutto da scoprire

History, territories and aromas of a wine to be discovered



Le origini - La storia

La storia della fortuna della Malvasia è strettamente legata alla Repubblica marinara di Venezia e al forte ruolo commerciale che questa ha avuto per secoli.

Grazie ai veneziani, il vino Malvasia era già famoso nel XII secolo e si ritiene che il suo nome sia derivato da Monemvasia, città portuale greca situata ai piedi del monte Paronias nella parte sud del Peloponneso, fondata nel 588 ed annessa dalla Repubblica di Venezia nel 1419.

A Monemvasia venivano raccolti i vini provenienti dalle numerose isole greche e in particolare da Creta, un tempo denominata Candia, e da qui trasportati sulle navi veneziane di ritorno dall'Oriente e dirette alla città veneta e poi diffusi in tutta Europa.

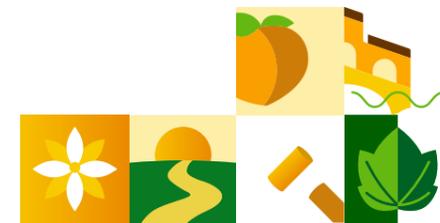
Per capirne meglio il legame con la città lagunare, basti pensare che le taverne veneziane dell'epoca si chiamavano "Malvasie" e ancora oggi passeggiando in città è facile imbattersi in calli e ponti detti della Malvasia.

Il viaggio della Malvasia nella storia è affascinante e ricco di mistero e lo è pure la ricerca della comprensione di come nel corso dei secoli si sia arrivati ad avere 19 varietà di Malvasia nella sola Italia.

Ciò che sappiamo è che, grazie ai veneziani, il commercio della Malvasia divenne particolarmente florido ed economicamente importante per la Repubblica, al punto che la stessa incentivò la sua produzione a Creta e in molte altre isole dell'Egeo e che gli stessi veneziani, timorosi di perdere un ricco commercio, raccolsero nel tempo tralci di vitigni che, a seguito dell'occupazione turca di Monemvasia nel 1540 e di Creta nel 1669, vennero diffusi in tutto il bacino del Mediterraneo, lungo le coste dell'Adriatico e in altre zone d'Italia.

È merito dei veneziani dunque se nel corso dei secoli la Malvasia divenne un vino conosciuto ed amato ovunque nel vecchio continente, apprezzato nelle corti più importanti e consumato e celebrato da personaggi storici di grandissimo rilievo come Leonardo, Martin Lutero, Shakespeare, Dumas, Casanova, Goldoni, Garibaldi e D'Annunzio.

Nessun altro vino tra il Medioevo e il Rinascimento ha acquisito così tanta fama e solo la Malvasia può vantare una storia così interessante; una storia di viaggi, di commerci tra oriente e occidente, testimoniata dalla sua odierna presenza in Croazia, Slovenia, Spagna, Portogallo, Cipro, Macedonia, Grecia, Italia.





La Malvasia del Ducato

La Malvasia che si produce sulle colline di Piacenza e Parma viene ottenuta dalla vinificazione dell'uva del vitigno Malvasia di Candia Aromatica su colline che, per caratteristiche dei terreni, altimetrie e condizioni climatiche, risultano ideali per questa produzione.

Terre rosse antiche, terre dei fossili, terre argillose, terre del medio Appennino che permettono di produrre uve capaci di donare vini dalla interessante complessità aromatica (cedro, arancio e mandarino, fiori come la rosa, la fresia, l'acacia, la lavanda e il tiglio, la salvia, i frutti tropicali e la pesca e l'albicocca), un corredo aromatico che varia in funzione delle annate e dei terreni di produzione.

Una uva che viene vinificata nelle versioni:

- Frizzante, secca, amabile e dolce
- Ferma
- Spumante, Brut, Extra dry e Dry
- Metodo Classico
- Metodo ancestrale
- Vendemmia tardiva e passita

Da cui si ottengono vini:

- di colore giallo paglierino dalle diverse gradazioni
- di profumo gradevole e aromatico
- dal sapore armonico e caratteristico

risultato del sapiente lavoro di vignaioli ed enologi.



The Ducato's Malvasia

The Malvasia that is produced on the hills of Piacenza and Parma is obtained by vinifying grapes of the Malvasia di Candia Aromatica vine on hills that, due to soil characteristics, altitude and climatic conditions, are ideal for this production.

Ancient red soils, fossil lands, clay lands, lands of the middle Apennines allow the production of grapes able to donate wines with an interesting aromatic complexity (cedar, orange and mandarin, flowers such as rose, freesia, acacia, lavender and lime, sage, tropical fruits and peach and apricot), an aromatic bouquet that changes depending on the years and the soils of production.

A grape that is vinified in versions:

- Sparkling, dry, semi-sweet and sweet
- Still
- Spumante, Brut, Extra dry and Dry
- Classic Method
- Ancestral method
- Late Harvest and Passito

From which we obtain wines:

- straw-yellow in colour with different gradations
- of pleasant and aromatic fragrance
- with harmonious and characteristic flavour

result of the skilful work of winegrowers and oenologists.



“Malvasia Myth” Network

Il network internazionale “Malvasia Myth” nasce per favorire ed accrescere la conoscenza della storia della Malvasia, delle diverse tipologie di Malvasia, e per stimolare la condivisione di informazioni, esperienze e buone pratiche sviluppate in tutta Europa e nel mondo.

Ciò anche al fine di stimolare la nascita di network locali da impegnare in attività indirizzate a:

	FAVORIRE LA CONOSCENZA DELLA STORIA DELLA MALVASIA
	FAVORIRE LA CONOSCENZA DEI VINI MALVASIA E DEI TERRITORI DI PRODUZIONE
	STIMOLARE IL NETWORKING NEI TERRITORI IN CUI SI PRODUCE MALVASIA TRA I PRODUTTORI, I RISTORATORI, I COMMERCIANTE E I CONSUMATORI

Il Consorzio di Tutela Vini DOC Colli Piacentini, il Consorzio di Tutela Vini DOP Colli di Parma, le Strade Enogastronomiche di Emilia e GAL del Ducato sono promotori del network nelle province di Parma e Piacenza.

“Malvasia Myth” Network

The ‘Malvasia Myth’ international network was created to foster and increase knowledge of the history of Malvasia, of the different types of Malvasia, and to stimulate the sharing of information, experiences and good practices developed throughout Europe and the world.

This is also in order to stimulate the development of local networks to be engaged in activities aimed at:

	PROMOTE KNOWLEDGE OF THE HISTORY OF MALVASIA
	PROMOTE KNOWLEDGE OF MALVASIA WINES AND PRODUCTION AREAS
	STIMULATE NETWORKING IN MALVASIA-PRODUCING AREAS BETWEEN PRODUCERS, RESTAURATEURS, TRADERS AND CONSUMERS

Piacenza and Parma Wine Consortia, Emilia Food and Wine Routes and Ducato LAG are the promoters of the network in the provinces of Parma and Piacenza.



Il Marchio “Malvasia Myth”

Il Marchio è volontario ed è indirizzato a favorire la riconoscibilità di tutti gli appartenenti al network. Per i territori accomunati da questa tradizione produttiva, per le aziende produttrici che puntano ad una maggiore visibilità del proprio lavoro e riconoscibilità sul mercato, per i ristoratori e i punti di commercializzazione, che divengono i testimonial del prodotto, del territorio e del legame tra questo vino e la tradizione gastronomica locale e, soprattutto, per i consumatori, che sapranno di poter degustare un prodotto tipico dalla fortissima tradizione locale.

Il Marchio potrà essere posto sul packaging, su locandine e brochure, nei luoghi di produzione, di somministrazione e di vendita.

The ‘Malvasia Myth’ brand

The label is voluntary and is intended to promote the recognisability of all the members of the network.

For the territories that share this production tradition, for the wineries that aim to increase the visibility of their work and recognisability on the market, for the restaurateurs and marketing stores, which become the testimonials of the product, the territory and the link between this wine and the local gastronomic tradition, and, above all, for the consumers, who will know that they can taste a typical product with a very strong local tradition.

The label may be placed on packaging, posters and brochures, in production, serving and sales places.



MALVASIA MYTH
PATHS OF HISTORY, CULTURE & WINE

