

Moscato di Scanzo

Descrizione generale

Il moscato di Scanzo è una varietà aromatica a bacca nera della Lombardia, coltivata sulle colline di Scanzorosciate, alle porte di Bergamo. Si tratta dell'unico vitigno autoctono della provincia e di uno dei pochissimi moscati a bacca scura destinati alla vinificazione. La descrizione ufficiale è firmata da Calò, Scienza e Costacurta, compare in Vitigni d'Italia del 2006 ed è ripresa dalla scheda del Registro Nazionale [1]. L'iscrizione al Registro risale al 1981, mentre il vino ha ottenuto la denominazione controllata nel 2002 e quella garantita nel 2009 [4]. La coltivazione era quasi scomparsa negli anni Settanta e il recupero si deve a un gruppo ristretto di viticoltori.

Sinonimi e omonimie

Il Registro non attribuisce sinonimi ufficiali alla varietà. La letteratura locale segnala però confusioni ricorrenti con l'aleatico e con la negrara trentina, entrambe a bacca nera, con le quali il moscato di Scanzo condivide soltanto alcuni caratteri morfologici [5]. Più insidiosa risulta la vicinanza nominale con il moscato nero di Acqui e con il moscato rosa, perché l'indagine di Crespan e Milani ha dimostrato che sotto il nome moscato nero ricadono almeno due varietà distinte e sotto quello di moscato rosa addirittura tre [2]. La denominazione bergamasca resta invece univoca e corrisponde a un genotipo unico.

Descrizione ampelografica

L'apice del germoglio è espanso, glabro e di colore verde chiaro. La foglia risulta media, pentagonale e pentalobata, con lembo piano e sottile, leggermente piegato a doccia e glabro su entrambe le pagine; il seno peziolare è a V aperto, mentre i seni laterali sono piuttosto profondi, i superiori a V aperto o talvolta a lira chiusa e gli inferiori a V più ampia, a volte appena accennati. Il grappolo a maturità industriale è medio, conico o piramidale, allungato, alato e piuttosto spargolo. L'acino è medio e obovale, con sezione circolare regolare, buccia pruinosa di colore blu-nero uniforme e polpa abbastanza consistente, dal sapore leggermente aromatico [1].

Necessità colturali

La varietà predilige terreni collinari asciutti e ben esposti, e dà i risultati migliori sulle formazioni marnose locali note come sass de luna [5]. Il disciplinare recepisce questa

vocazione ed esclude dalla denominazione le porzioni pianeggianti del territorio comunale, ammettendo soltanto le forme di allevamento tradizionali dell'area [4]. La spargolezza del grappolo è il carattere agronomico decisivo, perché consente all'uva di attraversare l'appassimento senza sviluppare marciumi. Alla raccolta le bacche raggiungono un buon grado zuccherino accompagnato da acidità elevata e da una dotazione polifenolica e antocianica importante, combinazione che spiega la longevità dei vini.

Fenologia

Le osservazioni ufficiali indicano germogliamento medio precoce, fioritura medio precoce, invaiatura media e maturazione dell'uva medio-tardiva [1]. La combinazione fra un avvio anticipato e una chiusura ritardata allunga il ciclo vegetativo e favorisce l'accumulo dei precursori aromatici. L'epoca tardiva non rappresenta un limite, perché le uve non vengono vinificate fresche ma destinate all'appassimento, che il disciplinare fissa in almeno ventuno giorni [4]. La scheda ufficiale non riporta date puntuali di germogliamento, fioritura e invaiatura, quindi il quadro fenologico va considerato indicativo e verificato sull'annata.

Aspetti genetici

Il moscato di Scanzo condivide con il moscato bianco un rapporto genitore-figlio, mentre il secondo genitore non è stato identificato [2][3]. La varietà rientra quindi nella progenie del capostipite della famiglia, insieme ad aleatico, brachetto d'Acqui, moscato giallo, moscato di Terracina, moscato nero d'Acqui e moscato rosa del Trentino, con i quali intrattiene rapporti di fratellanza per parte oppure legami di secondo grado non ancora risolti [3][7]. Il colore scuro della bacca non deriva da una mutazione somatica del moscato bianco. L'indagine di Crespan e Milani individua alcune varianti colorate all'interno di quel gruppo, ma colloca il moscato di Scanzo fra i genotipi autonomi del campione [2].

Caratteristiche organolettiche

Il vino nasce esclusivamente da uve appassite e si presenta di colore rosso rubino, più o meno intenso, con evoluzione verso il granato [4]. Al naso la componente terpenica della famiglia si combina con note di frutta rossa matura e di spezie, mentre l'affinamento sviluppa richiami di china, liquirizia e tabacco. Al palato la dolcezza è

sostenuta da acidità e tannino, che allontanano il vino dagli stereotipi del passito e ne prolungano la tenuta. Il disciplinare impone un tenore zuccherino delle uve non inferiore a duecentottanta grammi per litro, una resa massima in vino del trenta per cento e un affinamento di almeno due anni [4].

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è confinata al comune di Scanzorosciate e non esiste produzione significativa altrove [4]. La denominazione garantita è fra le più piccole d'Italia e prevede l'impiego esclusivo del moscato di Scanzo, senza alcuna percentuale di complemento. Il numero delle aziende è ridotto e la produzione ha carattere di nicchia, con quotazioni elevate legate alla resa bassa e all'affinamento obbligatorio. Le uve non destinate all'appassimento possono essere vinificate fresche e confluiscono in vini fermi che restano fuori dalla denominazione. La notorietà storica della varietà precede di molto il riconoscimento normativo e ha alimentato il recupero avviato negli anni Ottanta.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Calò A., Scienza A., Costacurta A. (2006). Moscato di Scanzo, in Vitigni d'Italia, Edagricole, Bologna. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [2] Crespan M., Milani N. (2001). The Muscats. A molecular analysis of synonyms, homonyms and genetic relationships within a large family of grapevine cultivars. *Vitis*, 40 (1), 23-30.
- [3] Robinson J., Harding J., Vouillamoz J. (2012). Moscato giallo e Moscato di Scanzo, in *Wine Grapes. A complete guide to 1,368 vine varieties, including their origins and flavours*. Allen Lane, Londra.
- [4] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Scanzo" o "Moscato di Scanzo", testo consolidato vigente.
- [5] Compagnoni D. (2000). Vitigni in provincia di Bergamo. Ferrari Edizioni, Clusone. Riferimento da verificare nei dati di pagina prima della pubblicazione.
- [6] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. Vitis International Variety Catalogue, scheda Moscato di Scanzo. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de> (consultato agosto 2026)
- [7] Scienza A., Imazio S. (2018). Moscati e malvasie. Un viaggio nel tempo e nei luoghi, in *La stirpe del vino. Nobili ascendenze e incroci bastardi dei vini più amati*, con il contributo di M. Crespan. Mondadori Libri, Milano; edizione Pickwick, settembre 2021, pp. 34-37. ISBN 978-88-5544-103-2