

Moscatello selvatico

Descrizione generale

Il moscatello selvatico è una varietà aromatica a bacca bianca della Puglia adriatica, iscritta al Registro Nazionale nel maggio del 1981. La descrizione ufficiale è quella redatta da Cardetta, Catalano, Cersosimo e Pedone per la nuova serie dei Principali vitigni da vino coltivati in Italia, con rilievi condotti a Ruvo di Puglia e confrontati con altre aziende della zona e con le collezioni dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura [1]. Il Registro ne indica un solo impiego storico, la preparazione dei filtrati dolci, e ne apprezza l'aroma. La varietà arriva quindi alla viticoltura contemporanea con una base documentaria solida sul piano descrittivo e povera sul piano enologico.

Sinonimi e omonimie

Il Registro raccoglie i nomi locali della fascia costiera: moscadella e moscadello a Barletta, Trani, Bisceglie e Corato, ragusano a Bitonto, moscato a Molfetta, gerusalemme a Carovigno, oltre a fiana [1]. La stessa fonte avverte che il termine moscatello designa in molte province vitigni del tutto diversi, accomunati solo da un lieve gusto aromatico, e che la varietà pugliese non va confusa con altri biotipi del moscato bianco per le peculiarità della foglia e del grappolo [1]. Restano da tenere distinti il moscato di Candia di Barletta, che ha bacche più gialle tendenti al roseo, e la zuccherina, che presenta lobi fogliari meno profondi, dentatura più larga e acini più grossi [1]. La denominazione moscato di Barletta circola in ambito commerciale ma non figura fra i sinonimi registrati.

Descrizione ampelografica

L'apice del germoglio è aperto, con densità fortissima di peli lunghi e colore verde chiaro con orlo giallo bronzato; l'asse è curvo e gli internodi sono striati di rosso su entrambe le facce [1]. La foglia adulta è piccola o media, orbicolare, trilobata o pentalobata, di colore verde medio e superficie opaca, con seno peziolare a lobi sovrapposti e base sagomata a U; il picciolo è corto e di grossezza media. Il fiore è ermafrodita e autofertile. Il grappolo risulta medio o grosso, conico o cilindrico, alato con una o due ali, da lasco a mediamente compatto, con peduncolo corto e grosso. L'acino è medio o grosso, arrotondato, verde-giallo con colorazione non uniforme,

pruina leggera, buccia di spessore medio e consistente, polpa molle e succosa dal sapore moscato [1].

Necessità culturali

Il Registro descrive un vitigno vigoroso, con internodi corti e crescita leggera dei germogli pronti, e la letteratura pugliese lo indica adatto alla potatura corta [1][5]. La produzione è definita media nei dati produttivi ma piuttosto bassa nel commento agronomico, con grappolo di circa quattrocento grammi e acino di circa quattro grammi. Il quadro delle resistenze è netto: scarsa tolleranza alle avversità climatiche, resistenza media agli agenti parassitari, buona affinità con i portinnesti più diffusi [1]. La combinazione fra tenore zuccherino medio e acidità totale bassa orienta la gestione verso carichi contenuti e raccolte tardive, perché è la concentrazione a rendere interessante l'uva, non la quantità.

Fenologia

Il Registro colloca il germogliamento in epoca media, la fioritura fra precoce e media, l'invasitura in epoca media e la maturazione fisiologica fra precoce e media, con inizio dell'agostamento medio e colorazione autunnale gialla delle foglie [1]. Il commento agronomico sintetizza il ciclo come medio-precoce. Nessuna di queste indicazioni è espressa in date di calendario, e la scheda non riporta rilievi pluriennali su una località definita. Chi lavora in vigna deve quindi tarare le epoche sull'ambiente specifico, tenendo conto che nella fascia costiera fra Barletta e Monopoli la raccolta destinata alle versioni dolci viene spesso ritardata ben oltre la maturazione tecnologica.

Aspetti genetici

Il profilo microsatellite di mille e cinque accessioni ricostruito da Cipriani e collaboratori attribuisce al moscatello selvatico una discendenza da bombino bianco e moscato di Alessandria [2]. Il dato risolve una controversia ampelografica di lunga durata, perché la morfologia della foglia e del grappolo aveva indotto più autori a escludere la varietà dalla famiglia dei moscati, contro l'evidenza del sapore aromatico dell'acino. Poiché moscato bianco e moscato di Alessandria sono legati da un rapporto diretto genitore-figlio, il moscatello selvatico appartiene al nucleo della famiglia pur non discendendo dal moscato bianco in linea diretta [3]. Il secondo genitore lo

inserisce inoltre nel gruppo di varietà pugliesi generate dal bombino bianco, insieme a uva di troia, bombino nero e impigno [4].

Caratteristiche organolettiche

L'acino ha sapore moscato dichiarato fra i descrittori ufficiali, con polpa molle e resa in succo da media a elevata [1]. Il mosto presenta tenore zuccherino medio, intorno al 18%, e acidità totale bassa, intorno a 5 g/l: un equilibrio che spiega la destinazione storica ai filtrati dolci più che ai vini secchi [1]. Le versioni contemporanee sfruttano l'appassimento, la vendemmia tardiva e la rifermentazione in bottiglia, dove la componente terpenica regge la dolcezza e il tempo.

Il confronto terpenico condotto da Di Stefano e Antonacci su uve moscate rilevate a Rutigliano isola il moscatello selvatico in un gruppo a sé, distinto tanto dal nucleo del moscato bianco quanto dal moscato giallo, con un rapporto fra linalolo e geraniolo che lo avvicina al modello delle malvasie [6]. Tamborra ha poi misurato l'effetto della macerazione sulle bucce, che accresce linalolo, nerolo, geraniolo e acido geranico sia liberi sia glicosidati; dopo un anno di bottiglia l'intensità dell'aroma moscato risulta ancora proporzionale alla durata del contatto [7]. Sulla vendemmia lo stesso autore ha seguito l'evoluzione dei terpeni liberi e glicosidati in ambiente caldo-arido, per individuare il momento ottimale di raccolta [8].

Anche sulle versioni secche esistono dati operativi. La criomacerazione delle uve a 8 °C per venti ore aumenta geraniolo e nerolo e rafforza la componente floreale, mentre il controllo della temperatura di fermentazione a 18 °C e l'impiego di coadiuvanti come le scorze di lievito non migliorano la parte fruttata; l'aggiunta di sali d'ammonio accelera la fermentazione e innalza esteri e acetati, ma produce più acetaldeide [9]. Il quadro spiega perché il vitigno regga sia l'appassimento sia la vinificazione in secco, a condizione che la tecnica preservi la frazione glicosidata.

Diffusione geografica e importanza economica

L'areale storico è la fascia costiera che va da Barletta a Monopoli, con il nucleo principale fra Andria, Trani, Corato e Ruvo di Puglia, dove sono stati condotti anche i rilievi ampelografici ufficiali [1][5]. Negli ultimi vent'anni la varietà è stata recuperata più a sud, nella Valle d'Itria e nel Salento, dove alcune aziende hanno ricostituito vigneti da vecchie marze. La coltivazione resta però marginale e legata a produzioni di

nicchia, quasi sempre dolci o spumantizzate, che assorbono una quantità di uva minima rispetto alle bianche pugliesi di largo impiego.

Il quadro normativo riflette questa marginalità. Il moscatello selvatico compare con specificazione varietale nelle indicazioni geografiche Puglia, Salento e Valle d'Itria, che richiedono almeno l'85% della varietà dichiarata [10]. Il disciplinare del Salice Salentino lo esclude invece espressamente, insieme al moscato bianco, dalle uve a saldo dei bianchi, sia nella tipologia senza indicazione di vitigno sia in quelle varietali [11]. Sul Moscato di Trani va infine sciolto un equivoco ricorrente: la denominazione si fonda sul moscato bianco, detto localmente moscato di Trani o reale, mentre il moscatello selvatico può concorrere solo entro il 15% riservato alle uve bianche con aroma moscato idonee alla provincia di Bari [12].

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Cardetta G., Catalano V., Cersosimo A., Pedone L. (1989). Moscatello selvatico, in *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*, Nuova serie, Vol. I. Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano Veneto - Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [2] Cipriani G., Spadotto A., Jurman I., Di Gaspero G., Crespan M., Meneghetti S., Frare E., Vignani R., Cresti M., Morgante M. 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 (8), 1569-1585.
- [3] 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.
- [4] Bergamini C., Perniola R., Cardone M.F., Gasparro M., Pepe R., Caputo A.R., Antonacci D. (2016). The molecular characterization by SSRs reveals a new South Italian kinship and the origin of the cultivar Uva di Troia. *SpringerPlus*, 5, art. 1562.
- [5] Antonacci D. (2006). Moscatello selvatico b., in *Viti di Puglia*. Adda Editore, Bari.
- [6] Di Stefano R., Antonacci D. (1986). Profilo terpenico di alcune uve bianche da vino e da mensa a gusto e aroma di moscato. *Rivista di Viticoltura e di Enologia*, Conegliano, 39, 313-320.
- [7] Tamborra P. (1992). Influenza della macerazione sul contenuto di terpeni liberi e glucosidi nel moscatello selvatico. *Rivista di Viticoltura e di Enologia*, Conegliano, 45 (2), 35-45.
- [8] Tamborra P. (1991). Maturazione di uve ad aroma di moscato nell'ambiente caldo-arido. *Atti dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino*, Siena, 43, 273-289.
- [9] Tamborra P., Suriano S., Scazzarriello M. (1999). Incremento dell'aroma fruttato e floreale nel vino secco moscatello selvatico di Ruvo di Puglia mediante tecniche prefermentative. *Quaderni della Scuola di Specializzazione in Viticoltura ed Enologia*, Università di Torino, 23, 295-302. *Atti del Convegno internazionale Il Moscato alle soglie del 2000*, Canelli, 6-7 novembre 1999.

- [10] Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Disciplinari di produzione dei vini a indicazione geografica tipica “Puglia”, “Salento” e “Valle d'Itria”, approvati con DM 12 settembre 1995; “Puglia” e “Salento” modificati da ultimo con DM 7 marzo 2014, “Valle d'Itria” con il regolamento di esecuzione (UE) 2019/1877 del 4 novembre 2019 (GUUE L 290 dell'11 novembre 2019).
- [11] Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Salice Salentino”, approvato con DPR 8 aprile 1976 e modificato da ultimo con DM 7 marzo 2014.
- [12] Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Moscato di Trani”, approvato con DPR 11 settembre 1974 e modificato da ultimo con DM 7 marzo 2014.
- [13] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. Vitis International Variety Catalogue, scheda Moscatello selvatico. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de> (consultato agosto 2026)