

Moscato rosa



Origini

La peculiarità della varietà rosa del Moscato è che la pianta sviluppa solo fiori femminili, e che quindi, per essere impollinata, richiede la presenza di altri vitigni nello stesso vigneto. Da alcune fonti documentali antiche pare che la terra d'origine del Moscato rosa sia la Dalmazia. In Alto Adige il vitigno si è diffuso solo in poche aziende, con barbatelle prodotte dall'Istituto sperimentale di San Michele all'Adige, analogamente a quanto è successo in Istria, dove invece il materiale impiantato proveniva da Parenzo. Ai tempi dell'Impero austroungarico, infatti, questi due istituti agrari intrattenevano intensi rapporti di scambio e collaborazione. I primi vini ottenuti da uve Moscato rosa furono presentati a una mostra di vini a Bolzano nel 1886, e nel 1905 anche l'Istituto sperimentale di San Michele presentò al pubblico il suo primo Moscato rosa.

Diffusione

A livello mondiale si stima che la superficie coltivata con questo vitigno sia di 80 ettari. Gli ettari in Italia sono in diminuzione, 7 ettari in Alto Adige, 5 ettari in Trentino e 4 ettari in Friuli. In Istria attualmente si contano ancora 3 ettari. Grazie ai suoi pregi aromatici, in Alto Adige questo vitigno ha fatto registrare un aumento della superficie coltivata dai 6 ettari del 1990 ai 15 ettari del 2013, la metà dei quali concentrata nell'Oltreadige.

Vite

Il Moscato rosa è un vitigno poco fruttifero, e quindi piuttosto irregolare nella resa: su un ettaro di vigneto si vendemmino, a seconda delle annate, da 2000 a 5000 kg di uva. Uno dei motivi è anche la presenza di acini piccoli e privi di seme che convivono nello stesso grappolo – di dimensione medio-grande – insieme agli acini grandi e normalmente sviluppati. In genere gli acini hanno una colorazione violacea e sono ricoperti di uno strato di cera. È una varietà a maturazione piuttosto precoce che solitamente si vendemmia all'inizio d'ottobre. Ma la buccia degli acini è sottile e sensibile al marciume, quindi è importante che queste viti crescano in posizioni ventilate, ma sufficientemente calde, fino a una quota di 400 metri sul livello del mare. I risultati migliori si ottengono sui terreni leggeri.

Vino

Il Moscato rosa si presta solo alla produzione di vini dolci da dessert, poiché se vinificato secco ha poca struttura ed esprime troppe note amare. Di solito, i vignaioli lasciano i grappoli appesi alla pianta finché cominciano ad appassire leggermente, proteggendoli dagli uccelli con apposite reti. Altrettanto diffusa è l'abitudine di far essiccare di notte le uve vendemmiate, stendendole in piccole cassette disposte nelle soffitte ventilate delle cantine. Se vinificati dolci, i vini si caratterizzano per i loro aromi di petalo di rosa, ribes rosso e spezie, sono fruttati e aromatici, e non fanno emergere troppo le note di noce moscata.