

Moscato bianco

Descrizione generale

Il moscato bianco è una varietà a bacca bianca aromatica di origine antichissima, iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite e oggetto nel 1964 di una monografia ministeriale firmata da otto autori, fra i quali Giovanni Dalmasso. Gli autori conclusero che i moscati bianchi da vino coltivati in Italia, dal Piemonte alla Sicilia, si riducono di fatto a un unico vitigno. È il più diffuso fra i vitigni aromatici da vino e uno dei due capostipiti della famiglia dei moscati italiani.

Sinonimi e omonimie

Il Registro riconosce come sinonimi ufficiali muscat blanc à petits grains, muscat de Chambave e gelber Muskateller e, ai soli fini della designazione, moscato, moscatello, moscatellone, muscat e Muskateller; moscato reale è ammesso soltanto per i vini a denominazione della Puglia. Moscato d'Asti e moscato di Canelli non sono sinonimi della varietà, ma nomi di denominazioni e di zone di coltura.

La monografia stabilisce inoltre l'identità fra il moscato bianco piemontese e i moscati dei Colli Euganei, di Montalcino, di Trani, di Siracusa e di Tempio. Diverso è invece il caso del moscato giallo trentino, che per caratteri troppo divergenti va considerato varietà autonoma: la sovrapposizione dei due nomi è l'omonimia da evitare con maggiore cura.

Descrizione ampelografica

L'apice è espanso o medio, lanuginoso, verde chiaro con sfumature bronzate ai margini. La foglia è di media grandezza, pentagonale, tri o quinquelobata, con seno peziolare a lira e seni laterali superiori chiusi a bordi sovrapposti. La dentatura, molto spiccata e acuta, è il carattere che secondo la monografia permette di riconoscere il vitigno anche da lontano quando è frammisto ad altri. Il fiore è ermafrodito e autofertile, talvolta con sei stami.

Il grappolo è di media grandezza, compatto, cilindro-conico, con una o più raramente due corte ali. L'acino è medio e sferoide, con buccia poco pruinosa di colore giallo dorato che diventa ambrato nella parte esposta al sole, cosparsa di caratteristiche maculature brunastre, abbastanza spessa e consistente; il sapore è spiccatamente moscato e dolce.

Necessità colturali

Il moscato è uno dei vitigni più esigenti nei confronti del terreno: nella stessa zona le condizioni favorevoli possono venire meno nel giro di poche centinaia di metri. Nell'areale di Canelli i suoli sono di formazione miocenica e i risultati migliori si ottengono sui tufi bianchi calcarei, mentre dove predominano le argille la maturazione è meno completa e i vini risultano meno fini.

La vigoria varia con l'ambiente, da buona in Piemonte a media o scarsa in Gallura, e richiede potatura di media espansione. La produttività è regolare ma non abbondante. La resistenza alle malattie non è affatto buona: il vitigno è recettivo all'oidio, sensibile alla peronospora e piuttosto sensibile ai freddi, oltre che esposto alla botrite per la compattezza del grappolo.

Fenologia

Il germogliamento cade attorno al 5 aprile in Piemonte e nella prima decade di aprile nelle Puglie, mentre nel Siracusano anticipa alla fine di marzo. L'invasatura piemontese si colloca fra il 10 e il 15 agosto e la caduta delle foglie fra il 10 e il 15 novembre.

La maturazione varia sensibilmente con la latitudine: I-II epoca in Piemonte, II-III epoca sui Colli Euganei, prima metà di settembre a Trani, seconda metà di agosto a Siracusa. Parlare di maturazione precoce a fine agosto vale quindi per il meridione e non per l'areale piemontese, dove la vendemmia cade in settembre. Il primo germoglio fruttifero si trova per lo più al terzo nodo.

Aspetti genetici

Il moscato bianco è, insieme allo zibibbo, uno dei due capostipiti dei vitigni aromatici italiani nella ricostruzione di D'Onofrio e collaboratori (Frontiers in Plant Science, 2021), con un contributo particolarmente marcato al germoplasma nord-occidentale. Ruffa e collaboratori (Tree Genetics & Genomes, 2016) ne indicano fra la progenie la luglienga moscata, la malvasia di Schierano, il brachetto e il moscato nero di Acqui.

Alla sua discendenza appartengono anche la malvasia aromatica di Parma, oggi iscritta come malvasia odorosissima e a sua volta capostipite di ruchè, malvasia di Casorzo e malvasia nera lunga, e il moscato violetto, nato dall'incrocio con la termarina. L'aleatico risulta legato da parentela diretta. La parentela con il moscato di Terracina, proposta su base microsatellitare, è stata invece invalidata.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il quadro olfattivo è dominato dai terpeni, con linalolo e geraniolo responsabili delle note di fiori d'arancio, salvia, pesca bianca, rosa, uva fresca e miele. Al palato la dolcezza è bilanciata da un'acidità viva, su un corpo medio e una persistenza aromatica lunga.

La versatilità stilistica è ampia: spumanti dolci in Piemonte, passiti e vini liquorosi nel Sud e nelle isole, vendemmie tardive in Trentino. La pressatura soffice e il controllo delle temperature restano determinanti, perché i precursori terpenici si concentrano nella buccia e degradano rapidamente in presenza di ossigeno.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è diffusa in gran parte d'Italia, con il polo principale nel Piemonte meridionale fra le province di Asti, Alessandria e Cuneo, attorno a Canelli, e con nuclei storici in Sicilia, Sardegna, Puglia, Toscana, Veneto e Trentino. La quota maggiore dei vigneti piemontesi si colloca fra i duecento e i duecentottanta metri di altitudine.

L'Asti DOCG e il Moscato d'Asti DOCG costituiscono la denominazione di riferimento e collocano la varietà fra le più rilevanti dell'economia vitivinicola italiana. Alla stessa uva si devono il Moscato di Trani, il Moscato di Siracusa e il Moscato di Noto. Il Moscato di Pantelleria appartiene invece allo zibibbo, cioè al moscato d'Alessandria, e non a questa varietà.

Fonti e riferimenti essenziali

Dalmaso, G., Dell'Olio, G., Cosmo, I., Del Gaudio, S., Ciasca, L., Mazzei, A., Zappalà, A. e Bruni, B. (1964). Moscato bianco. In *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*, Volume III. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.

Registro Nazionale delle Varietà di Vite, MASAF-CREA. Scheda ampelografica Moscato bianco B. (cod. 153). catalogoviti.politicheagricole.it

D'Onofrio, C., Tumino, G., Gardiman, M., Crespan, M. et al. (2021). Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Frontiers in Plant Science*, 11, 605934.

Ruffa, P., Raimondi, S., Boccacci, P., Abbà, S. e Schneider, A. (2016). The key role of “Moscato bianco” and “Malvasia aromatica di Parma” in the parentage of traditional aromatic grape varieties. *Tree Genetics & Genomes*, 12(3), 1-14.

Crespan, M. e Milani, N. (2001). The Muscats: a molecular analysis of synonyms, homonyms and genetic relationships within a large family of grapevine cultivars. *Vitis*, 40, 23-30.

Disciplinari di produzione dei vini «Asti» DOCG e «Moscato d'Asti» DOCG. MASAF, testi consolidati.