



Malvasia di Sardegna, il vino prezioso da condividere

Ottenuto dall'omonimo vitigno del Mediterraneo, è uno dei prodotti più celebri della regione. Prende il nome dal porto greco di Monemvasia, da cui si attivò un commercio di vino arrivato anche sull'isola sarda. Nel nuòrese è comune chiamarlo anche Alvarega, che significa "bianca greca"



Malvasia di Sardegna DOC abbinata ad un dolce (Foto © Visualhunt.com).

Dorato ed elegante. La **Malvasia di Sardegna** è come un gioiello da mostrare alle persone speciali. Sull'Isola è un vino spesso decantato come simbolo di ospitalità e amicizia e, per questo, un apprezzato accompagnatore dei dessert.

Storicamente, la presenza del [vitigno Malvasia](#) in Sardegna risale al periodo bizantino, quando si diffuse nelle colline della Planargia e del Campidano di Cagliari.

Da questo rinomato vitigno a bacca bianca, si producono due vini DOC: la **Malvasia di Cagliari** e la **Malvasia di Bosa**, due tipologie ottenute da viti della stessa varietà ma che si differenziano non solo per il suolo e il clima ma anche per le tecniche di coltivazione e di successivo affinamento del vino.



Grappoli di Malvasia in Sardegna (Foto © Canva).

Malvasia di Cagliari DOC

Di colore giallo paglierino, si caratterizza per le **note fruttate e floreali** e sensazioni di freschezza. La **Malvasia di Cagliari DOC** non prevede una maturazione in botte, ad esclusione della tipologia Riserva che viene vinificata sia in versione secca che liquorosa. Le varie vinificazioni presentano anche una versione spumantizzata.

Il grado alcolico è all'incirca di 14° per la tipologia Malvasia e Riserva, mentre è leggermente inferiore per la versione spumantizzata (siamo intorno ai 12°).

Malvasia di Bosa DOC

La Malvasia di Bosa si caratterizza per una **particolare brillantezza** e per le **note sensoriali di frutta matura, miele e mandorle tostate**. Le tonalità di questa tipologia sono conferite da una maturazione che avviene in botti scolme per la formazione dei lieviti "flor", in grado di regalare note dolci e aromatiche.

L'alcolicità di questa tipologia è un po' più elevata rispetto la precedente cagliaritana: ad esclusione dello Spumante che presenta uguale grado alcolico (12°), per le versioni Malvasia Dolce, Riserva e Passito si parte da un minimo di 15/16°.

Abbinamenti con il cibo

Abbiamo già scritto che la **Malvasia di Sardegna DOC** è un vino da dessert. Per questo motivo l'abbinamento è con i dolci tradizionali, specialmente se a base di **pasta di mandorle, canditi e frutta secca**. Alcuni esempi sono gli *amaretti sardi* e i *gueffos* ma si sposa molto bene anche con i dolci al **caffé** e al **cioccolato fondente**. Inoltre, sebbene venga definito anche come vino da meditazione, l'abbinamento ideale è dato senza dubbio dalla piacevolezza di sorseggiarlo con quelle poche, ma giuste, persone.



Amaretti sardi, ottimi con la Malvasia (Foto © Canva).

Bosa, un borgo colorato

La Malvasia caratterizza tutto il coloratissimo **borgo di Bosa (OR)** e in centro storico è possibile trovare le cantine accomunate tutte da due caratteristiche ossia il “*su puttu*”, o pozzo di luce, e la finestra per garantire la circolarità dell'aria.

Bosa custodisce anche un importante archivio storico dove, ad esempio, sono documentate le vendite di botti del 1600. In passato il **mastro bottaio** era ritenuto un mestiere alto, più importante dello stesso produttore di vino. Tra gli altri mestieri diffusi è da menzionare in particolare l'attività delle **concerie**, alle quali il borgo di Bosa ha dedicato il **Museo delle Conce**.

Sebbene oggi siano in disuso, gli edifici affacciati lungo il fiume Temo, l'unico navigabile dell'Isola,

testimoniano una fiorentissima attività di lavorazione del pellame tra metà '800 e '900. Le conerie, costruite su due piani, prevedevano al piano terra la lavorazione e la rifinitura al primo piano.

Data di creazione

14/10/2020

Autore

giulia-tartaglione