

Moscato d'Alessandria

Descrizione generale

Il moscato d'Alessandria è una varietà a bacca bianca aromatica del bacino del Mediterraneo, iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite con il nome di zibibbo e descritta nel 1975 da Cosmo, Calò ed Egger fra i principali vitigni da tavola coltivati in Italia. La denominazione moscato d'Alessandria deriva dal francese muscat d'Alexandrie, mentre zibibbo viene dall'arabo zabīb, che significa uva passa. È una varietà a triplice attitudine, adatta al consumo fresco, all'appassimento e alla vinificazione secca.

Sinonimi e omonimie

Il Registro riporta come sinonimi più comuni moscatellone e moscato di Pantelleria nelle regioni meridionali, salamanna e seralamanna in Toscana, dove la coltivazione è ormai quasi scomparsa. In Francia la varietà è nota come panse musqué e muscat d'Alexandrie, in Spagna come moscatel de Málaga, moscatel romano e moscatel gordo blanco, in Portogallo come moscatel de Setúbal.

Moscato di Pantelleria è insieme un sinonimo storico e il nome di una tipologia della denominazione dell'isola, e la sovrapposizione richiede attenzione nella scrittura. Il vitigno va inoltre distinto con nettezza dal moscato bianco: sono due varietà diverse, legate però da un rapporto di parentela diretta.

Descrizione ampelografica

L'apice è mediamente globoso, lanuginoso, di colore biancastro con sfumature bronzate ai margini. La foglia è di media grandezza, da pentagonale a orbicolare, con tre o cinque lobi e seno peziolare a V spesso chiuso, glabra o leggermente tomentosa sulla pagina inferiore. Il portamento della vegetazione è eretto.

Il grappolo è un po' lungo e grosso, di media compattezza o tendente allo spargolo, conico-piramidale, alato con una o due ali, con peduncolo visibile e semilegnoso fino alla prima ramificazione. L'acino è grosso, subrotondo tendente all'ovoide, con buccia pruinosa, spessa e consistente, di colore verde-giallastro; la polpa è carnosa e croccante, dal sapore intensamente moscato. I vinaccioli sono due per acino e il tralcio legnoso è piuttosto corto, debole ed elastico.

Necessità colturali

La varietà richiede caldo, luce e ventilazione, e sopporta bene la siccità estiva. A Pantelleria è coltivata ad alberello basso entro conche scavate nel terreno, una forma che ripara la pianta dai venti africani e favorisce la condensazione dell'umidità notturna.

La vigoria è buona e il vitigno predilige forme di allevamento non molto espanse con potatura corta, pur adattandosi al tendone nelle zone destinate all'uva da tavola. La resistenza alle crittogame non è un punto di forza, perché la varietà risulta sensibile sia alla peronospora sia all'oidio: la buccia spessa protegge l'acino dal marciume, non la pianta dalle infezioni fogliari.

Fenologia

Il germogliamento avviene nella seconda decade di aprile e la maturazione dell'uva si colloca in epoca media, quindi in settembre nelle condizioni siciliane. L'indicazione di una maturazione a fine agosto vale soltanto per gli impianti più precoci e per l'uva destinata al consumo fresco.

A Pantelleria la raccolta destinata al passito comincia fra la fine di agosto e i primi di settembre, ma si tratta di una scelta legata all'appassimento e alla concentrazione zuccherina, non della maturazione fisiologica del vitigno. Le uve vengono poi stese sugli stenditoi per un periodo che varia secondo l'andamento stagionale e il grado di disidratazione ricercato.

Aspetti genetici

Cipriani e collaboratori (Theoretical and Applied Genetics, 2010) hanno accertato che il moscato d'Alessandria nasce dall'incrocio spontaneo fra il moscato bianco e l'axina de tres bias, varietà a bacca nera documentata in Sardegna. La ricostruzione ridimensiona la tradizione che colloca l'origine nell'antico Egitto: il nome rimanda ad Alessandria, ma entrambi i genitori appartengono al bacino centrale del Mediterraneo.

Il moscato d'Alessandria è a sua volta uno dei due capostipiti dei vitigni aromatici italiani secondo D'Onofrio e collaboratori (Frontiers in Plant Science, 2021). Alla sua progenie appartengono il grillo, nato dall'incrocio con il catarratto, oltre alla malvasia del Lazio e al moscato d'Amburgo, entrambi ottenuti in coppia con la schiava grossa.

Caratteristiche organolettiche

Nella versione passita il vino ha colore ambrato e profilo intenso, con albicocca disidratata, fico secco, dattero, agrumi canditi, miele e una nota di erbe

mediterranee. Al palato è dolce, caldo e morbido, con persistenza lunga e una sapidità che contiene la dolcezza e ne impedisce la stanchezza.

Le versioni secche, affermatesi negli ultimi anni, esprimono note più fresche di fiori d'arancio, pesca bianca, cedro e salvia, su un corpo medio e una spiccata sapidità. La buccia spessa e ricca di precursori terpenici rende la macerazione pellicolare una scelta tecnica ricorrente, purché breve e condotta a bassa temperatura.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione italiana è concentrata in Sicilia, soprattutto a Pantelleria e nella provincia di Trapani, con presenze minori in altre regioni meridionali. Su scala mondiale la varietà è fra le più diffuse in assoluto ed è coltivata in Spagna, Portogallo, Australia, Sudafrica, Cile e Perù, dove entra anche nella produzione del pisco.

Il valore economico italiano è legato al Passito di Pantelleria e alle altre tipologie della denominazione dell'isola. Nel 2014 l'UNESCO ha iscritto la pratica agricola della vite ad alberello di Pantelleria nella Lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità, prima pratica agricola a ricevere questo riconoscimento.

Fonti e riferimenti essenziali

Cosmo, I., Calò, A. e Egger, E. (1975). Zibibbo. In *Principali Vitigni da Tavola Coltivati in Italia*. Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano Veneto, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste.

Registro Nazionale delle Varietà di Vite, MASAF-CREA. Scheda ampelografica Zibibbo B. (cod. 533). catalogoviti.politicheagricole.it

Cipriani, G. et al. (2010). The SSR-based molecular profile of 1005 grapevine (*Vitis vinifera* L.) accessions uncovers new synonymy and parentages, and reveals a large admixture amongst varieties of different geographic origin. *Theoretical and Applied Genetics*, 121, 1569-1585.

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.

UNESCO (2014). Lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità, iscrizione della pratica agricola della vite ad alberello di Pantelleria.

Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata
«Pantelleria». MASAF, testo consolidato.