

Il Moscato giallo nella grande famiglia dei Moscati

Tornata Accademia 28 settembre 2013

Accademico Angelo Costacurta

I **Moscato** costituiscono una numerosa famiglia di vitigni antichi e prestigiosi.

Come per la maggior parte delle varietà attualmente coltivate, le origini sono molto incerte e la loro ricerca rappresenta un problema difficile da risolvere, ma estremamente affascinante.

La maggior parte degli ampelografi fa riferimento per i Moscato alle uve **Apiane** dei romani, portate dal Peloponneso nella nostra penisola, secondo Strabone, dalle popolazioni Pelasgiche. Diversi georgici latini (Varrone, Catone, Plinio, Columella) le ricordano nelle loro opere ed alcuni anche le descrivono. Plinio nella sua "Naturalis historia", le cita per la dolcezza del frutto ricercato dalle api e ricorda come il vino della Cilicia si facesse con l'uva che i Greci chiamavano Stichia e i romani Apiana; Columella, mentre sottolinea la particolarità del loro sapore (*celeberrime pretiosi gustus*), distingue al loro interno tre gruppi, il migliore dei quali, per la qualità delle uve, è quello con le foglie glabre. Molto più tardi (1596) il grande medico e filosofo di San Elpidio, archiatra del papa Sisto V, Andrea Bacci, nella sua "Storia naturale dei vini", così si esprime a proposito del vino dei Moscato: "Questo genere di vino delizioso non era per gli antichi altro che quello che si produceva con l'uva che per la sua dolcezza e con etimologia che si richiama alle api, da Catone era detta Apicia, Apiana da Columella e da Plinio e Stichia dai Greci ..". Olivier de Serres (1600) in "Teatre d'agriculture", nel suo francese arcaico, scrive: "la cognossance du seul raisin musquat nous reste, dentre l'infini nombre des autres à ce nom recogneu par toutes nations. Les antiques le nommoient apian, des mousches a miel, dit en latin, apes."

Non tutti gli studiosi sono d'accordo con l'identificare i Moscato con le Apiane dei romani: tra questi Prospero Rendella (1639) e Gallesio che nella sua "Pomona" (1834) scrive "l'importanza di un sapore così diverso delle uve moscate avrebbe dovuto avere una esplicita menzione". Il grande e prudentissimo ampelografo vicentino Girolamo Molon (1906) però non ha dubbi: "E' ormai fuori dubbio che le Apiane dei vecchi georgici corrispondano ai nostri Moscato".

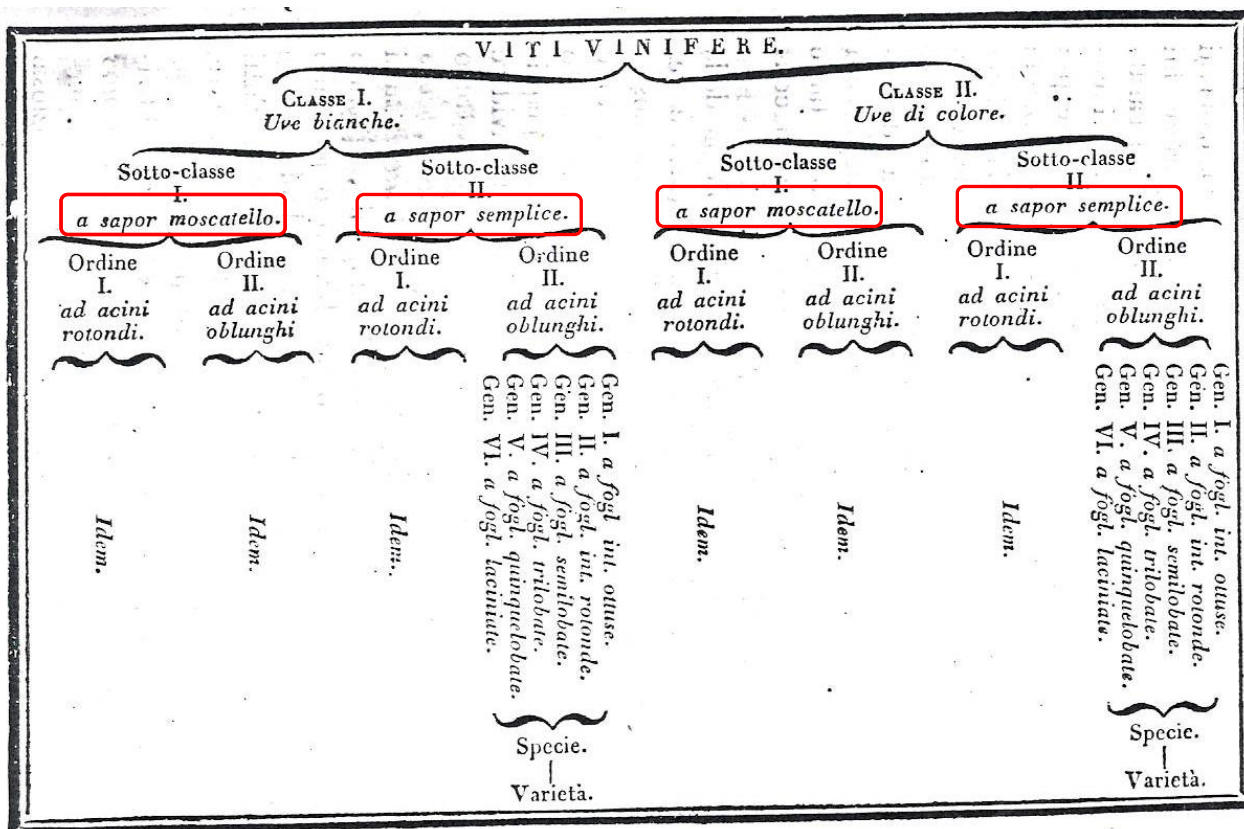
L'incertezza naturalmente rimane, ma quello che è certo è che i Moscato nel Medio evo sono diffusamente coltivati in tutto il bacino del Mediterraneo, quasi sempre con il nome di Moscatelli o simili, come dimostrano i molti scritti dell'epoca: italiani, francesi, spagnoli, ecc. e dei quali ne citiamo solo alcuni di significativi. Nell'"Opus ruralium commodorum" di Pier de Crescenzi (1321), accanto ai Trebulani, Garganica ed altri vengono riportate le "uve moscadelle" (questo documento è particolarmente importante, perché è il primo riferimento a nomi di vitigni oggi coltivati). Nel 1500 Alonso de Herrera descrive un "Moscatel" diffuso in Spagna che dà un vino "rinomato e dolce"; Francois Rabelais, medico del vescovo di Parigi, nel descrivere le piante presenti nel giardino, fra le diverse varietà di vite, cita dei "Mouscadeaux"; anche Charles Etienne e Jean Liébault nella loro "Agriculture et maison rustique" parlano di Moscato in Francia; Agostino Gallo nelle "Venti giornate della agricoltura" dice: "lodo i Moscato bianchi per il gusto buono e delicato"; Sante Lancerio, famoso bottigliere del papa Paolo III Farnese, nella lettera al Cardinale Sforza, riferendosi

al vino di Moscato scrive: “viene all’alma Roma da più provincie e per mare e per terra, ma il meglio è quello che viene dalla Riviera di Genova ...”; Andrea Bacci ricorda un “Moscatello del territorio dei Faleri fra il monte Cimino e il Tevere ..Vini Moscatelli di Taggia in Liguria ...”. Agli inizi del ‘600 Croce parla di un Moscato Nostrale nella montagna di Torino e più avanti Jean Merlet (1667) compila la prima descrizione del Moscato bianco di Frontignan.

Con gli inizi dell’800, assumendo il concetto di “vitigno” sempre maggiore importanza nella considerazione degli studiosi di viticoltura, nascono numerosi studi per identificare, caratterizzare e classificare gli svariatissimi tipi di Moscati coltivati. Problema tutt’altro che semplice da risolvere come ben evidenzia Dalmasso nel 1964: “Chi volesse descrivere se non tutti almeno i più importanti vitigni che portano il nome di Moscato affronterebbe un’impresa pressoché vana. Essi sono così numerosi che fin dai primi tentativi di tassonomia ampelografica si ravvisò la necessità di far posto ad uno o più gruppi di vitigni a sapore moscato, o più precisamente aventi tale aroma “.

In effetti è così preminente ed evidente tale aroma, che diversi illustri ampelografi collocano nelle loro classificazioni ai primi posti il carattere “sapore di moscato”.

Acerbi (1825) nel suo “ Tentativo di una classificazione geoponica delle viti”, subito dopo le classi relative al colore dell’uva, propone due sottoclassi delle uve “a sapore semplice e a sapore moscatello “.



Acerbi (1825): due sottoclassi delle uve: ”a sapore semplice e a sapore moscatello

Brugher (1837) definisce un ordine di “*uve a sapore moscato*”; Odart (1841) propone una “*tribù di Moscati*”.

Particolarmente interessante è la proposta del Meldola (1874) - “*Li divido in tre famiglie, traendo la distinzione dal sapore che è l'elemento ordinatore della tribù: 1) famiglia a sapore moscato semplice: tipo il Moscatello bianco comune d'Italia..lo stesso che si coltiva in Siracusa, in Frontignano,.. 2) a sapore moscato fior d'arancio: tipo il Moscato fior d'arancio...l'Isakar Daisyko di Smirne.. 3) Moscato a sapore di Zibibbo: tipo il Zibibbo o Moscato di Alessandria, Salamanna dei toscani..*”

Anche il Di Rovasenda (1877) pone, nella sua classificazione, il carattere “*sapore di moscato*” subito dopo il colore dell'uva; definisce identità e somiglianze: “*Ho riconosciuto identici i Moscati e Moscatelli bianchi dell'alta, della media e della bassa Italia... i maglioli di Siracusa si identificano con quelli di Frontignano..*”. “*Enumera un centinaio di varietà a nome Moscato e oltre 200 a nome Muscat, osservando che spesso si differenziano per le dimensioni della bacca o per le località di coltivazione.*”

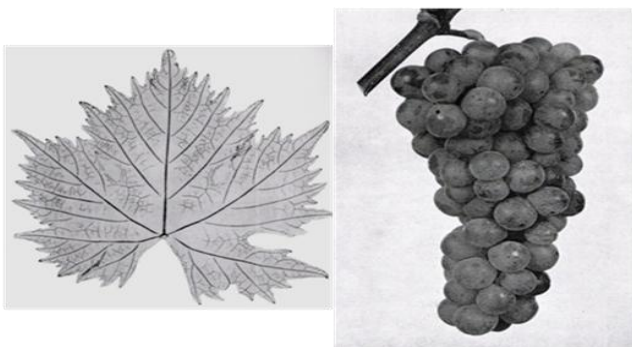
La Commissione Ampelografica di Pavia (1887) istituisce una sezione per le “*uve denominate dal sapore e dalla fragranza*”; identifica e descrive un Moscato bianco, un Moscatellone, un Moscatello di Salamanna, un Moscato reale e un Moscato fior d'arancio .. mentre lamenta che non ci siano caratteri ben distinti fra Aleatico, Malvasie e Moscati, osserva : “*I Moscati bianchi avevano uve a polpa consistente, a mosto denso, a sapore aromatico di musco e ad un tempo dolcissimo: le Malvasie viceversa avevano questo fine sapore moscato, misto di amarognolo...*”.

Girolamo Molon propone una classificazione delle viti dove il “*sapore moscato*” viene subito dopo il “*colore della bacca*” e la “*forma dell'acino*”. Nel 1906 dedica 50 pagine sui Moscati e compila 24 distinte monografie degli stessi. Elenca un centinaio di sinonimi alla voce “*Moscato bianco*”: tra questi anche *il Moscato giallo*, ma con un “*?*”.

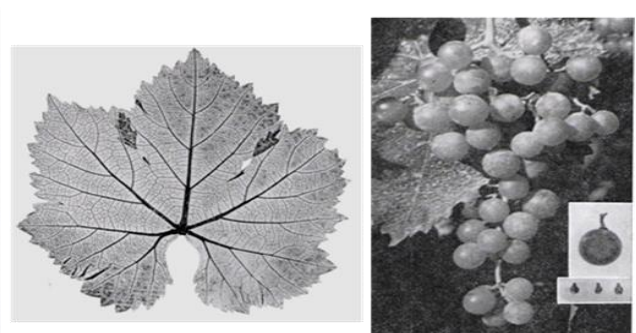
Nella classificazione di Negrul (1946), il gruppo dei “*Moscati-apiana*” si trova al primo posto della “*Proles orientalis*”.

Una prima, dettagliata e completa descrizione ampelografia del **Moscato bianco** (con i suoi sinonimi) e del **Moscato giallo** è opera di Cosmo e Calò e compare nel III volume dei “*Principali vitigni da vino coltivati in Italia*” del Ministero dell'Agricoltura, edito nel 1964.

Moscato bianco



Moscato giallo



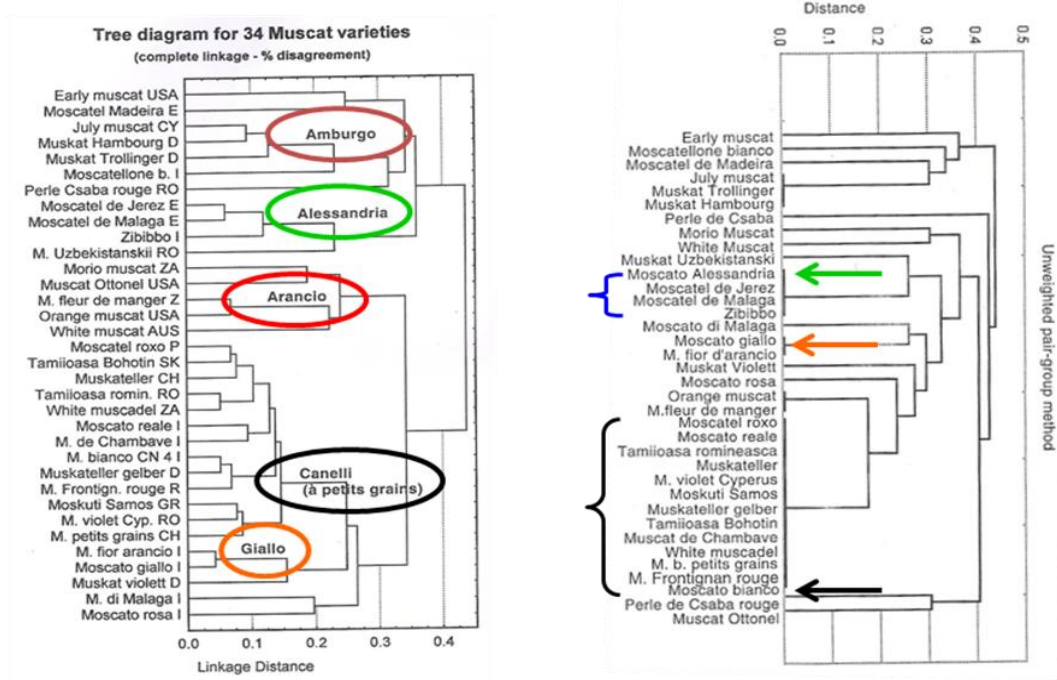
Tra i sinonimi del Moscato giallo è riportato il **Moscato Sirio** presente sui Colli Euganei. Nel 1986 Zamorani et al., dopo approfondite analisi ampelografiche e chimiche, confermano che il **Moscato giallo** è sinonimo di Moscato Sirio e diverso dal Moscato fior d'arancio.

Eynard et al. nello stesso anno presentano uno studio nel quale distinguono i principali vitigni o gruppi di vitigni ad aroma di Moscato: Moscato bianco, Moscato di Alessandria, Moscato d'Amburgo, Moscato fior d'arancio, Moscato nero, **Moscato giallo**, Moscato rosso e Moscato violetto.

Con i grandi progressi della chimica e delle biotecnologie di questi ultimi decenni, gli studi sui Moscati vengono notevolmente approfonditi ed oltre ad ottenere corrette identificazioni dei diversi vitigni, si cominciano anche a prospettare classificazioni attendibili ed a formulare ipotesi documentate sulle origini delle varietà. Nascono numerose indagini che utilizzando contemporaneamente metodologie ampelografiche, chimiche e biomolecolari affrontano lo studio di gruppi numerosi di Moscati presenti nelle diverse collezioni.

Schneider et al. (1999) presentano i risultati di una caratterizzazione ampelografica e mediante marcatori molecolari di trenta Moscati della collezione di Canelli (AT). L'elaborazione statistica dei dati ottenuti consente di costruire dei dendrogrammi di similarità dai quali si evidenziano dei raggruppamenti di vitigni uguali o simili, i capostipiti dei quali sono: Moscato di Alessandria, Moscato fior d'arancio, **Moscato giallo**, Moscato di Canelli o bianco e Moscato d'Amburgo; emerge inoltre l'esistenza di relazioni di parentela fra M. bianco, M. di Alessandria, M. rosa, **M. giallo** e M. di Malaga.

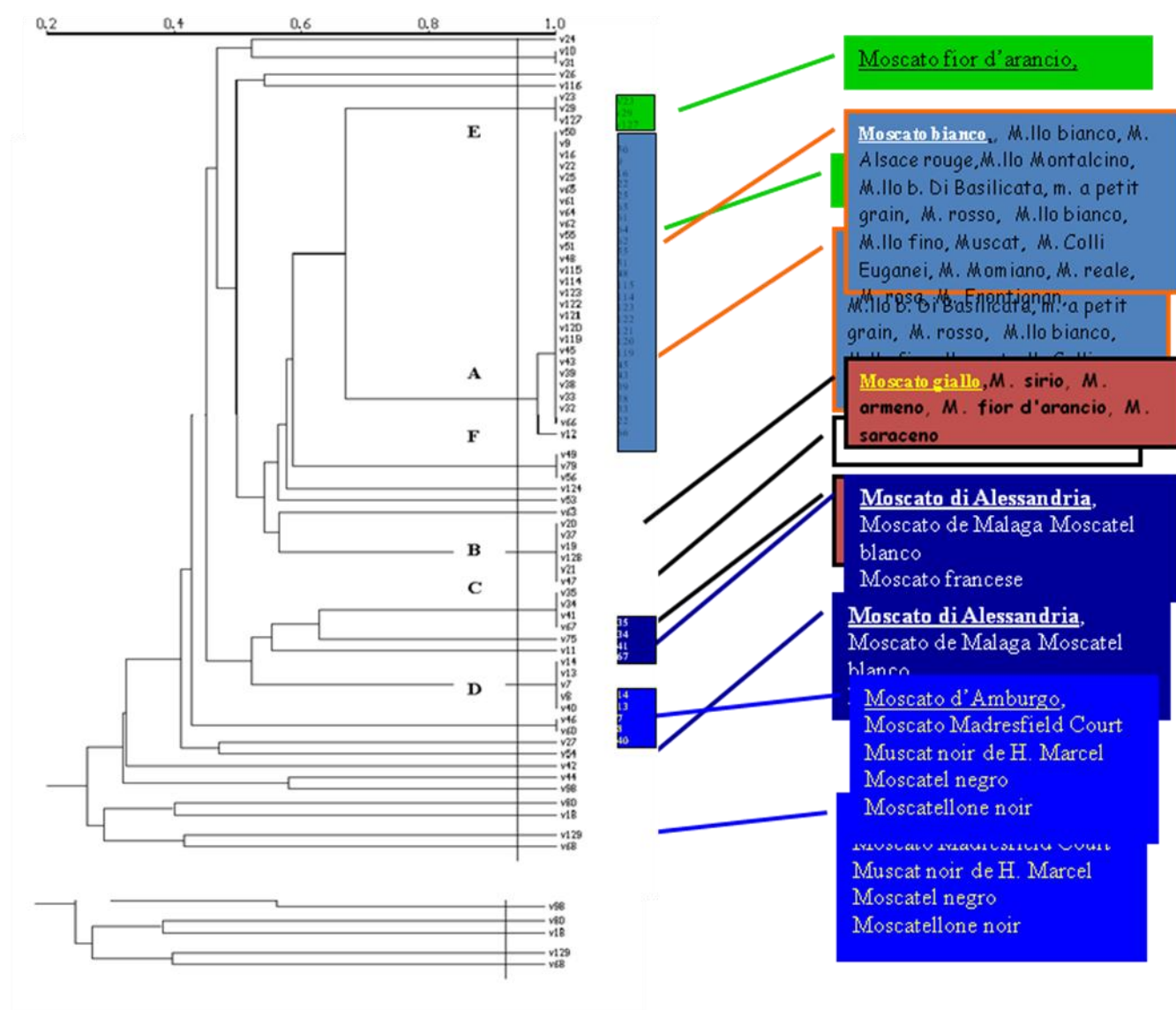
Schneider, Botta e Akkak (1999): Caratterizzazione ampelografica e mediante marcatori molecolari di 30 Moscati.



Relazioni di parentela fra M. bianco, M. di Alessandria, M. rosa, **M. giallo** e M. di Malaga.

Anche la composizione aromatica delle uve è stata utilizzata, spesso in parallelo alle analisi molecolari negli studi delle cultivar di Moscati. Di Stefano et al., a partire dagli anni' 80, hanno tracciato il profilo terpenico di uve da vino e da mensa a gusto e aroma di moscato ed effettuato, in particolare, valutazioni comparative tra Moscato bianco e **Moscato giallo**. Versini e Grando, nel 1999, identificano nel Moscato Miel dell'Uruguay il **Moscato giallo**, evidenziandone la stretta parentela con il Moscato bianco.

Particolarmente significativo ci sembra il lavoro effettuato, sempre alla fine del secolo scorso, presso l'ISV di Conegliano, nel quale Calò, Costacurta et al. caratterizzano a livello ampelografico, chimico e molecolare, 63 Moscati della collezione dell'Istituto medesimo. I risultati sintetizzati, mentre da un lato chiariscono diverse sinonimie (numerossime nel caso del Moscato bianco), dall'altro confermano quanto già intravisto in altri lavori e cioè l'evidenziarsi di alcuni gruppi costituiti da vitigni geneticamente vicini.

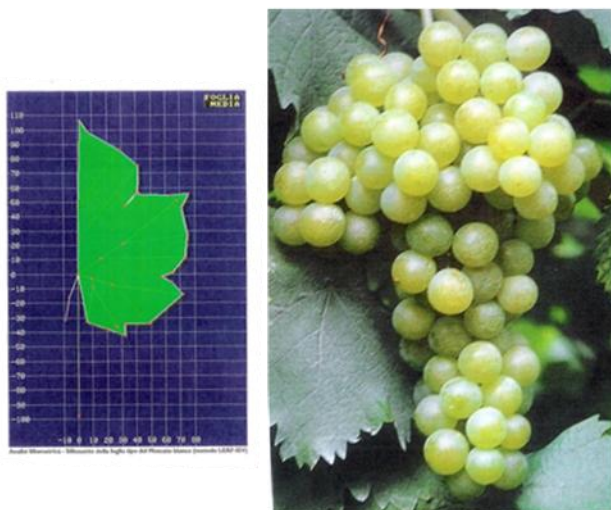


Costacurta, Calò, Crespan et al. (2000): Caratterizzazione ampelografica, chimica e molecolare di 63 Moscati della collezione ISV:

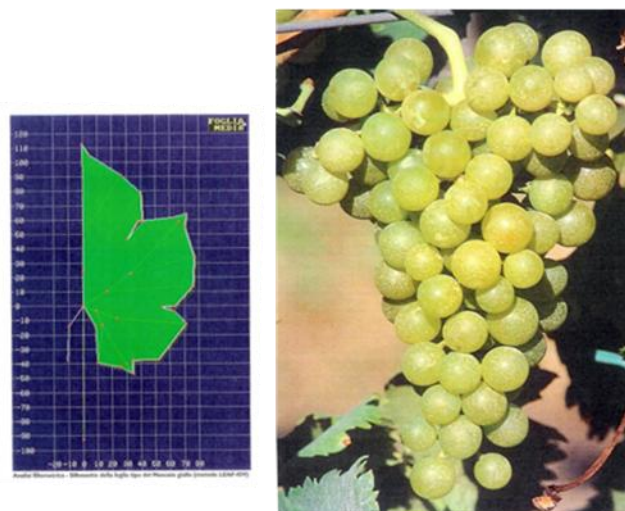
Le stesse ricerche dimostrano, inoltre, che tutti i vitigni analizzati derivano, direttamente o indirettamente, da **Moscato giallo**, Moscato bianco o Moscato di Alessandria; fra questi 3 vitigni esisterebbe un rapporto di parentela di primo grado (padre-figlio).

Recentemente le ricerche sono proseguite utilizzando metodologie di analisi sempre più precise e sicure. Calò, Costacurta et al. (2004) hanno caratterizzato a livello ampelografico, ampelometrico, chimico e molecolare il Moscato bianco e il **Moscato giallo**.

Moscato bianco



Moscato giallo

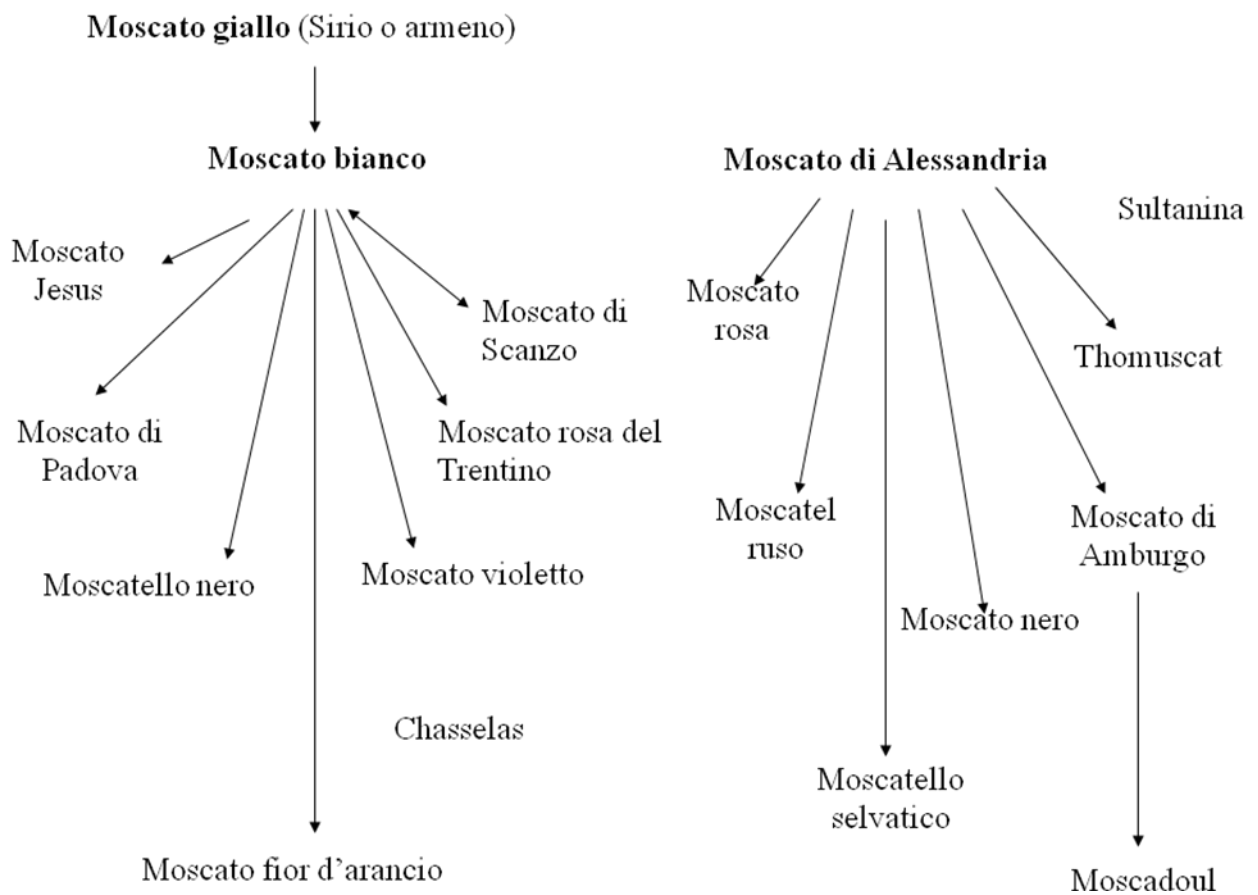


Calò e Costacurta (2004): caratterizzazione ampelografica, ampelometrica, chimica e molecolare di Moscato bianco e **Moscato giallo**.

Schneider, Crespan et al., nel 2008, trovano che il Moscato fior d'arancio è figlio di un incrocio tra Moscato bianco e Chasselas. Vouillamoz (2004), Di Vecchi (2007) e Cipriani (2010), usando sia i normali SSR di-nucleotidici che micro satelliti a passo lungo (tri-penta-nucleotidici), dimostrano che il Ciliegolo è figlio di Moscato violetto e Sangiovese. Beslic et al., nel 2012, identificano in Serbia il Moscato fior d'arancio (Muskat Krokan), il Moscato rosa (Tamjanika Crna) e il **Moscato giallo** (Tamjanika Bela): fra il Moscato giallo e il fior d'arancio esisterebbe, contrariamente a quanto visto da Crespan et al., un legame di parentela diretto.

Alla luce di quanto emerso dalle ricerche fin qui effettuate, sulla base di notizie storiche sufficientemente attendibili relative a questi vitigni e tenendo conto anche delle loro denominazioni,

concludiamo formulando una ipotesi sulla possibile origine e diffusione dei Moscatti nel mondo. Il **Moscato giallo o Sirio o Armeno** dal Caucaso arriva in Grecia dove dà origine al Moscato bianco; questo passa in Egitto, dove genera il Moscato di Alessandria. Dal Medio Oriente, Grecia ed Egitto i vari Moscatti si diffondono poi in tutto il bacino del Mediterraneo.



Il **Moscato giallo**, quindi, che per molti secoli è rimasto quasi nascosto fra i tanti Moscatti e Moscatelli, avrebbe avuto un ruolo fondamentale sull'origine e diffusione nel mondo di questa grande famiglia di vitigni.

CENTRO DI ORIGINE E DIFFUSIONE DEI MOSCATI



NB: un'ipotesi è che il M. giallo (Siria) della Siria sia arrivato in Grecia (nasce il M. bianco) e da qui in Egitto (nasce M. di Alessandria)