

Moscato giallo

Descrizione generale

Il moscato giallo è una varietà aromatica a bacca bianca del Triveneto, coltivata soprattutto in Trentino-Alto Adige, nel Veneto e nel Friuli. La descrizione ufficiale risale alla monografia di Cosmo e Calò del 1964 e si basa su un clone della collezione ampelografica della Stazione Sperimentale di Conegliano, confrontato con il materiale coltivato in provincia di Trento [1]. In Alto Adige la varietà prende il nome di goldmuskateller, mentre nei Colli Euganei viene chiamata fior d'arancio e costituisce la base di una denominazione garantita. Appartiene alla famiglia dei moscati, il gruppo varietale più numeroso del panorama viticolo europeo, e ne condivide il carattere terpenico dominante.

Sinonimi e omonimie

Il Registro riporta come sinonimi moscat e moscatel, in uso in Trentino secondo Rigotti, e respinge l'identificazione con il moscato di Canelli proposta nel 1954 [1]. Il nome fior d'arancio, diffusissimo nel Padovano, non individua invece una varietà autonoma, perché Calò e Costacurta lo considerano attribuzione impropria e collocano il tipo euganeo nel gruppo del moscato giallo [5]. Esiste però un moscato fior d'arancio vero e proprio, citato nei trattati agrari fin dal Seicento e nato da un incrocio spontaneo fra moscato bianco e chasselas [7][8]. Quella varietà non è iscritta al Registro italiano, è oggi in declino ed è considerata più uva da tavola che da vino. Scienza e Imazio segnalano proprio la sua confusione corrente con il moscato giallo, favorita dalla somiglianza dei profili aromatici [8].

Descrizione ampelografica

La foglia è di grandezza media, rotondeggiante, trilobata e talvolta intera, con seno peziolare a V o a U e seni laterali superiori poco profondi oppure assenti. Il lembo risulta spesso, piegato a gronda e leggermente ondulato, glabro su entrambe le pagine, con denti poco pronunciati e piuttosto irregolari. Il grappolo a maturità industriale misura fra venti e venticinque centimetri, si presenta allungato e piramidale, porta una o due ali ed è spargolo. L'acino è medio, di circa diciassette millimetri, sferoide, con buccia pruinosa, spessa e consistente, di colore giallo carico e opalescente; la polpa è un po' carnosa e succosa, di sapore gradevolmente moscato [1].

Necessità culturali

Vigoria e produzione sono entrambe buone. Il primo germoglio fruttifero si colloca alla prima o alla seconda gemma e ogni germoglio porta una o due infiorescenze, mentre le femminelle risultano sterili [1]. La fertilità basale consentirebbe potature corte, ma la pratica corrente privilegia forme espanse e potature lunghe, dalla pergola al Guyot, per contenere la vigoria e distribuire il carico. Il vitigno preferisce terreni collinari di medio impasto, anche ricchi di scheletro, e ambienti ventilati. Fra le avversità il Registro segnala una certa tendenza all'acinellatura, mentre la spargolezza del grappolo e lo spessore della buccia limitano l'esposizione ai marciumi [1].

Fenologia

Le osservazioni ufficiali, riferite alla collezione di Conegliano, indicano germogliamento medio, fioritura media, invaiatura attorno al venti agosto e maturazione dell'uva a fine settembre [1]. Il quadro colloca il moscato giallo fra le varietà di epoca intermedia. La letteratura internazionale lo descrive invece come vitigno a maturazione precoce o medio-precoce [3], e la discordanza merita di essere segnalata. Dipende verosimilmente dagli ambienti di riferimento, dato che i rilievi italiani provengono dalla collezione trevigiana e dal confronto con il materiale trentino. Nelle applicazioni pratiche conviene assumere l'epoca media indicata dal Registro e verificarla sull'areale specifico.

Aspetti genetici

L'analisi di Crespan e Milani su sessantaquattro accessioni della famiglia dei moscati, condotta con venticinque microsatelliti e due sistemi isoenzimatici, ha ridotto il campione a venti genotipi distinti e ha rilevato un rapporto di primo grado fra moscato bianco e moscato d'Alessandria, senza però stabilirne il verso [2]. La direzione è stata chiarita nel 2010 con l'identificazione del secondo genitore, una varietà egea nota come eftakoilo o triferà, che fa del moscato d'Alessandria un discendente e del moscato bianco il capostipite della famiglia [8]. Il moscato giallo discende a sua volta dal moscato bianco, con cui condivide un rapporto genitore-figlio [3]. Ne deriva una fratellanza per parte con aleatico, brachetto d'Acqui, moscato di Scanzo, moscato di Terracina, moscato nero d'Acqui e moscato rosa del Trentino [8].

Caratteristiche organolettiche

Il vitigno presenta un contenuto elevato di monoterpenoidi liberi e glicosilati, che restituisce vini di intensità aromatica marcata [6]. Il profilo dipende soprattutto da linalolo, geraniolo, ossidi di linalolo, limonene, alfa-terpineolo, citronellolo, otrienolo e acido geranico, con esiti riconoscibili di agrume, rosa e pesca [6]. I vini fermi hanno colore giallo paglierino con riflessi dorati e struttura sostenuta dall'alcol. Le versioni spumante e passito amplificano invece la componente di frutta matura e di miele. Nel passito euganeo il disciplinare impone un titolo alcolometrico totale minimo del quindici e mezzo per cento in volume e un residuo zuccherino non inferiore a cinquanta grammi per litro [4].

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra nel Triveneto. In Alto Adige e in Trentino il goldmuskateller dà vini secchi e passiti, mentre nel Friuli il vitigno rientra fra le varietà ammesse dalle denominazioni isontine. Il fronte più visibile resta però quello padovano, dove il Colli Euganei Fior d'Arancio ha ottenuto la denominazione garantita nel 2011 e prevede il moscato giallo per almeno il novantacinque per cento nelle tipologie ferma, spumante e passito [4]. La zona comprende per intero i comuni di Arquà Petrarca, Galzignano Terme e Torreglia, e in parte altri comuni della provincia [4]. Fuori d'Italia la varietà è coltivata in Croazia [3].

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Cosmo I., Calò A. (1964). Moscato giallo, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Volume III. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma. 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, 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 “Colli Euganei Fior d'Arancio” o “Fior d'Arancio Colli Euganei”, testo consolidato vigente.
- [5] Calò A., Costacurta A. (2004). Schema di classificazione della famiglia dei moscati in cinque gruppi principali, con il moscato giallo comprensivo del tipo padovano denominato fior d'arancio. Citato nella sezione ampelografica di Biodiversità viticola del Veneto, Provincia di Vicenza. Riferimento bibliografico da completare prima della pubblicazione.
- [6] Paolini M., Roncone A., Cucinotta L., Sciarrone D., Mondello L., Camin F., Moser S., Larcher R., Bontempo L. (2024). Aromatic characterisation of Moscato Giallo by GC-MS/MS and validation of

stable isotopic ratio analysis of the major volatile compounds. *Biomolecules*, 14 (6), art. 710. DOI 10.3390/biom14060710

[7] Schneider A., Torello Marinoni D., Crespan M. (2008). Genetics and ampelography trace the origin of Muscat fleur d'oranger. *American Journal of Enology and Viticulture*, 59 (2), 200-204. DOI 10.5344/ajev.2008.59.2.200

[8] Scienza A., Imazio S. (2018). Moscatti 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

[9] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. *Vitis International Variety Catalogue*, schede Moscato giallo e Muscat fleur d'oranger. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de> (consultato agosto 2026)