

Moscato di Scanzo DOCG

Moscato di Scanzo DOCG

- la più piccola d' Italia: la zona di produzione è limitata alla fascia collinare del Comune di Scanzorosciate (Bg)
- I produttori sono 25, di cui 23 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.



Storia secolare, DOCG giovanissima

La prima testimonianza "scritta" della presenza di questo vino risale al 1347, ma la tradizione lo fa risalire al periodo attorno al 1000 a.C. e ne narra l'origine ellenica con Ateste, ricco commerciante felsineo, venuto in contatto con le popolazioni locali, i Celti Boi, per vendicarsi dei suoi concittadini con cui aveva in essere dispute economiche. Pare che i doni da lui portati ai Celti, tra cui salumi, vino e probabilmente vite, li conquistarono a tal punto che parte di questi decise di trasferirsi dove i doni erano prodotti. Lo stesso nome di Rosciate o Rosate, che deriva dal greco "Ros" (grappoli o fascio di uva) unito al celtico "ate", che significa villaggio, è testimonianza di un'antichissima vocazione di questa terra alla produzione di vino.

Da allora e dalle lotte intestine tra i Guelfi di Scanzo e i

Ghibellini di Rosciate, che pare si disputassero le ambite botticelle di "moscadello" a suon di battaglie truculente, il vitigno ha trovato la sua prima fortuna nel '700, portato sino alla corte russa da Giacomo Quarenghi, pittore e architetto bergamasco, che lo donò a Caterina II di Russia alla fine del Settecento. Da qui conquistò velocemente quote del mercato londinese e pare che furono proprio i londinesi a trasformarlo in delizioso passito, spinti dalla voglia di creare un nuovo sherry. Si dice che nel settecento, fosse il vino più caro al mondo, quotato alla borsa di Londra. e ancora oggi è uno dei vini scelti dalla Casa Reale d'Inghilterra

La DOCG è invece una conquista recentissima, del 2009, la prima del territorio bergamasco, e ne conferma l'eccellenza e la qualità.

Il Moscato di Scanzo in pillole

- Prodotto con uve autoctone a bacca rossa (Moscato di Scanzo 100%).
- La vendemmia è tardiva, eseguita tra fine settembre e ottobre; le uve vanno poi in appassimento per 40-50 giorni su graticci.
- L'invecchiamento obbligatorio è di due anni dal 1 novembre dell'anno della vendemmia, in acciaio o vetro.
- Il titolo alcolometrico minimo 17%.
- Vino da meditazione che si presenta rosso rubino carico. Le note intense di frutti di bosco e marasca con l'invecchiamento tendono ad avere un aroma di composta di frutta con retrogusto di incenso e a volte di pietra focaia.