



MALVASIA MYTH
PATHS OF HISTORY, CULTURE & WINE

IL MITO DELLA MALVASIA

The Malvasia Myth

**Storia, territori,
personaggi celebri e aromi
di un vino tutto da scoprire**

*History, territories,
famous characters 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 Parnonas 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.

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 Parnonas 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.

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 fresa, 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 COMMERCIANTI 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.



MALVASIA MYTH
PATHS OF HISTORY, CULTURE & WINE

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.



GIACOMO CASANOVA (1725-1798)

Giacomo Girolamo Casanova è un avventuriero, scrittore, poeta, alchimista, esoterista, diplomatico, scienziato, filosofo e agente segreto italiano, cittadino della Repubblica di Venezia. Per opera dei veneziani a partire dal XV secolo la Malvasia diviene il vino più importante d'Europa e ancora oggi a Venezia calli e ponti ricordano questo vitigno e il termine "Malvasie" indica i locali in cui si servono vini sfusi. Amante di cibo, vini e donne, lascia testimonianze della vita veneziana nelle sue minuziose memorie: Mémoires de J. Casanova de Seingalt, écrits par lui-même scritte in lingua francese tra il 1789 e il 1798 e pubblicate postume attorno al 1825. A Costantinopoli il Pascià di Caramania, in realtà Claude Alexandre conte di Bonneval, che ha abbracciato la religione islamica gli fa dono di una bottiglia di Malvasia di Ragusa.



1

BIBLIOGRAFIA

CASANOVA GIACOMO, Storia della mia vita (22 voll.), Traduzione di Enrico Dall'Oglio (v.1-7, 13-22) e Decio Cinti (8-12), Milano, Corbaccio, 1924-1926; Roma, Cassini, 1961-1963; Milano, Dall'Oglio, 1964. / LUCCICENTI FURIO, Intreccio librario-enciclopedico fra Casanova e De Bernis. Roma, presso l'Autore, 1980. / FABBRI DALL'OGGIO MARIA ATTILIA, Il gastronomo errante Giacomo Casanova: tra gamberi e pernici a tavola con il Cavaliere di Seingalt. Roma, Ricciardi, 1998. / NAUDIN JEAN-BERNARD, Casanova: un goloso libertino. Venezia, Canal e Stamperia Editrice, 1998. / ROMAIN HYPOLITE, A tavola con Casanova: i menu della seduzione. Milano, Mondadori, 1998.

Giacomo Girolamo Casanova was an Italian adventurer, writer, poet, alchemist, esotericist, diplomat, scientist, philosopher and secret agent, citizen of the Republic of Venice. Thanks to the Venetians, Malvasia became the most important wine in Europe from the XV century on and even today in Venice, calli (alleys) and bridges are named after this vine and the term "Malvasie" indicates the places where bulk wines are served. Food, wines and women lover left historical evidence of Venetian life in his detailed memoirs: Mémoires de J. Casanova de Seingalt, écrits par lui-même written in French between 1789 and 1798 and published posthumously around 1825. In Constantinople, Pasha of Caramania, who in truth was Claude Alexandre, Count of Bonneval, who embraced the Islamic religion, gave him a bottle of Malvasia from Ragusa.

BIBLIOGRAPHY

CASANOVA GIACOMO, Storia della mia vita (22 voll.), Translation by Enrico Dall'Oglio (v.1-7, 13-22) and Decio Cinti (8-12), Milano, Corbaccio, 1924-1926; Roma, Cassini, 1961-1963; Milano, Dall'Oglio, 1964. / LUCCICENTI FURIO, Intreccio librario-enciclopedico fra Casanova e De Bernis. Roma, at the Author's, 1980. / FABBRI DALL'OGGIO MARIA ATTILIA, Il gastronomo errante Giacomo Casanova: tra gamberi e pernici a tavola con il Cavaliere di Seingalt. Roma, Ricciardi, 1998. / NAUDIN JEAN-BERNARD, Casanova: un goloso libertino. Venezia, Canal e Stamperia Editrice, 1998. / ROMAIN HYPOLITE, A tavola con Casanova: i menu della seduzione. Milano, Mondadori, 1998.

GABRIELE D'ANNUNZIO (1863-1938)

La tradizione vuole che Gabriele D'Annunzio sia pressoché astemio, ma la presunta incompatibilità organica dell'uomo D'Annunzio con il vino, non impedisce al Vate di riconoscerne il valore. In questa sua caratteristica entra anche la Malvasia: sui colli di Parma, a Langhirano, Cornelio Guerci (1857-1949) ingegnere, politico e viticoltore, coltiva e produce Malvasia e soprattutto importanti amicizie con Giuseppe Verdi (1813-1901), Arturo Toscanini (1867-1957), Ildebrando Pizzetti (1880-1968) e D'Annunzio. Proprio quest'ultimo gli invia un telegramma in cui scrive: "Ebro della tua chiarissima ambra, voglio riabbracciarti nel Vittoriale domenica prossima. Stop. Temo che l'invito non ti sia pervenuto. Il tuo Gabriele d'Annunzio". Il vino, l'eccellente vino "Colli di Parma", è la veneranda bottiglia di Malvasia.



2

BIBLIOGRAFIA

TRAGLIA GUSTAVO, Le ghiottonie di Gabriele D'Annunzio. Milano, Veronelli, 1957. / CONTI GAETANO, I gusti della tavola in Gabriele D'Annunzio. Milano, IPI, 1965. / SORGE PAOLA, A tavola con D'Annunzio. Milano, Electa, 1998. / D'ANNUNZIO GABRIELE, La gola di un esteta. Pagine di cibo, vini, seduzione e bellezza. Correggio, Wingsbert House, 2014. / DI CARLO ENRICO, Gabriele D'Annunzio e l'enogastronomia della memoria. Castelli, Verdona Editore, 2013. / DI CARLO ENRICO, BONACINI LUCA, Il Brindisi del Poeta Astemio. Postfazione di A. Grignaffini, Castelli, Verdona Editore, 2022.

Tradition has it that Gabriele D'Annunzio was just about abstemious, but the presumed physical incompatibility with wine of the man D'Annunzio did not prevent the Vae (the Bard) from recognizing its value. Malvasia also is included in this characteristic: on the hills of Parma, in Langhirano, Cornelio Guerci (1857-1949) engineer, politician and winemaker, cultivated and produced Malvasia and above all he cultivates important friendships with Giuseppe Verdi (1813-1901), Arturo Toscanini (1867-1957), Ildebrando Pizzetti (1880-1968) and D'Annunzio. The latter sends him a telegram in which he wrote: "Inebriated of your very clear amber, I want to embrace you again in the Vittoriale next Sunday. Stop. I'm afraid the invitation has not reached you. Your Gabriele d'Annunzio". The wine, the excellent "Colli di Parma" wine, is the venerable bottle of Malvasia.

BIBLIOGRAPHY

TRAGLIA GUSTAVO, Le ghiottonie di Gabriele D'Annunzio. Milano, Veronelli, 1957. / CONTI GAETANO, I gusti della tavola in Gabriele D'Annunzio. Milano, IPI, 1965. / SORGE PAOLA, A tavola con D'Annunzio. Milano, Electa, 1998. / D'ANNUNZIO GABRIELE, La gola di un esteta. Pagine di cibo, vini, seduzione e bellezza. Correggio, Wingsbert House, 2014. / DI CARLO ENRICO, Gabriele D'Annunzio e l'enogastronomia della memoria. Castelli, Verdona Editore, 2013. / DI CARLO ENRICO, BONACINI LUCA, Il Brindisi del Poeta Astemio. Afterword by A. Grignaffini, Castelli, Verdona Editore, 2022.

ALEXANDRE DUMAS (1802-1870)

Alexandre Dumas, padre dell'omonimo figlio, maestro del romanzo storico e del teatro romantico, nel 1860 decide di realizzare il grande viaggio di Ulisse e inizia una crociera nel Mediterraneo. Raggiunge Giuseppe Garibaldi partito per la Spedizione dei Mille e lo affianca nel suo ingresso a Napoli, divenendo Direttore degli scavi e dei musei di questa città (1861-1864). In questo periodo, in viaggio alle isole Eolie, scrive "venne portata una bottiglia di Malvasia delle Lipari; fu il vino più eccezionale che abbia mai assaggiato nella mia vita". Dumas scrive anche il Grande Dizionario di Cucina, pubblicato postumo: un'ampia ricerca sull'enogastronomia di metà Ottocento, in cui dedica ai vini oltre cinquanta pagine con ciò che di meglio si può bere in quegli anni e per l'Italia ricorda anche la Malvasia delle Lipari.



3

BIBLIOGRAFIA

DUMAS ALEXANDRE, Grande dizionario di cucina (1873). A cura di Augusta Scacchi. Pavia, Ibis, 2002. / DUMAS ALEXANDRE, Impressions de Voyage – La Villa Palmieri – Paris, Calmann Levy, 1899; Paris, Hachette, 2013. / ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA - DELEGAZIONE DI NAPOLI E CAPRI, ...E Dumas assaggiò il polpo. Napoli, Accademia Italiana della Cucina, 2002.

Alexandre Dumas, father of the homonymous son, master of historical fiction and romantic theater, in 1860 decided to experience The Great Journey of Ulysses and began a cruise in the Mediterranean. He joined Giuseppe Garibaldi, left for the Expedition of the Thousand, and was also alongside Garibaldi on his entrance in Naples becoming Director of the excavations and of the museums of this city (1861- 1864). In that period, traveling to the Aeolian Islands, he wrote that "a bottle of Malvasia from Lipari was brought; it was the most exceptional wine I have ever tasted in my life ". Dumas also wrote the Great Dictionary of Cuisine, published posthumously: an extensive research on wine and gastronomy of the mid-nineteenth century, dedicating over fifty pages to wines mentioning the best that could be tasted in those years, and among the Italian wines he also remembers the Malvasia of Lipari.

BIBLIOGRAPHY

DUMAS ALEXANDRE, Grande dizionario di cucina (1873). Edited by Augusta Scacchi. Pavia, Ibis, 2002. / DUMAS ALEXANDRE, Impressions de Voyage – La Villa Palmieri – Paris, Calmann Levy, 1899; Paris, Hachette, 2013. / ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA - DELEGAZIONE DI NAPOLI E CAPRI, ...E Dumas assaggiò il polpo. Napoli, Accademia Italiana della Cucina, 2002.

GIUSEPPE GARIBALDI (1807-1882)

Tra i personaggi illustri che dimostrano interesse per la Malvasia vi è anche Giuseppe Garibaldi che, in giusta misura, ama il vino e tra i vini anche la Malvasia che vuole coltivare sulla sua sassosa Caprera. Garibaldi conosce la Malvasia sulle colline di Sala Baganza (PR) nel piccolo villaggio di Maiatico (PR), dove, nel 1861, è ospite per alcuni giorni nella villa di campagna della marchesa Teresa Trezzi-Araldi e del fratello Gaspare Trezzi (1813- 1882). Dalla marchesa, della quale sembra essersi quasi innamorato, chiede e ottiene alcuni vitigni da impiantare a Caprera, promettendole di informarla dell'esito della coltivazione, cosa che fa periodicamente via lettera. Il 29 maggio 1864, informa la marchesa Araldi che "le viti avrebbero fatta molta uva perché esenti da qualunque malattia". Su questo incontro Garibaldi scriverà che "Non c'è aroma più delizioso, non c'è nettare più allettante della Malvasia di Maiatico".



4

BIBLIOGRAFIA

BALLARINI GIOVANNI, Garibaldi viticoltore e la Malvasia di Maiatico. In https://vino.museidelcibo.it consultato il 1.12.2022. / COSTACURTA ANGELO - TAZZER SERGIO, Marsala, il vino di Garibaldi che piaceva agli inglesi. Kellerman, 2019. / CURATOLO EMLIO, Garibaldi agricoltore. Roma, Alberto Stock, 1930. / Garibaldi e la Malvasia di Maiatico. In https://vino.museidelcibo.it consultato il 1.12.2022. / GONIZZI GIANCARLO, Il Vino di Garibaldi. Alla ricerca di un mito tra Parma e Caprera. Wingsbert House, 2015.

Among the illustrious personalities who show interest in Malvasia there is also Giuseppe Garibaldi who loved wine in the right measure and among the wines, also Malvasia who he wanted to cultivate on its rocky island of Caprera. Garibaldi met Malvasia on the hills of Sala Baganza (PR) in the small village of Maiatico (PR), where, in 1861, he was a guest for a few days in the country villa of the Marquise Teresa Trezzi-Araldi and his brother Gaspare Trezzi (1813- 1882). He asked and obtain some vines from the Marquise Teresa Araldi-Trezzi, with whom he seems to have almost fallen in love. The vines were to be planted in Caprera, and he promised to inform her of the outcome of the cultivation, which he did periodically in his letters. On May 29, 1864, he informed the Marquise Araldi that "the vines would produce a lot of grapes because they were free from any disease". On this meeting Garibaldi wrote that "There is no more delicious aroma, there is no more tempting nectar than Malvasia of Maiatico".

BIBLIOGRAPHY

BALLARINI GIOVANNI, Garibaldi viticoltore e la Malvasia di Maiatico. In https://vino.museidelcibo.it consultato il 1.12.2022. / COSTACURTA ANGELO - TAZZER SERGIO, Marsala, il vino di Garibaldi che piaceva agli inglesi. Kellerman, 2019. / CURATOLO EMLIO, Garibaldi agricoltore. Roma, Alberto Stock, 1930. / Garibaldi e la Malvasia di Maiatico. In https://vino.museidelcibo.it consultato il 1.12.2022. / GONIZZI GIANCARLO, Il Vino di Garibaldi. Alla ricerca di un mito tra Parma e Caprera. Wingsbert House, 2015.



CARLO GOLDONI (1707-1793)

Carlo Osvaldo Goldoni, commediografo, scrittore, librettista e avvocato italiano, cittadino della Repubblica di Venezia è considerato uno dei padri della commedia moderna e deve parte della sua fama anche alle opere in lingua veneta e di Venezia è un fedele testimone, distinguendo tra osteria, caffè e Malvasia. Osteria, dal latino hospes, hospitus, è dove si servono vino, cibi caldi e si può anche trovare alloggio. Caffè è dove si beve la bevanda da poco importata dall'Oriente e La bottega del caffè, composta nel 1750, è una delle più importanti commedie di Carlo Goldoni, all'interno della quale si sviluppa un intermezzo, dallo stesso titolo, composto nel 1736. Malvasia è invece dove si beve solo il vino e deriva il nome dal vino migliore: la Malvasia appunto, che ha un legame unico con la città di Venezia. A due passi da Piazza San Marco vi è la Calle de la Malvasia, nel sestiere di San Marco il Ponte de la Malvasia Vecchia, senza dimenticare il Sottoportico della Malvasia.



5

BIBLIOGRAFIA

GOLDONI CARLO, La Pelarina. Intermezzo di tre parti per musica. Venezia, Valvasense, 1734. / RORATO GIAMPIERO, La cucina ai tempi di Carlo Goldoni. Vicenza, Terraferma, 2004. / FLAVIO RUSSO, A cena con la Locandiera: le ricette di Carlo Goldoni. Torino, Il leone verde, 2004.

Carlo Osvaldo Goldoni (1707-1793), Italian playwright, writer, librettist and lawyer, citizen of the Republic of Venice is considered one of the fathers of modern comedy and owes part of his fame also to works in the Venetian idiom and is a reliably source of the distinction between osteria (tavern), café and Malvasia. Osteria, from the Latin hospes, hospitus, is where wine, hot food is served and you could also find accommodation. Caffè is where coffee, the beverage recently imported from the East is drunk and La bottega del caffè, composed in 1750, is one of the most important plays by Carlo Goldoni, with an interlude by the same title developed in between acts, composed in 1736. Malvasia, on the other hand, is where only wine is drunk and the name derives from the best wine: Malvasia, which has a unique bond with the city of Venice. A stone's throw from Piazza San Marco there is Calle (alley) de la Malvasia, in the San Marco district the Ponte (bridge) de la Malvasia Vecchia, without forgetting the Sottoportico (passage) della Malvasia.

BIBLIOGRAPHY

GOLDONI CARLO, La Pelarina. Intermezzo di tre parti per musica. Venezia, Valvasense, 1734. / RORATO GIAMPIERO, La cucina ai tempi di Carlo Goldoni. Vicenza, Terraferma, 2004. / FLAVIO RUSSO, A cena con la Locandiera: le ricette di Carlo Goldoni. Torino, Il leone verde, 2004.

HENRY- RENÉ GUY DE MAUPASSANT (1850-1893)

Henri René Guy de Maupassant, scrittore, drammaturgo, reporter di viaggio, saggista e poeta francese, è considerato uno dei padri del racconto moderno.

Nel 1885 arriva in Sicilia dove incontra a Siracusa la bellezza femminile nella Venere Landolina, visita le Catacombe dei Cappuccini di Palermo, si avventura sull'Etna, esplora le miniere di zolfo e compie un'escursione alle Eolie. Visita anche l'Isola di Salina dove scorre la Malvasia, un vino che dalla terra vulcanica trae il suo inconfondibile gusto di zolfo dolce. Incantato da questo vino racconta "Al ritorno, avevo scoperto dalla barca un'isola nascosta dietro Lipari. Il battelliere la chiamò Salina. È su di essa che si produce il famoso vino di Malvasia. Ne vollen bere allora una bottiglia, alla sua stessa fonte. È proprio il vino dei vulcani, denso, dolce, dorato, talmente pregno di zolfo che fino a sera ve ne rimane il gusto. Si direbbe il vino del diavolo".



6

BIBLIOGRAFIA

DE MAUPASSANT GUY, La Sicilia, diario di viaggio, 1890.

Henri René Guy de Maupassant, French writer, playwright, travel reporter, essayist and poet, is considered one of the fathers of the modern narrative. In 1885, he arrived in Sicily where he met with the ideal female beauty in the Venus Landolina in Syracuse, visited the Capuchin Catacombs of Palermo, ventured on Etna, explored the mines of sulphur and went on an excursion to the Aeolian Islands. He also visited the island of Salina where Malvasia flowed, a wine that derives its unmistakable taste of sweet sulfur from the volcanic earth. Enchanted by the wine, he said, "On my return, I discovered an island hidden behind Lipari from the boat. The boatman called her Salina. It is on it that the famous Malvasia wine is produced. I then wanted to drink a bottle, at its own source. It is precisely the wine of the volcanoes, dense, sweet, golden, so full of sulfur that you can taste it until the evening. One could say it is the devil's wine".

BIBLIOGRAPHY

DE MAUPASSANT GUY, La Sicilia, diario di viaggio, 1890.

SANTE LANCERIO (XVI secolo)

Quasi nulla sappiamo della vita di Sante Lancerio, storico e geografo che nel Cinquecento fu il bottigliere di Papa Paolo III Farnese (pontefice dal 1534 al 1549) e che oggi viene considerato il primo sommelier della storia moderna. Sante Lancerio ha la responsabilità dell'approvvigionamento e del servizio del vino di Sua Santità, in sede e in viaggio. Un servizio che esegue con capacità e passione come risulta da una lettera, indirizzata al cardinale Guido Ascanio Sforza (1518-1564). Questo unico documento di Lancerio è considerato la prima testimonianza della letteratura enologica italiana, dove si analizza gusto e retrogusto, aspetto e profumo, elementi indispensabili da considerare, assieme a stato d'animo, circostanze e periodo dell'anno, prima di bere un vino. Circa cinquanta sono i vini considerati da Lancerio, da degustare secondo le circostanze, il mese e l'ora del giorno. In testa vi è la Malvasia, considerato in assoluto il miglior vino per la tavola del Papa.



7

BIBLIOGRAFIA

FERRARO GIUSEPPE, I vini d'Italia. Giudicati da papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio. Livorno, Bastogi, 1973. Ristampa anastatica dell'edizione Roma, 1890; IDEM, Alpinano, Tallone, 1991. / LANCERIO SANTE, I vini d'Italia nel Cinquecento. E note per chi viaggia oggidi. Introduzione di Luigi Veronelli. Milano, Veronelli, 1994.

We know almost nothing of the life of Sante Lancerio, historian and geographer who in the sixteenth century was the bottler of Pope Paul III Farnese (pontiff from 1534 to 1549) and who is now considered the first sommelier in modern history.

Sante Lancerio is responsible for the procurement and service of his Holiness wine, on site and on the road. A service that he performed with skill and passion as shown in a letter addressed to Cardinal Guido Ascanio Sforza (1518-1564). This unique document by Lancerio is considered the first testimony of Italian wine literature, where taste and aftertaste, appearance and aroma are analyzed as essential elements to consider together with mood, circumstances, and time of year, before drinking a wine. About fifty are the wines taken into account by Lancerio, to be tasted according to the circumstances, the month, and the time of day. At the top of the preferences, there is Malvasia, considered by far the best wine for the Pope's table.

BIBLIOGRAPHY

FERRARO GIUSEPPE, I vini d'Italia. Giudicati da papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio. Livorno, Bastogi, 1973. Anastatic reprint of the edition of Roma, 1890; IDEM, Alpinano, Tallone, 1991. / LANCERIO SANTE, I vini d'Italia nel Cinquecento. E note per chi viaggia oggidi. Introduzione di Luigi Veronelli. Milano, Veronelli, 1994.

MARTIN LUTERO (1483-1546)

Martin Lutero, frate agostiniano, docente universitario e accademico tedesco, è noto principalmente come riformatore religioso e iniziatore del protestantesimo.

Negli anni 1510-1511 viaggia in Italia e arriva a Roma dove ha la possibilità di conoscere il cibo e i vini italiani e tra questi anche la Malvasia che nei suoi scritti ha occasione di citare più volte. Secondo il racconto di Girolamo Aleandro (1480-1542), cardinale e umanista italiano biografo cattolico di Lutero, il 26 aprile del 1521, fatta una colazione con pane arrostito, beve "molte tazze di Malvasia". Lo stesso Lutero ha il modo di elargire ai suoi fedeli la metafora che "Dio non sta con un randello dietro di te, ma ti è davanti con un bicchiere di Malvasia" e ai predicatori dice di parlare: "Come una madre che calma i suoi piccoli, dà loro il poppatoto... fa loro succhiare il latte del suo seno, e non offre loro come bevanda il vino o la Malvasia, così devono fare i predicatori".



8

BIBLIOGRAFIA

CANTIMORI DELIO, Saggio introduttivo a Martin Lutero. Discorsi a tavola. Traduzione di Leandro Perini. Torino, Einaudi, 1969, pp. VII-LXXXII. / MAFFIOLI GIUSEPPE, Dalla mela di Eva ai consigli gastronomici di Lutero. Milano, Bietti, 1976. / COSTACURTA ANGELO - TAZZER SERGIO, Malvasia. Il vino prezioso d'Oriente che Venezia rese nobile nel Mediterraneo. Kellermann, 2020.

Martin Luther, an Augustinian friar, German university lecturer and scholar, is known primarily as a religious reformer and initiator of Protestantism.

In the years 1510-1511 he travelled to Italy and arrived in Rome where he has the opportunity to learn about Italian food and wines and among these also the Malvasia, which he has occasion to quote several times in his writings. According to the account of Girolamo Aleandro (1480-1542), Italian cardinal and humanist, Catholic biographer of Luther on April 26 1521, after a breakfast with toasted bread, he drank "many cups of Malvasia". The same Luther has the way of bestowing on his faithful the metaphor that "God is not with a club behind you, but you is in front of him with a glass of Malvasia" and to the preachers he says to speak: "Like a mother who calms her children, gives them the bottle ... makes them suck the milk from her breast, and does not offer them wine or Malvasia as a drink, so must preachers do".

BIBLIOGRAPHY

CANTIMORI DELIO, Saggio introduttivo a Martin Lutero. Discorsi a tavola. Translation by Leandro Perini. Torino, Einaudi, 1969, pp. VII-LXXXII. / MAFFIOLI GIUSEPPE, Dalla mela di Eva ai consigli gastronomici di Lutero. Milano, Bietti, 1976. / COSTACURTA ANGELO - TAZZER SERGIO, Malvasia. Il vino prezioso d'Oriente che Venezia rese nobile nel Mediterraneo. Kellermann, 2020.



WILLIAM SHAKESPEARE (1564-1616)

William Shakespeare, drammaturgo e poeta inglese, ha un forte legame sentimentale con l'Italia, tanto da aver ambientato proprio qui molte delle sue opere più famose, in particolare a Venezia (Il Mercante di Venezia, Otello). Non stupisce quindi che Shakespeare citi la Malvasia.

Sir John Falstaff è la nota figura di cavaliere grasso, pigro e dissoluto nell'opera Enrico IV per quanto riguarda le sue preferenze di consumo o i suoi vini preferiti, tra gli altri, menziona una Malvasia.

La fama di questo vino conquista l'immaginazione di William Shakespeare, tanto che nel Riccardo III viene citato espressamente come strumento... di morte.

Le dicerie, secondo le quali Giorgio di Clarence, coinvolto in una congiura contro il fratello re Edoardo, sia stato annegato in una botte di Malvasia, avrebbero suggerito a Shakespeare l'allusione riportata nel primo Atto del Riccardo III, quasi a ricordare come la sublime Malvasia possa essere degna di dare la morte ad un illustre e nobile personaggio.



BIBLIOGRAFIA

CARRETTA ROBERTO, In taverna con Shakespeare: amori, vendette e inganni a banchetto. Torino, Il leone verde, 2005.

William Shakespeare, English playwright and poet, has a strong sentimental bond with Italy, so much so that he set many of his most famous works right here, above all Venice (The Merchant of Venice, Othello). It is therefore not surprising that Shakespeare mentions Malvasia. Sir John Falstaff is the well-known figure of a fat, lazy and dissolute knight in the work Henry IV, and regarding his consumption preferences or his favorite wines, among others, he mentions a Malvasia. The fame of this wine conquers the imagination of William Shakespeare, so much so that in Richard III it is expressly mentioned as an instrument ... of death. The rumours that George of Clarence, involved in a conspiracy against his brother King Edward, was drowned in a barrel of Malvasia, would have suggested to Shakespeare the allusion reported in the first Act of Richard III, as if to recall how the sublime Malvasia can be worthy of giving death to an illustrious and noble person.

BIBLIOGRAPHY

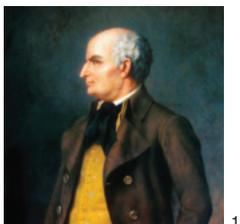
CARRETTA ROBERTO, In taverna con Shakespeare: amori, vendette e inganni a banchetto. Torino, Il leone verde, 2005.

LAZZARO SPALLANZANI (1729-1799)

Lazzaro Spallanzani presbitero, biologo e accademico italiano, considerato il padre scientifico della fecondazione artificiale, effettua numerosi viaggi.

Mentre è in Sicilia, nelle isole Eolie, Spallanzani incontra la Malvasia che si produce a Stromboli, di cui si narra spedisca a casa un'intera botte, come scorta personale per un intero anno. Della Malvasia dice inoltre che "da una certa qualità di uve si ricava la famosa Malvasia, vino d'uno schietto color d'ambra, generoso insieme, e soave, che inonda e conforta la bocca d'un'amabile fragranza, con un ritorno di soavità alcun tempo appresso di averlo gustato".

Ne descrive la produzione nei minimi dettagli, raccontando il metodo praticato dagli isolani che, secondo le sue parole, è il seguente: "non distaccasi quest'uva dalla vite se non sia giunta a perfetta maturità, il che si conosce dal bellissimo colore dorato, e dal dolcissimo sapore che prende. I vendemmiati grappoli, pria liberati da grani o fradici o guasti, si lasciano al sole, distesi sopra stuoie di canne palustri, per otto o dieci giorni ed anche più, fin che appassiscano".



BIBLIOGRAFIA

SPALLANZANI LAZZARO, Viaggi alle Due Sicilie e in alcune parti dell'Appennino di Lazzaro Spallanzani. Milano, Società Tipografica de' Classici Italiani, 1825-1826. / SPALLANZANI LAZZARO, Destinazione Eolie. Prologo e saggio sul settecento liparitano di Giuseppe Iacolino. Ed. Centro Studi Lipari, 1993. / RAIMONDI Clara, Alle Eolie sulla scia di Ulisse. I diari dei grandi viaggiatori del passato. Ed. Centro Studi Lipari, 2008.

Lazzaro Spallanzani, presbyter, Italian biologist and scholar, considered the scientific father of artificial fertilization made numerous trips.

While in Sicily, in the Aeolian Islands Spallanzani tasted the Malvasia produced in Stromboli, of which he was said to have shipped home an entire barrel, as a personal supply for a whole year.

About Malvasia he also wrote that "from a certain quality of grapes we get the famous Malvasia, a wine of a pure amber color, generous and at the same time sweet, which floods and comforts the mouth with a lovely fragrance, with a return of sweetness some time after having tasted it".

He described the production in the smallest details, telling the method practiced by the islanders, which, according to his words, is the following: "this grape should not be detached from the vine if it has not reached perfect maturity, which is known by its beautiful golden color, and by the sweet taste it takes. Once the bunches are harvested, at first they are freed from impurities or broken or damaged grapes, then they are left in the sun, lying on mats of marsh reeds for eight or ten days and even more, until they wither".

BIBLIOGRAPHY

SPALLANZANI LAZZARO, Viaggi alle Due Sicilie e in alcune parti dell'Appennino di Lazzaro Spallanzani. Milano, Società Tipografica de' Classici Italiani, 1825-1826. / SPALLANZANI LAZZARO, Destinazione Eolie. Prologo e saggio sul settecento liparitano di Giuseppe Iacolino. Ed. Centro Studi Lipari, 1993. / RAIMONDI Clara, Alle Eolie sulla scia di Ulisse. I diari dei grandi viaggiatori del passato. Ed. Centro Studi Lipari, 2008.

LEONARDO DA VINCI (1452-1519)

Leonardo da Vinci di ser Piero, uno dei più grandi geni dell'umanità, interpreta lo spirito della sua epoca in tutti i campi. Quando ne ha possibilità, si premura di avere un vigneto di Malvasia di Candia Aromatica. Dalla realizzazione del suo capolavoro "Ultima Cena" dipinta nel refettorio del convento di Santa Maria delle Grazie riceve in dono da Ludovico il Moro una piccola vigna nei pressi della chiesa. Un legame profondo lega Leonardo alla sua vigna, tanto da citarla nel proprio testamento sul punto di morte, lasciandone una parte a un servitore e un'altra parte al suo allievo prediletto Gian Giacomo Caprotti, detto il Salai (1480-1524). All'inizio del Millenovecento, l'architetto Luca Beltrami (1854-1933) trova l'esatta posizione della vigna nel cortile della Casa degli Atellani presso il civico 65 di Corso Magenta. Nel 1940 il vigneto, rimasto ancora intatto dopo 442 anni, è distrutto da un incendio al quale seguono i bombardamenti del 1943. L'analisi dei resti del materiale biologico permette di identificare nella Malvasia di Candia Aromatica le vigne appartenute a Leonardo, una vite caratteristica dei Colli Piacentini. Alla ricostruzione del Vigneto di Leonardo, reso possibile dalla Fondazione Portaluppi e dagli eredi di Casa Atellani, collabora anche il Consorzio di Tutela dei vini doc dei Colli Piacentini nella persona del suo presidente, Roberto Miravalle, perché si ritiene che da quel territorio Leonardo abbia ottenuto i vitigni per la sua vigna.



Interessante è anche ricordare che Leonardo conosceva il territorio piacentino. Infatti, come documenta con ragionevole certezza la professoressa Carla Glori, alle spalle della Gioconda – uno dei quadri di Leonardo più noti di tutta la storia dell'arte – il paesaggio è quello circostante l'abitato di Bobbio, con il famoso ponte gobbo sul fiume Trebbia ben visibile al fondo. Un territorio dove veniva coltivata la Malvasia di Candia Aromatica. Sulla vigna di Malvasia di Leonardo, l'enologo e romanziere Giovanni Negri ha costruito Il Vigneto da Vinci, un thriller o romanzo poliziesco su ben documentate basi storiche.

BIBLIOGRAFIA

ROUTH SHELAG E JONATHAN (a cura di), Note di cucina di Leonardo da Vinci. Traduzione di Valentina Francese. Roma, Voland, 2005. / MARONI LUCA, Milano è la vigna di Leonardo. Sens, 2015. / MARONI LUCA, Leonardo da Vinci: la vigna ritrovata, Sens, 2016. / SCIENZA ATTILIO, IMAZIO SERENA, La stipe del vino. Nobili ascendenze e incroci bastardi dei vini più amati. Sperling & Kupfer, 2018. / TERZONI MARCO - PAOLINI ELETTRA, Rinascere a Milano il vigneto di Leonardo da Vinci. In "Vigne Vini", n. 3, marzo 2015. / NEGRI GIOVANNI, Il vigneto da Vinci, Piemme, 2015.

Leonardo da Vinci by Sir Piero, one of the greatest geniuses of humanity, interprets the spirit of his era in all fields. When he had the chance, he took care to have a Malvasia of Candia Aromatica vineyard. Since the realization of his masterpiece "Last Supper" painted in the refectory of the convent of Santa Maria delle Grazie, he received a small vineyard near the church as a gift from Ludovico il Moro. A deep bond binds Leonardo to his vineyard, so much so that he cites it in his will on the verge of death, leaving one part of it to a servant and another part to his favorite pupil Gian Giacomo Caprotti, known as Salai (1480-1524). At the beginning of the Twentieth Century, the architect Luca Beltrami (1854-1933) found the exact position of the vineyard in the courtyard of the Casa degli Atellani at number 65 of Corso Magenta. In 1940 the vineyard, which still remained intact after 442 years, was destroyed by a fire which was followed by the bombings of 1943. Analysis of the remains of the biological material allows us to identify the Malvasia di Candia Aromatica vines that belonged to Leonardo, a characteristic vine of the Colli Piacentini. The Consortium for the Protection of DOC Colli Piacentini wines in the person of its president, Roberto Miravalle, also collaborates to the reconstruction of Leonardo's Vineyard, made possible by the Portaluppi Foundation and by the heirs of Casa Atellani. It is believed that Leonardo obtained from that territory the vines for his vineyard. It is also interesting to remember that Leonardo knew the Piacenza area. In fact, as Professor Carla Glori documents with reasonable certainty, behind the Mona Lisa - one of Leonardo's best-known paintings in the entire history of art - the landscape is that surrounding the town of Bobbio, with the famous hunchback bridge over the river Trebbia clearly visible at the bottom. A territory where the Malvasia di Candia Aromatica was cultivated. On Leonardo's Malvasia vineyard, the winemaker and novelist Giovanni Negri built Il Vigneto da Vinci, a thriller or detective novel on well-documented historical foundations.

BIBLIOGRAPHY

ROUTH SHELAG E JONATHAN (a cura di), Note di cucina di Leonardo da Vinci. Translation by Valentina Francese. Roma, Voland, 2005. / MARONI LUCA, Milano è la vigna di Leonardo. Sens, 2015. / MARONI LUCA, Leonardo da Vinci: la vigna ritrovata, Sens, 2016. / SCIENZA ATTILIO, IMAZIO SERENA, La stipe del vino. Nobili ascendenze e incroci bastardi dei vini più amati. Sperling & Kupfer, 2018. / TERZONI MARCO - PAOLINI ELETTRA, Rinascere a Milano il vigneto di Leonardo da Vinci. In "Vigne Vini", n. 3, marzo 2015. / NEGRI GIOVANNI, Il vigneto da Vinci, Piemme, 2015.

Immagini digitali/ Digital images: 1. <https://www.somewhere.it/curiosita/storie/avventuriero-e-donnaiole-le-due-facce-di-giacomo-casanova/> - 2. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Gabriele_D%27Annunzio_%28before_1938%29_-_Archivio_Storico_Ricordi_FOTO001172.jpg - 3. <https://www.ngp.org.uk/collections/search/portrait/mw256741/Alexandre-Dumas-Jr-Men-of-the-Day-No-212-> 4. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Ritratto_di_Giuseppe_Garibaldi_-_Salvatore_Lo_Forte.jpg - 5. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Alessandro_Longhi_-_Ritratto_di_Carlo_Goldoni_%28c.1757%29_Ca_Goldoni_Venezia_-_Close-up.jpg - 6. <https://www.ibs.it/short-stories-of-de-maupassant-ebook-inglese-de-maupassant-guy/9782291035428> - 7. <https://www.focus.it/cultura/storia/chi-fu-il-pirno-sommelier-della-storia> - 8. <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Lutero.png> - 9. <https://www.flickr.com/photos/huntingonthatreco/5703457985> - 10. <https://artsandculture.google.com/entity/lazzaro-spallanzani/m016rnrw> - 11. <https://www.biography.com/artist/leonardo-da-vinci>





Strade Vini
e Sapori
di Emilia

STRADE DEI VINI E DEI SAPORI DI EMILIA



COLLI
Piacentini
DOC

**CONSORZIO DI TUTELA DEI VINI DOC
COLLI PIACENTINI**

+39 331 757 1455

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



CONSORZIO TUTELA
VINI COLLI DI PARMA

**CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA
DEI VINI DOP COLLI DI PARMA**

+39 0521 207066

info@viniparma.it - www.viniparma.it



gal del ducato

GAL DEL DUCATO S.CON.S.R.L.

Via Verdi, n° 2 - 43121 Parma (PR)

Phone: 0521 574197 - Fax: 0521 574281

info@galdelducato.it - www.galdelducato.it



Programma di
Sviluppo Rurale
dell'Emilia-Romagna
2014-2020



UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale
Regione Emilia-Romagna
L'Europa investe nelle zone rurali

