

Il Moscato di Scanzo è la quinta D.O.C.G.



Il Moscato di Scanzo è un vino passito ottenuto esclusivamente dalla vinificazione delle uve provenienti da un vitigno autoctono selezionato negli anni '70 dall'allora Ispettorato Agrario. Storici locali fanno risalire la coltivazione della vite al periodo pre-romano, altri ritengono che furono proprio i romani ad introdurre la coltivazione nelle vocate zone collinari. Altri documenti storici ci confermano la particolare fortuna di questo vino passito nel '600 e nel '700.

Il riconoscimento della D.O.C.G. "Scanzo" o "Moscato di Scanzo" ha ottenuto il parere favorevole della Commissione ministeriale pubblicato sulla G.U. del 12 marzo 2009. Con questo riconoscimento il vino prodotto nel comprensorio di Scanzorosciate, in provincia di Bergamo, diventa la quinta Docg della Lombardia. Si tratta di un'ulteriore conferma che la strada delle qualità che caratterizza il lavoro dei nostri viticoltori è sempre più riconosciuta.

Dopo le bollicine di Franciacorta e Oltrepò Pavese, i grandi rossi di Valtellina con le Docg Sforzato e Valtellina Superiore è quindi il turno di un vino dolce e autoctono. Tutti portabandiera di un mondo, quello del vino lombardo, che vanta circa 15.000 addetti e una superficie coltivata 23.400 ettari. Va inoltre ricordato che tutto il vino prodotto in Lombardia ricade in zone a Denominazione d'Origine.

Il Moscato di Scanzo è un vino passito ottenuto esclusivamente dalla vinificazione delle uve provenienti dall'omonimo vitigno autoctono. Il processo di lavorazione delle uve è lungo e laborioso. Dopo la raccolta, le uve subiscono un appassimento per un periodo non inferiore ai 21 giorni per raggiungere un idoneo grado zuccherino e successivamente il vino ottenuto dalle uve appassite deve essere sottoposto ad un invecchiamento minimo di due anni. Solitamente viene vendemmiato il mese di ottobre e i grappoli stesi su graticci in ambienti condizionati a temperatura inferiore ai quindici gradi e con umidità variabile. Per disciplinare dopo almeno venti giorni e comunque dopo un buon appassimento si procede alla sgranatura e pigiatura delle uve. Dopo un periodo di appassimento di almeno 20 giorni, si ottiene un passito con una gradazione naturale compresa tra 15 e 18 gradi. Il Moscato di Scanzo non tollera il legno, talchè l'invecchiamento avviene in contenitori di vetro o di acciaio e può essere commercializzato dopo il 1 novembre dei due anni successivi alla vendemmia.

La Docg Moscato di Scanzo si caratterizza per essere la più piccola d'Italia: la zona di produzione è limitata a una porzione del Comune di Scanzorosciate (Bg) e i produttori sono 39, di cui 33 aderenti al Consorzio di Tutela.

La superficie a vigneto non supera i 31 ettari, con una produzione vinicola di poco superiore alle 60.000 bottiglie all'anno.

Caratteristiche organolettiche

Il vino Moscato di Scanzo è vinificato in purezza (vitigno 100% Moscato di Scanzo).

È di colore rosso rubino, con riflessi ambrati dopo qualche anno di invecchiamento.

Il profumo è caratteristico e varia, a seconda delle zone di produzione, dal floreale, allo speziato o al fruttato.

Il sapore prevalente è di spezie, marasca, salvia sclarea, frutti di bosco, vaniglia e prugna matura.

Abbinamenti e temperatura di servizio

Il Moscato di Scanzo va servito in piccoli calici per vini da dessert a una temperatura di 8-10°C. Va *abbinato* a dolci da forno, dolci a pasta lievitata poco consistenti, in particolare a base di frutta; indicati anche zabaione, panna cotta, dessert piemontesi a base di panna, panettone e pandoro

