

L'ECO
café

Scanzorosciate

Sulle colline coltivati 30 ettari di vite che ogni anno danno circa 60 mila bottiglie (da mezzo litro) di Moscato. Si tratta della più piccola Docg d'Italia riconosciuta dal 2007. Ieri la festa nella piazza di Rosciate è stata aperta con i giocatori dell'Atalanta e le atlete del Volley Bergamo Foppapedretti

Tutti i segreti del Moscato Vitigni, terra e speziatura

Un passito nero unico nel suo genere, che ha guadagnato la Docg
Lungo procedimento per verificare le caratteristiche organolettiche

Scanzorosciate

ELIO GHISALBERTI

Dal Monte Bastia, il primo colle che delimita a ovest la zona di produzione del Moscato di Scanzo, il profilo di Bergamo Alta è ancora lì, a portata di vista anche nelle giornate meno limpide. Volgendo lo sguardo a est, verso la zona collinare del Comune di Scanzorosciate, si riescono ancor meglio a tenere sotto controllo tutti i vigneti che danno origine al vino dolce-passito vanto dell'enoologia bergamasca. In tutto nemmeno 30 ettari che danno annualmente circa 60 mila bottiglie (da mezzo litro) per la più piccola Docg d'Italia riconosciuta dal 2007. Se le spartiscono una trentina di vitivinicoltori, in molti casi titolari di vere e proprie micro cantine di lunga tradizione familiare condotte con grande passione. Una piccola comunità che dopo aver rischiato seriamente di scomparire adesso si proclama orgogliosamente attaccata alle radici di quell'antichissimo vitigno, il moscato di Scanzo, unico nel suo genere, un moscato nero.

Il prezioso vino può essere assaggiato alla festa che è stata inaugurata ieri sera nella piazza di Rosciate con i giocatori dell'Atalanta e le atlete della Foppapedretti e che continuerà fino a domenica (il programma nel box in alto a destra). Un vino davvero speciale il cui originale profilo aromatico, caratterizzato oltre che dai consueti sentori fruttati (nel caso di piccoli frutti rossi) da aromi erbacei e speziati molto evidenti già nelle uve e nei mosti, è con ogni probabilità dovuto all'inversione del rapporto tra geraniolo e linalolo, normalmente a favore del primo in tutti le altre varietà di moscato. Lo hanno dimostrato anche i recenti studi effettuati dai ricercatori dell'Università di Milano attraverso i quali si è giunti anche all'individuazione delle linee clonali (ben 23!) che si sono intersecate per dare origine al vitigno la cui presenza sui colli di Scanzo è certa almeno dal XIV secolo. Un

lungo lavoro di selezione e omologazione dei cloni migliori che è servito e servirà ancor di più in futuro a gettare le basi per ottenere quell'omogeneità di «specie» che ha sempre fatto difetto ai vignaioli scanzesi.

Le diversità anche molto evidenti - ancora fino agli Settanta-Ottanta c'era chi spacciava per Moscato di Scanzo un vino bianco dolce e beverino - hanno cominciato a limarsi a metà degli anni Novanta con l'introduzione della Doc allargata al Valcalepio, quindi si sono ulteriormente ridotte a partire dal 2002 con il riconoscimento della Doc autonoma Moscato di Scanzo riservata alle sole cantine che producono e imbottigliano nel territorio di Scanzorosciate, ora come già ricordato trasformata addirittura in Docg. E qui, comunque la si voglia pensare in generale rispetto all'opportunità di istituire denomi-

Fino a domenica gli assaggi in piazza a Rosciate

minazioni così ristrette, bisogna riconoscere che i produttori scanzesi, attraverso il Consorzio di Tutela, sono riusciti non solo a bruciare le tappe della burocrazia, ma anche a costituire un gruppo che si è via via compattato attorno ad un progetto condiviso.

Dopo la definizione ampelografica, i passi sostanziali sono stati la sistemazione degli impianti, l'abbassamento delle rese sia in vigna che in cantina, la razionalizzazione del procedimento di appassimento ed i parametri che l'uva deve raggiungere prima di essere vinificata, il periodo minimo di affinamento e infine i requisiti chimici e le caratteristiche organolettiche. I risultati naturalmente non sono arrivati subito. C'è voluto del tempo, molta pazienza e un impegno costante nei controlli ma ora le cose vanno decisamente meglio e le ultime degustazioni comparative hanno dimostrato come l'obiettivo sia ormai a portata di mano: pur con le diverse sfumature che derivano da fattori umani e ambientali (come la percentuale di presenza nei terreni del «sass de luna», la pietra calcarea caratte-



Nel centro di Rosciate è iniziata ieri sera la festa del Moscato di Scanzo che continuerà fino a domenica FOTOBORG

ristica della zona), i Moscato di Scanzo che si possono assaggiare durante questi giorni di festa evidenziano connotati organolettici uniformi ed identificabili. Profumi ed aromi sono fortemente caratterizzati dalla presenza di una consistente speziatura (il pepe si ripete ovunque; poi chiodi di garofano e cannella) che va a sommarsi alle note dolci-fruttato-flo-

reali tipiche dei vini passiti. Alcol e zuccheri, pur consistenti entrambi, vengono riequilibrati al palato sia dall'acidità che dall'impronta tannico-erbacea, altra caratteristica intrinseca del vitigno. La migliore espressione del Moscato di Scanzo arriva quando tutte queste componenti che ne fanno un vino davvero unico nel panorama dei vini dolci sono ar-

monicamente fuse. Vengono così a giustificarsi anche i prezzi da sempre piuttosto elevati (del resto è lo stesso sistema di produzione a far lievitare i costi). Non ce ne vogliano gli altri, ma secondo le nostre pluriennali esperienze di degustazione, i vignaioli presenti alla Festa del Moscato (qualcuno, com'è fisiologico in ogni famiglia, non partecipa) che meri-

tano maggiore attenzione sono Emanuele Biava, quasi sempre ai vertici anche delle preferenze delle guide del settore; Giacomo De Toma, pilota d'aerei e vitivinicoltore per passione; Pagnoncelli Folcieri, il farmacista (sempre che anche alla Festa il suo introvabile Moscato di Scanzo non finisca subito...). ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



AUTO CORTINOVIS

NUOVO MULTIMARCHE • USATO GARANTITO

VILLA DI SERIO (BG)



Elaborazione Centraline
digitalmaps

CENTRO REVISIONI auto - moto - motocarri 035/661411



**IL PUNTO MEDICO
SPORTIVO S.R.L.**

CENTRO DI MEDICINA DELLO SPORT
Direttore Sanitario Dott. Francesco Russo

Convenzionato con la
ASL di Bergamo
Servizio navetta gratuito
per trasporto atleti

www.ilpuntomedicosportivo.it - info@ilpuntomedicosportivo.it - cell.347.2682232

GORLE (Bg) Via Daste e Spalenga, 28/c Tel. 035.302.799 - ORARI APERTURA dalle 15.00 alle 22.00