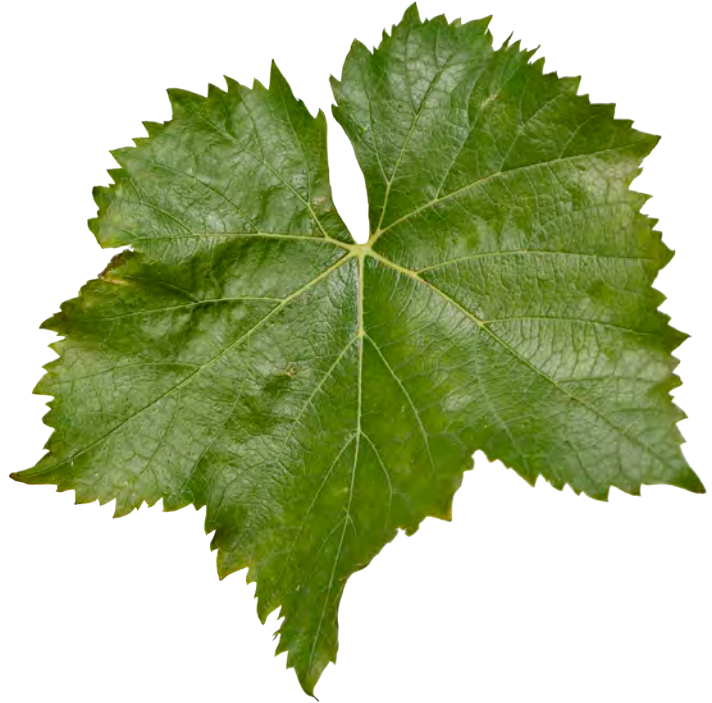


Moscato giallo



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 94 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.