

# Moscato giallo



## Origini

Il moscato deriva da un'antica famiglia di vitigni, tanto che nel bacino mediterraneo era già coltivato da Fenici, Greci e Romani (questi ultimi lo chiamavano col nome di *Vitis apiana*). È caratterizzato da una grande variabilità, (circa 200 varietà) e gli esperti italiani sono solito classificare i numerosi moscati ad acini bianchi in tre grandi gruppi: il Moscato d'Alessandria (che comprende diverse uve da tavola, varietà da uvetta e vini dolci come lo Zibibbo siciliano), il moscato bianco (con 26 sottotipi), e il moscato giallo (6 sottotipi). Nell'odierno Alto Adige la coltivazione del moscato è documentata fin dal 1492, e nell'Ottocento per le zone di Bolzano e Merano si cita espressamente, oltre al "Pfefferer", la coltivazione del Moscato, chiamato in quel periodo anche "Moscato giallo-bianco". Ma non si sa esattamente quando si cominciò a utilizzare la denominazione "Moscato giallo". In Italia questo nome è in uso solo in Alto Adige, Trentino, provincia di Padova e Friuli, ma pare che il vitigno che prende questo nome non sia identico al "Gelber Muskateller" coltivato in Germania e Austria.

## Diffusione

In tutto il mondo si stima che la superficie coltivata a Moscato ammonti a circa 100.000 ettari, ma non è noto quante di queste uve siano destinate alla vinificazione. In Italia il Moscato bianco si coltiva su 11.700 ettari di superficie, sicché è probabile che l'Italia sia il massimo produttore mondiale di questo vitigno ad uso vinicolo (a questo valore vanno aggiunti i 1.800 ettari coltivati a Zibibbo). Nel Trentino il Moscato giallo si coltiva su 145 ettari,

mentre in Alto Adige i vigneti di "Goldmuskateller" si estendono su 96 ettari, di cui la maggior parte a Caldaro, ad Appiano e a Cortaccia. Attualmente il vitigno fa registrare una crescita, ma nel 1990 la sua diffusione in provincia di Bolzano era di soli 12 ettari.

## Vite

Il Moscato giallo si presenta con grappoli grandi, spargoli e piramidali. Gli acini, di dimensioni variabili, sono ricoperti di uno strato visibile di cera, e hanno una colorazione giallo-verdognola. È un vitigno che resiste bene al marciume (gli acini restano integri), ha un potenziale di resa relativamente elevato e una raffinata intensità aromatica. Nelle zone calde può crescere fino a una quota di 500 metri sul livello del mare, ma non è adatto ai vigneti di fondovalle. Se esposto direttamente ai raggi del sole il Moscato giallo riesce a sviluppare aromi più complessi. Di solito, queste uve si vendemmiano tardi.

## Vino

I vini ottenuti da uve moscato sono caratterizzati, come dice il nome, da un profilo organolettico incentrato sulla noce moscata, a volte accompagnata da aromi di agrumi e profumi di zagara. Hanno un grado d'acidità relativamente elevato, ma una struttura modesta. Il Moscato giallo è utilizzato spesso per produrre vini dolci da uve appassite (i cosiddetti "passiti"), a volte in purezza, a volte in uvaggi insieme ad altre varietà. Altrimenti, come vino solitamente è vinificato secco, e i suoi pregi come vitigno a sé stante meriterebbero un maggiore apprezzamento da parte del mercato.