

Moscato di Terracina

Descrizione generale

Il moscato di Terracina è una varietà aromatica a bacca bianca del Lazio meridionale, iscritta al Registro Nazionale nel febbraio del 1971. La descrizione ufficiale porta la firma di Cosmo, Calò ed Egger e compare nei Principali vitigni da tavola coltivati in Italia, non nella serie dedicata ai vitigni da vino [1]. Quella collocazione riflette l'uso storico dell'uva, che il Registro indica per il consumo diretto e per la vinificazione, precisando che quest'ultima non avveniva di norma in purezza [1]. Il quadro cambia nel 2007, quando la denominazione Terracina o Moscato di Terracina riserva alla varietà almeno l'85% della base ampelografica e il 100% nella tipologia spumante [6]. Un'uva da tavola aromatica diventa così il perno di una denominazione.

Sinonimi e omonimie

La scheda ampelografica del Registro dichiara di non conoscere sinonimi per questa varietà [1]. Compagno però quattro nomi ammessi ai soli fini della designazione, moscatello e moscatellone, oltre a muscat e muskateller per l'esportazione [1]. Gli stessi quattro termini valgono anche per il moscato bianco, quindi non identificano il vitigno e servono unicamente in etichetta. Il Vitis International Variety Catalogue raccoglie invece i nomi locali documentati in bibliografia, fra cui chiapparone, moscato di Maccarese, moscato bianco di Lucca, moscato di Modolo, moscato saraceno e muscat de Terracina [7]. La stessa fonte registra anche moscatino di Scanzo, che non va confuso con il moscato di Scanzo, varietà a bacca nera del Bergamasco. Chi verifica del materiale di propagazione deve quindi affidarsi al profilo molecolare più che alla denominazione locale.

Descrizione ampelografica

L'apice del germoglio è mediamente espanso, pubescente per peluria aracnoidea, di colore verde-grigiastro con punte bronzate [1]. La foglia adulta risulta di media grandezza, un po' più lunga che larga, pentalobata, con seno peziolare a V stretto e talvolta chiuso; i seni laterali superiori sono chiusi e a bordi sovrapposti. Il lembo si presenta opaco e piano, glabro su entrambe le pagine, con nervature verde giallastro e dentatura regolare acuta, indicata dagli autori come tratto caratteristico dei moscati [1]. Il grappolo è piuttosto grosso, cilindro-conico, compatto e alato, lungo 20-25cm. L'acino supera di poco la media, tondeggianti e spesso ovoidi per compressione, con buccia pruinosa, spessa ma non molto consistente, di colore giallo dorato più carico dalla parte esposta al sole. La polpa è leggermente carnosa, succosa e dolce, di gradevole aroma moscato [1].

Necessità colturali

Il Registro descrive un vitigno di buona vigoria e produzione abbondante, con il primo germoglio fruttifero al terzo o quarto nodo e una preferenza per potature non troppo lunghe [1]. Le femminelle risultano quasi sterili e ogni germoglio porta due o tre infiorescenze. La resistenza alle avversità viene definita normale, ma le prove condotte nel Veneto hanno evidenziato una certa sensibilità alla peronospora e una forte esposizione al marciume, favorita dalla compattezza del grappolo [1]. Il disciplinare interviene proprio su questo punto e impone la spalliera semplice, vieta tendone e pergola, fissa un minimo di 3.500 ceppi per ettaro e limita la resa a 11t/ha [6]. La produttività naturale della varietà supera largamente quel tetto, perciò il carico va ridotto in vigna prima che in cantina.

Fenologia

Il germogliamento cade verso la metà di aprile, la fioritura nella prima quindicina di giugno e l'invasatura intorno alla metà di agosto, tutte in epoca

media [1]. La maturazione dell'uva arriva invece fra la fine di settembre e i primi giorni di ottobre, in terza-quarta epoca, un dato tardivo che distingue il moscato di Terracina dai moscati a maturazione precoce [1]. Le indicazioni non sono riferite a una località dichiarata e vanno quindi ricalibrate sull'ambiente costiero pontino. Il disciplinare chiede alle uve un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol, che sale a 15,50% vol al termine dell'appassimento per la tipologia passito [6]. La raccolta si articola perciò su epoche diverse a seconda della tipologia da produrre.

Aspetti genetici

L'analisi di parentela su larga scala condotta da Lacombe e collaboratori aveva proposto un rapporto diretto genitore-figlio fra moscato bianco e moscato di Terracina, sostenuto da 19 dei 20 loci microsatellite esaminati [2]. Il dato non ha retto al passaggio ai marcatori SNP. Sia l'analisi di Laucou e collaboratori sia l'atlante di parentela italiano di D'Onofrio e collaboratori invalidano quel legame [3][4]. La varietà resta perciò priva di genitori accertati, e il Vitis International Variety Catalogue non ne registra alcuno [7]. Una relazione risulta invece documentata in direzione opposta, perché il moscato di Terracina figura come genitore della cultivar da tavola Prosperi 285, il cui secondo genitore viene corretto da bicane a moscato d'Alessandria [5]. L'appartenenza alla famiglia dei moscati poggia quindi sull'aroma e sulla morfologia, non su una discendenza dimostrata.

Caratteristiche organolettiche

Il Registro attribuisce all'acino un gradevole aroma moscato e una polpa dolce, che diventa molto dolce nei grappoli più spargoli ed esposti al sole [1]. Anche il Vitis International Variety Catalogue classifica il sapore come moscato [7]. Il disciplinare prevede quattro tipologie. La versione secca è fragrante e asciutta, con almeno 11,50% vol complessivi e acidità totale non inferiore a 5g/l; l'amabile

condivide gli stessi limiti analitici e si distingue per il residuo zuccherino; il passito è giallo dorato con riflessi ambrati, parte da uve con almeno 260g/l di zuccheri e raggiunge 15,50% vol; lo spumante nasce da rifermentazione in autoclave [6]. Manca invece una caratterizzazione aromatica pubblicata paragonabile a quella disponibile per altri moscati italiani, e il profilo terpenico della varietà attende ancora uno studio comparativo.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione riguarda quasi esclusivamente il Lazio meridionale. La zona della denominazione ricade in provincia di Latina e comprende i territori di Monte San Biagio, Terracina e Sonnino, fra le pianure costiere e la media collina sulle pendici occidentali dei Monti Ausoni [6]. La varietà è ammessa anche nelle indicazioni geografiche Lazio, Civitella d'Agliano, Colli Cimini e Frusinate [1]. Il disciplinare ricorda che la coltivazione toccò il proprio massimo intorno al 1917, con una produzione destinata soprattutto al consumo fresco, prima di una lunga contrazione [6]. Il riconoscimento della denominazione nel 2007 ha invertito la tendenza e ha spostato l'uva verso la vinificazione. Il lavoro di selezione clonale rimane però recente, perché al Registro risulta iscritto un solo clone, omologato nel 2020 [1].

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Cosmo I., Calò A., Egger E. (1975). Moscato di Terracina, in Principali vitigni da tavola coltivati in Italia. 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] Lacombe T., Boursiquot J.M., Laucou V., Di Vecchi-Staraz M., Pérois J.P., This P. (2013). Large-scale parentage analysis in an extended set of grapevine cultivars (*Vitis vinifera* L.). *Theoretical and Applied Genetics*, 126 (2), 401-414.

[3] Laucou V., Launay A., Bacilieri R., Lacombe T., Adam-Blondon A.F., Bérard A., Chauveau A., de Andrés M.T., Hausmann L., Ibáñez J. et al. (2018). Extended diversity analysis of cultivated grapevine *Vitis vinifera* with 10K genome-wide SNPs. *PLoS ONE*, 13 (2), e0192540.

- [4] D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M., Bignami C., de Palma L., Barbagallo M.G., Muganu M., Morcia C., Novello V., Schneider A., Terzi V. (2021). Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Frontiers in Plant Science*, 11, 605934.
- [5] Vargas A.M., de Andrés M.T., Borrego J., Ibáñez J. (2009). Pedigrees of fifty table-grape cultivars. *American Journal of Enology and Viticulture*, 60 (4), 525-532.
- [6] Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Terracina” o “Moscato di Terracina”, approvato con DM 25 maggio 2007 e modificato da ultimo con il provvedimento ministeriale 12 luglio 2019.
- [7] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. *Vitis International Variety Catalogue*, scheda Moscato di Terracina. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de> (consultato agosto 2026)