

di MAURO GIACOMO BERTOLLI



IL MOSCATO DI SCANZO

UN PICCOLO GIOIELLO AI PIEDI DELLE ALPI

Siamo a pochi chilometri da Bergamo, alla sinistra del fiume Serio: qui si trova Scanzorosciate, comune di circa 10.000 abitanti costituito dai nuclei di Scanzo, Rosciate, Negrone, Tribulina e Gavarno, dal territorio collinare che discende dolcemente fino alla pianura.

Le origini sono celtiche: i Celti si insediarono nel territorio nel 400 a.C., ma già nel terzo secolo a.C. si manifestò sempre di più l'influsso dei romani, che arrivarono poi a conquistare il territorio. La storia di questo comune si intreccia nei secoli con quello che è il suo prodotto più speciale ed unico: il Moscato di Scanzo, vitigno autoctono che dà origine ad uno splendido vino, un raro passito rosso. La prima testimonianza scritta in cui viene citato espressamente questo vino è datata 1347: si parla di uno scontro armato tra i Guelfi di Scanzo e i Ghibellini di Rosciate per impossessarsi di un carico di botticelle di Moscadello, e non solo per l'onore del Papa e dell'Imperatore. La tradizione locale vuole che Giacomo Quarenghi, architetto e pittore bergamasco, chiamato nel 1780 a San Pietroburgo alla corte di Caterina II, diventando il principale artefice dell'architettura neoclassica in Russia, regalasse alla sovrana alcune bottiglie di moscadello prodotte nella sua tenuta in Rosciate. Nel 1850 era l'unico vino italiano quotato alla Borsa di Londra.

Veniamo ai giorni nostri: nel dicembre 1982 nasce l'Associazione Produttori Moscato di Scanzo, trasformatasi nel dicembre del 1993 nel Consorzio di Tutela del Moscato di Scanzo. Nel 2002, con il D.M. del 17 aprile, viene istituita la nuova Denominazione: "Moscato di Scanzo Doc" o "Scanzo Doc", denominazione fortemente incoraggiata da Luigi Veronelli, che si



SASS DE LUNA

spese molto per questo risultato. Il Moscato di Scanzo viene riconosciuto come DOCG con D.M. del 28 aprile 2009 (prima vendemmia DOCG 2007). Con poco più di 30 ettari di terreno coltivato, è una delle più piccole DOCG d'Italia, unica della provincia di Bergamo, quinta della Regione Lombardia.

Tra i tanti progetti a cui ha lavorato in questi anni il Consorzio voglio citare la collaborazione con l'Università degli Studi di Milano per ottenere il sequenziamento del DNA del vitigno Moscato di Scanzo.

Nel bergamasco il vitigno Moscato di Scanzo è poi coltivato in gran parte della Valcalepio, dove dà origine, in purezza, al Valcalepio Passito.

Dal vitigno Moscato di Scanzo si ottiene un vino passito rosso, dal gusto moderatamente dolce.

In un'annata "normale" la produzione totale di tutte le aziende della denominazione, più o meno una ventina, si attesta tra le 60.000 e le 70.000 bottiglie. Dopo la vendemmia manuale in cassette, fra la fine di settembre e l'inizio di ottobre, le uve, selezionate con estrema cura, vengono fatte appassire su graticci, in fruttai naturali o in ambienti termocondizionati, al fine di controllarne l'evoluzione ed evitare la formazione di muffe, per un periodo da 20 a 50 giorni. Affinato per almeno due anni in acciaio, in bottiglia lo si può conservare, in condizioni ambientali favorevoli, per diversi anni.

E' di colore rosso rubino molto intenso. Complesso nell'olfatto, si caratterizza per la rosa canina e la salvia sclarea, senza sottovalutare i sentori di piccoli frutti del sottobosco e di prugna, anche in confettura. Tabacco e cioccolato, soprattutto col passare degli anni, lo rendono più appagante. In bocca è morbido, caldo, elegante e vellutato. Moderatamente dolce e di corpo, è dotato di una lunghissima persistenza. Vino da meditazione, viene proposto in abbinamento con formaggi erborinati e pasticceria secca. A me piace con il cioccolato fondente.

Le caratteristiche del Moscato di Scanzo sono dovute al territorio ed al microclima in cui crescono le viti: esposizione a sud e colline caratterizzate dalla presenza di una formazione rocciosa chiamata "Sass de Luna". Il "Sass de Luna", di colore grigio azzurro, è una roccia calcarea marnosa compatta quando si trova, coperta dal suolo, al riparo dagli agenti atmosferici. Invece si sgretola, diventando una polvere grossolana, se esposta alla radiazione solare, agli

sbalzi termici ed alla costante ventilazione.

Questo processo naturale di sfaldamento e sgretolamento dà origine a un profilo del suolo tendenzialmente arido in superficie ma capace di trattenere l'acqua in profondità: le barbatelle nei primi anni di vita faticano a svilupparsi e ad affondare le proprie radici nelle rocce, ma una volta superate le difficoltà iniziali diventano estremamente resistenti alla siccità, producono uva più sana e aromatica, conferendo al vino prodotto le sue peculiarità.

E' interessante chiedersi se il Moscato di Scanzo, vino pregiato, di grande qualità, ma dai numeri molto piccoli, non troppo conosciuto, si venda o meno con difficoltà, considerando anche il momento non facile sul mercato per i vini dolci che, in una cena al ristorante, arrivano come terza o quarta bottiglia, dopo una bollicina, un bianco o un rosso (o entrambi): situazione, in un contesto economico difficile ormai da anni, non proprio alla portata di tutti. Uno sbocco importante per la vendita è il privato: una bottiglia di Moscato di Scanzo nel bergamasco è considerata un regalo prestigioso.

Ho voluto parlarne con un paio di produttori, tra cui il Presidente del Consorzio, con il proprietario di un' enoteca e con un ristoratore:

Biava, produttore: "Sono diverse le

difficoltà che incontriamo nel vendere il nostro Moscato di Scanzo: innanzitutto è un prodotto non economico e non così conosciuto. Vendiamo molto con il passa parola: chi lo assaggia generalmente ne rimane conquistato. Non è semplice la vendita nei ristoranti, soprattutto se al di fuori del nostro territorio. Un altro problema che limita la possibilità di programmazione e di penetrazione nei mercati è il numero esiguo di bottiglie: acquisire un cliente estero importante crea dei problemi di gestione perchè diventa difficile consegnare un pallet intero: cosa che mi è successa recentemente con un'importatore statunitense, sono stato in grado di consegnarne solo la metà. La dimensione ridotta della zona della nostra DOCG se da un lato ci garantisce l'esclusività del prodotto, dall'altro è un boomerang per la crescita, perchè non è possibile aumentare il numero delle bottiglie. Basti pensare che pochissime delle aziende di produzione del Moscato di Scanzo hanno un agente di vendita o sono inserite in una distribuzione: il problema è sempre che ci sono poche bottiglie per poter essere inseriti in una rete che debba fare investimenti, magari anche solo di tempo, per presentare e far conoscere il prodotto."

Angelica Cuni, Presidente del Consorzio di Tutela del Moscato di Scanzo

DOCG e titolare dell'azienda Il Cipresso: "Posso dire che non mi risulta che le cantine abbiano scorte di bottiglie in cantina: la maggior parte dei nostri soci hanno piccole produzioni che vanno ad esaurirsi ogni anno piuttosto in fretta. Forse solo un paio delle aziende con la produzione più grande possono avere qualche numero significativo di bottiglie in cantina, situazione destinata però a riequilibrarsi perchè le annate 2013 e 2014 hanno avuto un calo di produzione la prima e una produzione quasi inesistente la seconda. A titolo personale posso dire che noi siamo in una situazione ottimale, anche perchè riusciamo a vendere molto con la regalistica, avendo anche un locale in azienda destinato all'esposizione dei pacchetti regalo proposti."

Simone Cornacchia, Enotecario Enoteca Leone a Gazzaniga, a circa 20 minuti da Bergamo, racconta che è di origine romagnola, ma vive nel bergamasco da 16 anni. E' diventato un grande appassionato del Moscato di Scanzo, che considera il vino simbolo del territorio, anche perchè fatto con un vitigno autoctono. Nell'arco degli anni ha proposto diversi produttori, ora si è fidelizzato soprattutto su uno o due. E' un vino che propone, soprattutto quando si presentano dei turisti. Anche se nella sua enoteca si fa anche mescolta, difficilmente lo vende al bicchiere, soprattutto per il costo: è più facile che un gruppo di amici ne acquisti una bottiglia e la consumi in enoteca.

Oscar Mazzoleni, ristoratore, Al Carroponte, Eno-bistrò di Bergamo: "E' un prodotto di nicchia, di alta qualità, non per tutti. E' molto difficile che venga ordinato, soprattutto per il costo elevato. Ne vendiamo alcune bottiglie durante l'anno, ma un numero decisamente piccolo, e comunque quasi sempre proposte da noi, molto raramente su richiesta del cliente. Periodicamente lo presentiamo anche al bicchiere ma anche in questo caso non è semplice, sempre per il costo. Comunque è un prodotto che mi piace, in cui credo e che ho sempre proposto anche in precedenti locali in cui lavoravo."

CARATTERISTICHE DEL VITIGNO MOSCATO DI SCANZO

DESCRIZIONE AMPELOGRAFICA

Germoglio: apice espanso, glabro, di colore verde chiaro.

Foglia: media, pentagonale, pentalobata; lembo piano sottile, leggermente piegato a doccia; pagina superiore ed inferiore glabre; seno peziolare a V aperto; seni laterali piuttosto profondi, i superiori a V aperto o talvolta a lira chiusa, gli inferiori a V più aperta ma talvolta appena accennati.

Grappolo a maturità industriale: medio, conico o piramidale, allungato, alato, piuttosto spargolo.

Acino: medio, obovale; sezione circolate, regolare; buccia pruinosa, colore blu-nero regolarmente distribuito; polpa abbastanza consistente, dal sapore leggermente aromatico.

FENOLOGIA-FENOMENI VEGETATIVI

Germogliamento: medio precoce.

Fioritura: medio precoce.

Invaiaura: media.

Maturazione: medio-tardiva.