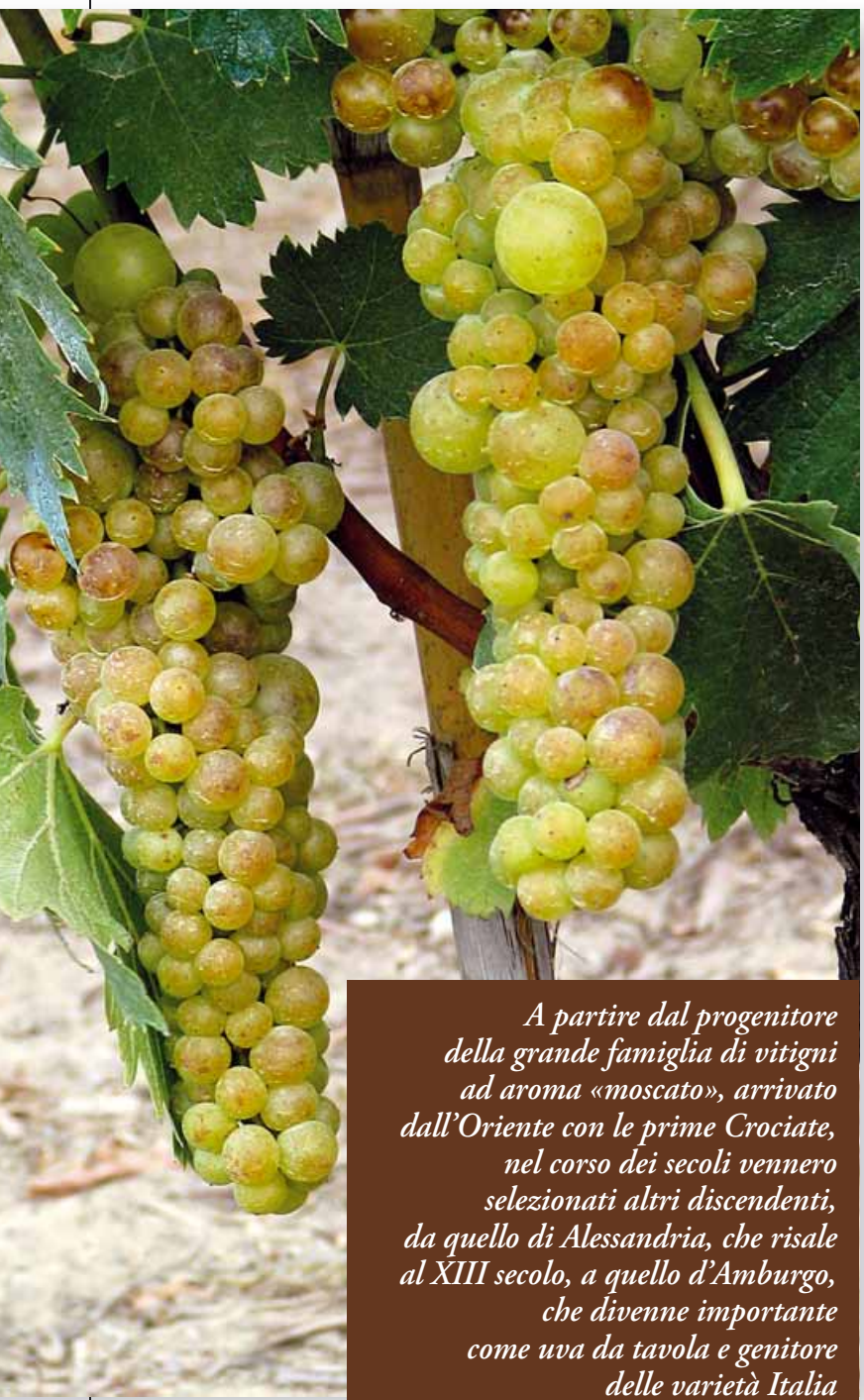
Tutto ebbe inizio con il Moscato Bianco



A partire dal progenitore della grande famiglia di vitigni ad aroma «moscato», arrivato dall'Oriente con le prime Crociate, nel corso dei secoli vennero selezionati altri discendenti, da quello di Alessandria, che risale al XIII secolo, a quello d'Amburgo, che divenne importante come uva da tavola e genitore delle varietà Italia

di OSVALDO FAILLA, GAETANO FORNI

Tutti i vitigni denominati Moscato a maturità si caratterizzano per avere il frutto decisamente aromatico grazie alla presenza di speciali molecole odorose che appartengono alla famiglia chimica dei «terpeni» – in particolare linalolo, geraniolo, nerolo, terpineolo, citronellolo e molti altri – che conferiscono un aroma caratteristico che meglio non può essere definito se non utilizzando l'aggettivo «moscato». Ora vi spieghiamo il perché.

Il termine persiano *mušk*, che significa «profumato» (vedi *riquadro* a pag. 13), è infatti la base etimologica del vocabolo utilizzato oggi in tutti i Paesi europei per definire i vitigni e i vini da essi ottenuti. Tuttavia in Occidente il termine apparve solo verso il XIII secolo dopo Cristo, inizialmente per denominare i vini importati dalla Grecia, poi per indicare i vitigni. È difficile pertanto pensare che le uve moscato fossero già coltivate nel Mediterraneo occidentale durante il dominio romano sul mondo antico e ugualmente in quell'epoca non dovevano neppure essere presenti nel Vicino Oriente, altrimenti i Romani le avrebbero introdotte, così come fecero per tutte le specie agrarie coltivate nei territori interessati dalle loro conquiste.

IL CONTRIBUTO DELLA BIOLOGIA MOLECOLARE

A svelare l'origine della famiglia dei moscati ci ha pensato la biologia molecolare, attraverso l'analisi del DNA, e soprattutto grazie al lavoro di due gruppi di ricerca italiani coordinati rispettivamente da Manna Crespan, del Centro di ricerca per la viticoltura di Conegliano (Treviso), e Stella Grando, della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (Trento). Si è così scoperto che il Moscato Bianco è il vitigno capostipite di tutta la famiglia dei «moscati» e che il Moscato di Alessandria (o Zibibbo) è uno dei suoi discendenti più antichi e prolifici.

Tutte le varietà ad aroma moscato derivano dunque da un unico vitigno «fondatore», che fu selezionato nell'area del Vicino Oriente, o forse in Grecia, nel corso

Ceppo di Moscato di Alessandria (Zibibbo)

Grappolo di Moscato di Scanzo in appassimento

della seconda metà del primo millennio dell'era cristiana. L'eccezionale aromaticità della sua uva e del vino da essa prodotto fece sì che fosse battezzato senza esitazione come «profumato», ovvero Moscato.

IN EUROPA CON LE CROCIATE

Le uve moscato rimasero prerogativa dei Paesi del Vicino Oriente e del bacino orientale del Mediterraneo fino all'XI secolo d.C., quando, innescati dalle prime Crociate, ripresero i flussi commerciali tra Oriente e Occidente, che dopo la caduta dell'Impero Romano avevano avuto un rapido declino.

È ampiamente documentato come, a partire dal XIII secolo, i vini Greci fossero contemplati tra i «beni di lusso» e, come tali, oggetto di intense importazioni dall'Oriente attraverso i porti commerciali italiani. È altresì ragionevole pensare che i nobili europei, al rientro dalle missioni in Terrasanta, e i ricchi mercanti attirati dai tesori di quelle regioni promuovessero l'introduzione dei vitigni orientali, e tra questi anche quella del Moscato Bianco, Giallo e di Alessandria.

In questo modo, e siamo nel XIV secolo, la coltivazione dei Moscati si diffuse in brevissimo tempo in tutta Italia e in Europa. Lo testimonia anche l'elevatissimo numero – se ne contano oltre 250 – di sinonimie locali di questo vitigno, molte delle quali fanno riferimento a specifiche località o regioni, come ad esempio Samos, Patrasso, Candia, Canelli, Frontignan, Alsazia, Taggia, Montalcino, Asti, Siracusa, Trani.

IL RUOLO DEL PIEMONTE E DI VENEZIA

I Marchesi del Monferrato, che tra il XII e il XIV secolo rappresentavano una casata tra le più importanti e attive nello scena-

ALL'ORIGINE DEL NOME «MOSCATO»

I **cervi muschiati** (***Moschus* spp.**) sono piccoli e timidi ungulati che popolano l'ampia regione montana dell'Asia centrale e orientale che va dall'Himalaya fino alla Penisola coreana, attraversando la Siberia meridionale, la Mongolia e la Manciuria.

Gli esemplari maschi posseggono una ghiandola addominale che produce un **secreto oleoso dal profumo intenso**, con il quale segnano il territorio e attraggono le femmine nella stagione degli accoppiamenti. Proprio per impossessarsi della ghiandola e dell'essenza in essa contenuta, la caccia ai cervi muschiati è praticata fin dall'antichità nelle diverse regioni dell'Asia per la produzione di preziosissimi profumi e medicamenti.

Nelle **antiche lingue indo-iraniane**, di cui fanno parte il sanscrito e anche il persiano, il termine utilizzato per definire questa essenza profumata era quello di *mušk*, che originariamente significava «testicolo», perché la ghiandola, per posizione e sembianze, veniva accomunata ai testicoli del cervo.

Dunque *mušk*, oltre a definire l'essenza estratta dalle ghiandole odorifere, per estensione assunse il significato di «profumo» e in generale di qualcosa di «**profumato**». Il persiano *mušk* divenne poi in greco *móschos*, mentre in latino l'introduzione del termine creò un problema di ambiguità. Venne infatti acquisito come *muscus*, vocabolo già presente e che originariamente definiva i muschi vegetali, ovvero le piante della classe botanica delle Briofite. Ugualmente, tuttavia, dal IV secolo d.C. *muscus* assunse anche qui il significato di «profumato», derivandolo quindi dal persiano, forse attraverso il greco.

Vigneti terrazzati ad albarello di Moscato di Alessandria dell'isola di Pantelleria

IL MOSCATO DI SCANZO

Un esempio molto antico e ricco di documentazione storica nell'ambito della famiglia dei «moscati» è quello del Moscato di Scanzo, **discendente di prima generazione del Moscato Bianco.** Il vitigno è attualmente coltivato su poche decine di ettari per la produzione di un vino passito dolce, nelle denominazioni di origine controllata (doc) Scanzo e Valcalepio.
Grazie a una minuziosa ricerca documentale, sappiamo che nel Trecento il Moscato Bianco era già **presente nel Bergamasco**. Un atto della Curia di Bergamo del 1372 segnala, infatti, la propria concessione in affitto di una vigna vitata «a Moscatello» in quello che è attualmente il territorio di Scanzorosciate.
La presenza nella zona di un Moscato a bacca rossa è documentata da un manoscritto che riporta di atti guerreschi fra Guelfi e Ghibellini, avvenuti negli anni 1378-1407 in provincia di Bergamo, dove è per la prima volta segnalata la presenza di vino **«moscatello rosso»** nel territorio di Scanzorosciate. Il fatto che per secoli non fosse stata rilevata la presenza di questo Moscatello rosso altrove, fa supporre che sia nato proprio nel territorio di Scanzorosciate e che quindi si tratti di una varietà autoctona.
La prima notizia certa relativa alla produzione di un vino Moscato di Scanzo rosso, **passito e dolce**, si trova in un testo del 1789 riguardante «i metodi per produrre vini rossi nella Bergamasca», anche se l'autore scrive: «Io non intendo di trattare de' liquori, che qui si fanno, tra quali l'eccellente moscato detto di Scanzo».
Pochi anni dopo, nel 1793, il conte Tomini Foresti, nel suo trattato «Principi fisici e chimici per l'agricoltura», segnala i metodi per fare un vino passito dalle uve moscatelle nere presenti sempre nel territorio bergamasco. Queste due notizie evidenziano come, **alla fine del Settecento**, l'uso di produrre un vino rosso dolce e passito con uve moscatelle nere fosse ben consolidato a Scanzo e nei territori adiacenti.
La fama raggiunta dal Moscato di Scanzo **agli inizi dell'Ottocento** è dimostrata invece da quanto scrive Giovanni Maironi da Ponte nel suo «Dizionario odeporico» (1819) che, alla voce «scanzo», riporta: «Nelle antiche carte Scantium è un piccolo villaggio appartenente al distretto I della provincia Bergamasca, è situato alle radici del monte così detto la Bastia, quasi tutto coperto di vigneti, dai quali si ha il tanto rinomato Moscato di Scanzo, noto nelle stesse regioni più lontane».
Con la fine di questo secolo, però, le tracce del Moscato di Scanzo sembrano perdersi, tanto da far affermare, nel 1940, all'appassionato storico locale Carlo Capasso che «il famoso moscato di Scanzo è quasi del tutto scomparso». La tenacia e il felice intuito dei **viticoltori bergamaschi di Scanzorosciate** hanno fatto però sì che, dalla fine degli anni Ottanta del secolo scorso, questo vino ritornasse agli antichi splendori. **Walter Polese**

rio politico e militare del Nord Italia, furono tra i grandi promotori della viticoltura piemontese e degli scambi mercantili e culturali della regione con la Grecia e l'Oriente. In particolare in Piemonte, nel corso del XIII secolo, la pressione commerciale dei vini importati è rimarcata dalla diffusione di divieti comunali sull'importazione di vini dolci aromatici a difesa della produzione vinicola locale.
Non sembra quindi casuale che proprio in quest'area dell'Italia si siano affermate precocemente la coltivazione del Moscato Bianco e la conseguente produzione di vini Moscati o, come più spesso venivano chiamati, di «moscatelli», che si svilupparono per reazione alla concorrenza dei vini d'importazione; venne così sfruttata l'opportunità offerta al mercato italiano, prima, e a quello europeo, poi, della richiesta sempre maggiore di vini pregiati, sul modello di quelli orientali, dolci e profumati.

La grande e indiscussa protagonista dei mercati e del consumo dei vini Greci fu però Venezia, che dal XIII al XVIII secolo fu larga consumatrice e nel contempo esportatrice di questa pregiata bevanda, e non solo, verso i mercati del Nord Italia e dell'Europa centrale e settentrionale. Cipro, Creta, Rodi, Monemvasia, Corfù, Zante, Cefalonia e molti altri divennero notevoli luoghi d'importazione dei vini Greci da parte delle flotte dei mercanti veneziani.
Il porto di Monemvasia (cioè Malvasia, vedi anche *Origine* n. 1/2012 a pag. 54), nel Peloponneso orientale, fu così importante nelle rotte commerciali dei vini Greci che il suo nome ne divenne addirittura il sinonimo. Questo spiega perché numerosi vitigni ad aroma moscato si chiamino Malvasia: ricordiamo tra questi la Malvasia di Casorzo, la Malvasia di Schierano, la Malvasia di Candia aromatica, la Malvasia di Brindisi o di Lecce e la Malvasia delle Lipari.

NASCONO I NUOVI VITIGNI

L'introduzione dei Moscati arrivati dall'Oriente nei vigneti ebbe l'inevitabile conseguenza di dare avvio alla costituzione di altri vitigni ad aroma moscato. Dai vinaccioli delle uve di Mosca-

Paesaggio vitato di Scanzorosciate (Bergamo), zona di origine e di coltivazione del Moscato di Scanzo

to, disseminati accidentalmente nei vigneti, negli orti e nei giardini di tutta Europa, nacquero infatti, ripetutamente, nuovi individui che ereditavano dal genitore il frutto aromatico.
Se il semenzale aveva la fortuna di essere notato dal viticoltore appassionato che ne apprezzava le caratteristiche produttive e qualitative e quindi decideva di moltiplicarlo, per talea o per innesto, al fine di coltivarlo più o meno estesamente, nasceva un nuovo vitigno.
Se altri viticoltori ne riconoscevano il valore e ne estendevano la coltivazione, poteva rapidamente divenire un vitigno di importanza locale. Nel caso in cui, poi, la sua coltivazione fosse sostenuta anche dai proprietari terrieri, religiosi o laici, che ne imponevano la piantagione ai mezzadri e ai fittavoli, il vitigno poteva assumere una rilevanza regionale.
Per la progenie dei Moscati orientali ciò accadde numerose volte: Moscato di Padova, Moscato Fior d'arancio, Moscato Violetto, Moscato Rosa trentino e Moscato di Scanzo (vedi *riquadro* a pag. 14) sono esempi di vitigni figli del Moscato Bianco; Moscato Rosa, Moscato Nero e Moscato d'Amburgo discendono invece dal Moscato di Alessandria.

IL MOSCATO D'AMBURGO

Tra i vitigni della famiglia dei Moscati un ruolo importante per la storia e l'attualità della viticoltura lo ha avuto il Moscato d'Amburgo. La sua origine è avvolta nel mistero. Vi sono indicazioni che risalgono agli anni 30 dell'Ottocento relativamente alla sua coltivazione in serra per produrre uva da tavola nella città tedesca di Amburgo, dalla quale la varietà avrebbe preso il nome.
Il successo, sempre come uva da tavola coltivata in serra, arrivò però nella seconda metà dell'Ottocento in Inghilterra, dove l'uva era commercializzata con il nome di Moscato d'Amburgo di Snow o di Semenzale di Venn, dal nome dei due giardinieri e viticoltori, rispettivamente di Leeds e di Bristol, che ritenevano di avere selezionato nuove varietà d'uva.
Nel corso del Novecento, poi, la coltivazione del Moscato d'Amburgo si estese in tutta l'Europa per la produzione sia di uva da tavola sia di uva da vino.
Per il suo valore qualitativo, il Moscato d'Amburgo fu utilizzato come genitore per la costituzione di nuove varietà di uva da più di un ibridatore, tra i quali spicca il nome di Alberto Pirovano (Vaprio d'Adda, 1884 - Roma, 1973).

ECCO DA DOVE VIENE L'UVA ITALIA

Luigi, padre di Alberto Pirovano, era un appassionato vivaista della provincia di Bergamo, che si era cimentato con successo nella costituzione di nuove varietà di vite, tra le quali si devono ricordare la Delizia di Vaprio e il Moscato d'Adda.
Luigi trasferì la passione per la genetica agraria al figlio Alberto che, nel 1911, incrociò il Moscato d'Amburgo con una varietà da tavola di origine francese, chiamata Bicane, selezionando, nell'ambito della progenie ottenuta, la pianta che dopo la fine della Prima guerra mondiale diede vita all'uva Italia.
La nuova cultivar si affermò rapidamente in coltivazione in tutta Europa e nel mondo e rappresenta ancora oggi una delle più importanti, eccellenti ed estesamente coltivate varietà di uva da tavola.
Il rapido successo dell'uva Italia rese famoso il suo costitutore che, nel 1927, divenne direttore del neonato Istituto di frutticoltura e di elettrogenetica, con sede a Roma, ora Centro di ricerca per la frutticoltura del Cra (Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura).
La carriera scientifica di Alberto Pirovano fu ricca di intuizioni anticipatrici e dimostrò in più di un'occasione il proprio intuito di genetista agrario, come ad esempio quando, nel 1948, dichiarò in una pubblicazione che il Moscato d'Amburgo doveva essersi originato da un incrocio spontaneo tra Moscato di Alessandria e Schiava Grossa. Nel 2003, a distanza di 55 anni, le analisi del DNA confermarono l'esattezza della sua intuizione.

Osvaldo Failla, Gaetano Forni
Museo Lombardo di storia dell'agricoltura
Facoltà di agraria
Università degli studi di Milano