

Moscato nero di Acqui

Descrizione generale

Il moscato nero di Acqui è una varietà aromatica a bacca nera del Piemonte meridionale, legata all'Acquese e all'Alto Monferrato. La descrizione ufficiale è recente e porta la firma di Anna Schneider e Stefano Raimondi, del CNR di Grugliasco, che l'hanno redatta nel 2010 [1]. La data segnala la posizione della varietà nel panorama nazionale, perché il vitigno è rimasto a lungo ai margini della viticoltura commerciale ed è stato descritto in modo sistematico solo dopo le campagne di recupero condotte in Piemonte. L'aroma moscato è presente ma di intensità contenuta, tratto che distingue il vitigno dalla maggior parte dei parenti bianchi della famiglia.

Sinonimi e omonimie

La scheda ufficiale registra una nomenclatura frammentata. Nell'Astigiano la varietà è chiamata maliga, nell'Acquese malaga oltre che moscato nero, nel Tortonese aleatico o, anticamente, rosato, mentre nel Piemonte centro-occidentale prevale semplicemente moscato nero [1]. Il Registro avverte inoltre di non confondere il vitigno con il moscato d'Amburgo, ben distinto, né con un'uva aromatica nero-violacea coltivata attorno a Nizza Monferrato e chiamata anch'essa moscato nero o brachetto, diversa dal brachetto ufficialmente registrato [1]. Il recupero condotto nei dintorni di Calosso sotto il nome balaran è considerato dagli autori un errore di attribuzione più che un sinonimo autentico.

Descrizione ampelografica

L'apice del germoglio è quasi glabro e di colore verde giallastro, con foglioline spiegate e glabre o appena aracnoidee. La foglia adulta è media e orbicolare, pentalobata o più incisa, con seno peziolare a lira chiuso e fondo a V, spesso a bordi sovrapposti, e seni laterali superiori anch'essi a lira ma con fondo a U; la bollosità è medio-debole e regolare, il profilo appena a coppa, la pagina inferiore priva di tomento strisciante ma con abbondanti setole sulle nervature [1]. Il grappolo è medio-piccolo, cilindrico o conico, allungato, spesso con un'ala lungamente pedunculata, spargolo. L'acino risulta medio-grande, rotondo o debolmente ellittico, con buccia quasi priva di pruina a maturità e colore nero-violetto lucido [1].

Necessità colturali

La vigoria è piuttosto elevata, con internodi medio-corti, buono sviluppo dei germogli anticipati e portamento da semi-eretto a orizzontale [1]. La fertilità resta media e si riduce a livello delle gemme basali, mentre gli anticipati sono poco fertili; la produttività è media o medio-bassa, soprattutto per le dimensioni contenute del grappolo [1]. Nelle zone di coltura si adotta normalmente la spalliera con potatura a Guyot. Il vitigno tollera bene i marciumi, vantaggio che dipende in larga parte dalla spargolezza del grappolo, ma la vegetazione manifesta spesso deboli clorosi diffuse [1]. La moltiplicazione per innesto non ha evidenziato disaffinità.

Fenologia

Il germogliamento e la fioritura si collocano entrambi in epoca media, mentre l'invasitura è medio-precoce e cade alla fine della prima decade di agosto [1]. La maturazione dell'uva è anch'essa medio-precoce e la scheda ufficiale la colloca poco prima di quella del dolcetto, riferimento pratico immediato per chi lavora nell'Acquese [1]. Il ciclo si chiude quindi in anticipo rispetto alla maggior parte delle nere piemontesi, condizione che riduce l'esposizione alle piogge autunnali ma impone attenzione alla data di raccolta, perché il grappolo è soggetto a colatura e la produzione già ridotta non tollera ulteriori perdite.

Aspetti genetici

Il moscato nero di Acqui rientra nella progenie del moscato bianco, capostipite riconosciuto della famiglia, e condivide questa posizione con aleatico, brachetto d'Acqui, moscato giallo, moscato di Scanzo, moscato di Terracina e moscato rosa del Trentino [3]. Il nome resta però una fonte di equivoci documentata sul piano molecolare: l'indagine di Crespan e Milani ha accertato che sotto la denominazione moscato nero ricadono almeno due varietà distinte [2]. La distinzione non è quindi soltanto locale né riducibile a una questione di sinonimi, e impone di verificare il profilo microsatellite del materiale prima di attribuirgli il nome.

Caratteristiche organolettiche

Il Registro descrive l'uva con aroma debolmente moscato e sapore gradevole, e non aggiunge altro sul piano sensoriale [1]. La caratterizzazione enologica sistematica manca, perché la varietà non è stata oggetto di microvinificazioni pubblicate né di analisi aromatiche comparabili a quelle condotte sugli altri moscati italiani. Il quadro

disponibile va quindi considerato provvisorio. L'intensità aromatica contenuta e la dotazione antocianica del vitigno suggeriscono un impiego in assemblaggio più che in purezza, ma si tratta di un'indicazione da verificare su base analitica prima di trasformarla in un profilo consolidato.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione riguarda il Piemonte, con il nucleo storico nell'Acquese e nell'Alto Monferrato e presenze sparse nell'Astigiano, nel Tortonese e nel Piemonte centro-occidentale [1]. La distribuzione dei nomi locali documenta un'area di diffusione un tempo più ampia dell'attuale, ridotta poi dalla specializzazione varietale del Novecento. La varietà è iscritta al Registro Nazionale e rientra fra quelle idonee alla coltivazione in regione, ma la superficie complessiva resta marginale e la produzione ha carattere sperimentale, affidata a poche aziende impegnate nel recupero del germoplasma piemontese.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Schneider A., Raimondi S. (2010). Moscato nero di Acqui. CNR - Istituto di Virologia Vegetale, UOS Grugliasco. 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] 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
- [4] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. Vitis International Variety Catalogue, scheda Moscato nero di Acqui. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de> (consultato agosto 2026)