

MALVASIA AROMÁTICA (DE SITGES)



Cepa de origen griego, que se ha difundido en muchas zonas del Mediterráneo, en Croacia (Malvasia de Dubrovnik), en Italia (Malvasia de Sardegna, Malvasia de Bosa, Malvasia de Lipari) y en España (Malvasia aromática, de Banyalbufar, de Sitges). Se cultiva con el nombre malvasia en las DO Abona, El Hierro, Empordá, Gran Canaria, La Gomera, La Palma, Penedés, Tacoronte-Acentejo, Valle de Güímar, Valle de la Orotava y Ycoden-Daute-Isora; con el nombre de malvasia de Sitges o malvasia grossa en la DO Catalunya. Presenta racimo de dimensiones medianas, cilíndrico-cónico, alado o piramidal, semisuelto por su corrimiento ligero. Baya de dimensiones medianas, subovalada. Pulpa de sabor ligeramente aromático. Cepa de vigor medio y de porte rastro. Prefiere formaciones de expansión mediana y podas medio-cortas. Presenta época de brotación media. Medianamente tolerante al mildiu, muy sensible al oídio. Poca resistencia a las heladas primaverales. Variedad de producción no elevada, pero constante, presenta época de maduración media-temprana. Proporciona vinos de color amarillo paja o amarillo dorado intenso casi bruno después del envejecimiento, de aroma ligeramente amoscotelado, intenso (almendras amargas) y de sabor seco, cálido, amargo.

SUPERFICIE CULTIVADA EN ESPAÑA

AÑO	1990	1999	2009
HECTÁREAS	787	798	822