



MOSCATO BIANCO

Numero iscrizione Registro Nazionale delle varietà di vite 153

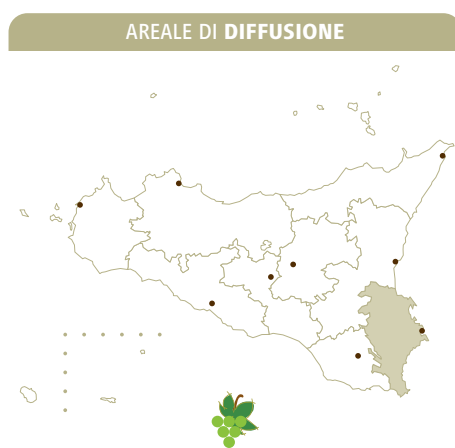
Sinonimi

In Sicilia questo vitigno assume erroneamente il sinonimo di *Moscato giallo*. Più in generale il *Moscato di Noto* è un sinonimo del *Moscato bianco*. Questo vitigno ha grande importanza in tutto il bacino del Mediterraneo dove assume svariati sinonimi tra cui i più comuni sono: *Moscatello Douro*, *Muskateller*, *Weisser Muskateller*, *Grüner Muskateller*; oppure *Moscato* seguito dal nome del luogo di coltura: *di Canelli*, *di Strevi*, *dei Colli Euganei*, *di Montalcino*, *di Siracusa*, *di Noto*, *di Trani*, *di Tempio*, *di Frontignan* (Francia), *Moscatel menudo blanco* (Spagna).

Cenni storici

Le origini antiche del *Moscato di Noto* si confondono con quelle del *Moscato di Siracusa*.

Tommaso Fazello nel 1588 riferendosi agli scrittori della cultura greco-romana ci ricorda che «Laudatissimus erat Syracusis Polium vinum» (*De rebus Siculis decades duae*, p. 18) e il vino Polio o Pollio (che coinciderebbe anche con il vino Biblino di cui scrivono altri autori dell'antichità) viene identificato nell'800 come *Moscato di Siracusa*. L'erudito e archeologo Saverio Landolina Nava pubblicò nel 1802 il seguente saggio:



Dell'antico vino Pollio siracusano, per dimostrare l'assoluta identità del Pollio con il *Moscato di Siracusa*.

Lo stesso abate Cupani a fine '600, nel suo *Hortus Catholicus*, segnala la *Vitis muschatella*, vulgo *Muscateddu vranco*. Nel 1735, il barone Filippo Nicosia scrive nel suo *Il podere fruttifero e dilettevole*: «Per vino ha il primo luogo il moscadello bianco, per farsi in Sicilia una bevanda di color d'oro assai dolce, gustosa e stomacale, maggiormente quello che si produce nelle parti di mezzogiorno, che è Agosta, e Siracusa, paesi caldissimi [...]. Questa uva [...] è di color del verde gialla, risplendente, cogli acini mediocri di grossezza, sugosi, rotondi, alcune volte densi angustati, ed alcuni rari, con grappoli mediocri, e di molto soave sapor di mosco: si matura la

prima di tutte» (1969).

Bruno Pastena sull'argomento scrive: «La descrizione di questo *Moscatello bianco* ci sembra ravvicinabile al *Moscato bianco di Siracusa*, che agli inizi di questo secolo fu introdotto a Lo Zucco».

Importanza e diffusione

In Sicilia questo vitigno pur trovandosi sporadicamente in tutte le aree viticole dell'Isola è coltivato in modo intensivo in provincia di Siracusa e dà origine a due storiche Denominazioni d'Origine: il *Moscato di Noto* e il *Moscato di Siracusa*.

DESCRIZIONE DELLA VARIETÀ

Il *Moscato bianco* è uno dei casi di vitigni d'origine remotissima e d'antichissima coltura, che hanno permesso l'accumularsi di una elevata variabilità dando origine così a una popolazione quanto mai numerosa ed eterogenea. Tale popolazione comprende quindi una grande quantità di cloni e nelle varie zone di coltura sono presenti ecotipi che talora si differenziano sensibilmente anche per valore culturale e tecnologico. Per questi motivi è stato descritto nelle sue differenti sfaccettature l'ecotipo di

PROFILO GENETICO-MOLECOLARE

| | | | | | | | | | | |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| VrZag62 | VrZag79 | VVMD5 | VVMD7 | VVMD21 | VVMD24 | VVMD25 | VVMD27 | VVMD28 | VVMD32 | VVS2 |
| 184-194 | 247-251 | 224-232 | 232-247 | 245-261 | 209-213 | 238-246 | 176-191 | 246-267 | 262-268 | 129-129 |



Moscato bianco presente in provincia di Siracusa. Questa indagine ha permesso inoltre la definizione di due biotipi del *Moscato di Noto* e/o *Siracusa* che si caratterizzano per diversi parametri morfologici e compositivi. I due biotipi sono denominati come A e B (con peso medio del grappolo e dell'acino maggiore di A rispetto al B).

Germoglio

Apice di forma completamente aperta, con una media densità di peli striscianti dell'apice e con intensità della pigmentazione antocianica nulla o molto bassa; il germoglio presenta un portamento da eretto a semi eretto, con colore del lato dorsale e ventrale degli internodi verde, con presenza di due o meno viticci consecutivi.

Foglia giovane [Fig. 1]

La 4^a fogliolina presenta un colore verde-bronzato nella pagina superiore del lembo, ed una densità dei peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore molto bassa.

Foglia adulta [Fig. 2]

Grande, di forma pentagonale, pentalobata, con una distribuzione della pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore assente. Il lembo fogliare presenta delle deboli depressioni, con profilo a V e bollosità nulla o molto bassa; la forma dei denti è con entrambi i lati convessi. I bordi del seno peziolare si presentano chiusi, con forma della base del seno a V, senza presenza di denti; la base del seno peziolare non risulta delimitata da nervatura. La forma della base dei seni laterali superiori è a V, con presenza di dente; la pagina inferiore del lembo presenta una densità di peli striscianti tra le nervature principali nulla o molto bassa e sulle nervature una bassa densità di peli eretti. Il picciolo rispetto alla nervatura

mediana è da più corto a leggermente più lungo, la profondità dei seni laterali superiori è da poco profonda a media.

Tralcio legnoso

Sezione trasversale da circolare ad ellittica, con struttura della superficie leggermente striata, di colore grigio-nocciola.

Grappolo [Fig. 3]

Di lunghezza da corto a medio, mediamente compatto, con peduncolo da corto a medio, di forma da cilindrica a conica, con presenza di 1-2 ali.

Acino [Fig. 4]

Da corto a medio, stretto, di forma sferoidale, di colore verde-giallo, la polpa presenta sapore di aroma moscato ed è di consistenza molle, lo sviluppo dei vinaccioli [Fig. 5] è completo.

Profilo aromatico

Si tratta di un'uva aromatica ad alto contenuto in composti terpenici liberi. Fra di essi prevalgono l'acido geranico e il geraniolo da cui esso deriva, seguiti dai dioli 1 e 2 (2,6-dimetil-3,7-octadien-2,6-diolo e 3,7-dimetil-1,7-octadien-3,6-diolo) derivati dal linalolo e dallo stesso linalolo. Il rapporto fra gli isomeri trans e cis degli ossidi furanici del linalolo è appena minore di 1, fra gli isomeri trans e cis degli ossidi piranici del linalolo maggiore di 1, fra gli isomeri trans e cis dell'8-idrossi linalolo maggiore di 1 e fra linalolo e geraniolo minore di 1. Fra i composti terpenici sotto forma eterosidica prevalgono l'acido geranico e il linalolo. Il rapporto fra gli isomeri trans e cis degli ossidi furanici del linalolo è maggiore di 1, fra gli isomeri trans e cis degli ossidi piranici del linalolo maggiore di 1, fra gli isomeri trans e cis dell'8-idrossi linalolo maggiore di 1 e fra linalolo e geraniolo maggiore di 1.

Principali classi

di composti aromatici [Fig. 6]

| Terpeni | % |
|------------------------------------|-------|
| Trans-furan-linalol ox | 1,51 |
| Cis-furan-linalol ox | 3,30 |
| linalolo | 9,23 |
| α terpineolo | 1,28 |
| Trans-piran-linalol ox | 4,95 |
| Cis-piran-linalol ox | 3,84 |
| Nerolo | 8,18 |
| Geraniolo | 12,90 |
| 2,6-dimetil-3,7-octadien-2,6-diolo | 11,49 |
| Trans-8-OH-Linalolo | 2,63 |
| Cis-8-OH-Linalolo | 7,14 |
| Ac. Geranico | 33,56 |
| P-ment 7-8-diolo | 0,00 |
| Ac. Octadienoico | 0,00 |

| Norisoprenoidi | % |
|-------------------------------|-------|
| 3-OH- β -damascone | 16,84 |
| 3-oxo- α -ionolo | 14,13 |
| 3,9-diidrossi-megastima-5-ene | 0,00 |
| 9-OH-megastigma-4-ene-7-ine | 0,00 |
| Vomifoliolo | 69,03 |

| Benzenoidi | % |
|----------------------|-------|
| Salicilato di metile | 0,00 |
| Alcool Benzilico | 29,43 |
| 2-fenil-etanolo | 42,11 |
| Aceto vanillone | 0,00 |
| Alcool omovanillico | 0,00 |
| Benzaldeide | 0,00 |
| vanillina | 28,46 |

Fenologia

I due biotipi si caratterizzano per uno sfasamento delle epoche fenologiche, il germogliamento è da medio a tardivo e l'epoca di raccolta da precoce a mediamente precoce. Queste caratteristiche definiscono un ciclo vegeto-produttivo di lunghezza media.

Vigoria

Di media vigoria, portamento da eretto a semi-eretto, con viticci medi.

Produttività [Tab. 1]

I due biotipi presentano produttività diverse in funzione delle caratteristiche

morfologiche del grappolo e dell'acino. Il biotipo A possiede un grappolo ed un acino grandi, una fertilità potenziale delle gemme lungo tutto il tralcio media, caratteristiche che permettono di ottenere una produttività buona e costante; il biotipo B presenta un peso medio del grappolo e dell'acino basso, la fertilità delle gemme medio-bassa per una produttività più contenuta e costante.

Tipo di potatura

Si adatta sia a forme di potatura corta che mista a tralcio rinnovabile, in considerazione della sufficiente fertilità delle gemme basali.

Tolleranza alle avversità

Mediamente sensibile alle principali crittogame, in particolare all'oidio.

Portinnesti

Buona affinità di innesto con i portainnesti più diffusi.

Cinetiche di maturazione [Figg. 7-8]

L'inizio della maturazione, che può essere considerata precoce, coincide con la fine del mese di luglio. Le cinetiche di accumulo degli zuccheri per i due biotipi risultano paragonabili per andamento, con la prima parte piuttosto intensa mentre la seconda presenta incrementi più contenuti; al contrario i due biotipi per i valori si differenziano fin dal primo punto della

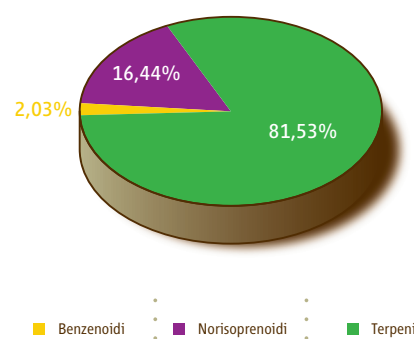


cinetica, con il biotipo B che presenta contenuti zuccherini significativamente maggiori. La stabilità degli andamenti negli anni è maggiore per il biotipo A

Tab. 1

| | Biotipo A | | Biotipo B | |
|--------------------------------------|-----------|-------|-----------|-------|
| | media | ± S | media | ± S |
| Peso medio grappolo (g) | 205 | 20,22 | 129 | 29,47 |
| Peso medio acino (g) | 2,71 | 0,08 | 1,26 | 0,08 |
| Fertilità potenziale | 1,48 | 0,24 | 1,42 | 0,17 |
| Fertilità potenziale - tratto basale | 1,25 | 0,17 | 1,09 | 0,18 |

COMPOSTI AROMATICI DELLE UVE



CALENDARIO FENOLOGICO



mentre il B mostra importanti scostamenti dalla media in funzione dell'anno. La cinetica della maturazione acidica risulta essere graduale durante tutto il periodo e con differenze tra i biotipi molto lievi. La stabilità delle cinetiche per questo parametro è molto elevata in entrambi i biotipi.

Caratteristiche qualitative del mosto [Tab. 2]

I mosti alla vendemmia risultano possedere un titolo zuccherino che va dal medio all'elevato in funzione del biotipo, l'acidità risulta invece bassa per entrambi i biotipi con una netta prevalenza dell'acido tartarico rispetto al malico; i valori dell'azoto prontamente assimilabile e del potassio sono bassi.

Caratteristiche enologiche dei due biotipi [Tab. 3]

I vini presentano una gradazione alcolica in funzione del biotipo, con valori medi per il biotipo A ed elevati per il biotipo B, accompagnata da una acidità fissa medio-bassa, con valori di estratto medio-elevati.

Profilo sensoriale del vino [Figg. 9-10]

Il vino si presenta di colore giallo carico, con un'intensità aromatica molto alta, che si caratterizza per i descrittori tipici della varietà, rosa e agrume. I due biotipi si caratterizzano per le note vegetali del biotipo A mentre il biotipo B per quelle più tipiche del vitigno e per quelle di frutta tropicale.

Al gusto il vino presenta una buona struttura, equilibrata tra sensazione acidica e quella alcolica, la persistenza aromatica è elevata e superiore nel biotipo B, il biotipo A presenta una lieve nota amara nel finale.

Caratteristiche distintive dei due biotipi [Tab. 4]

I cloni

I cloni iscritti al Registro Nazionale delle varietà sono di seguito riportati:

| Cod. | Clone | Gazzetta Uff. |
|------|-------------------------|--------------------|
| 001 | I - RAUSCEDO 2 | 48 del 24/02/1970 |
| 002 | I - FEDIT 6 C.S.G. | 48 del 24/02/1970 |
| 003 | I - CN 4 | 300 del 31/10/1980 |
| 004 | I - MB 25 Bis | 199 del 27/08/1980 |
| 005 | I - CVT CN 16 | 199 del 27/08/1980 |
| 006 | I - CVT AT 57 | 199 del 27/08/1980 |
| 007 | I - AL - MOS - 30 | 199 del 27/08/1980 |
| 008 | I - VCR 3 | 72 del 27/03/1995 |
| 009 | I - ISV 5 | 86 del 14/04/1999 |
| 010 | I - CVT 190 | 61 del 14/03/2006 |
| 011 | I - MartiniRossi CVT G3 | 61 del 14/03/2006 |
| 012 | I - MartiniRossi CVT G9 | 61 del 14/03/2006 |
| 013 | I - VCR 221 | 93 del 22/04/2009 |
| 014 | I - UBA-RA MO 16 | 146 del 26/06/2009 |
| 015 | I - CRAVIT-ERSA FVG 135 | 146 del 26/06/2009 |
| 016 | I - VCR 315 | 189 del 14/08/2010 |
| 017 | I - Reg. Sicilia 247 | 170 del 23/07/2011 |
| 018 | I - MM - CDO - 5 | 137 del 14/06/2012 |
| 019 | I - MM - CDO - 13 | 137 del 14/06/2012 |

I - RS 247

Biotipo Noto, vigoria e fertilità, inclusa quella basale, media, capacità produttiva inferiore alla popolazione; grappolo piccolo, tronco-cilindrico, con due corte ali, semicompatto, di colore giallo dorato con riflessi verdognoli; buona la tolleranza ad oidio e botrite; vino di colore giallo paglierino con equilibrati sentori floreali ed agrumati, dalle spiccate note di frutta tropicale accompagnate da sentori di vegetale fresco, gusto persistente, di buona struttura, fresco, retrogusto leggermente amarognolo; adatto sia alla produzione di vini passiti che di vini tranquilli.

I - RAUSCEDO 2

Origine Asti, di medio vigore, ha una produttività elevata, il peso medio del grappolo è alto e l'acino grande, di buon potenziale enologico, dà vini dall'intenso profumo moscato, di buona acidità e struttura; si presta alla spumantizzazione.

I - VCR 3

Rauscedo (PN), vigore inferiore alla media, grappolo piccolo, acino medio, la produttività è media, dà vini finemente profumati, particolarmente adatti alla spumantizzazione data la buona acidità, la freschezza e il fruttato-floreali.

I - VCR 221

Selezionato a S. Stefano Belbo (CN), presenta una vigoria nella media varietale così come la dimensione del grappolo e della bacca, ha un potenziale produttivo leggermente superiore alla media. Dà vini dai sentori floreali-fruttati (frutti tropicali) di buona acidità. Si addice alla spumantizzazione ma la consistenza della buccia permette di ottenere, con l'appassimento delle uve, anche vini da dessert.

I - VCR 315

Selezionato a S. Stefano Belbo (CN), possiede un vigore nella media, il grappolo è leggermente più pesante della media mentre la produttività è maggiore della media varietale; il vino è di elevata aromaticità e adeguata freschezza, adatto per la produzione di vini dolci e intensamente profumati e vini frizzanti e spumanti con elevata tipicità e fragranza.

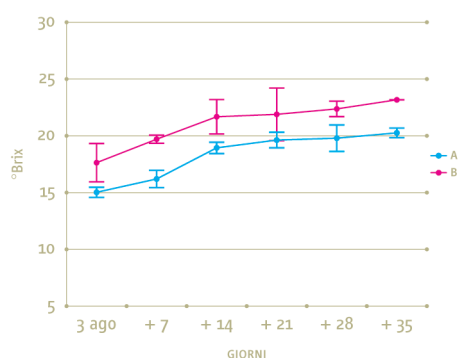
I - CN 4

Origine Castiglione Tinella (CN), mediamente vigoroso così come la produttività, una concentrazione zuccherina adeguata, una acidità sostenuta ed una buona dotazione terpenica complessiva consentono l'ottenimento di un vino ben strutturato, di adeguata aromaticità e freschezza. Idoneo sia alla spumantizzazione che alla produzione di vini a 'tappo raso'.

I - FEDIT 6 C.S.G.

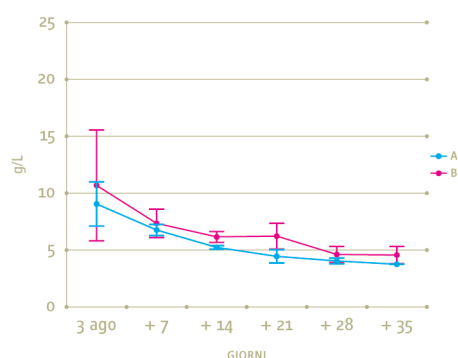
Selezionato sui Colli Euganei (PD), clone rustico, vigoroso, produzione costante, anticipa il germogliamento rispetto alla media, il grappolo è di medie dimensioni, compatto. Vino alcolico, ricco di fruttato e di aroma. Adatto alla spumantizzazione.

ZUCCHERI



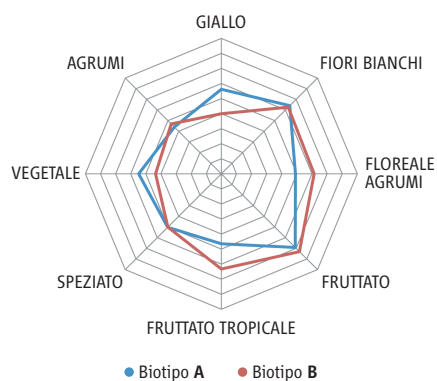
7

ACIDITÀ TITOLABILE



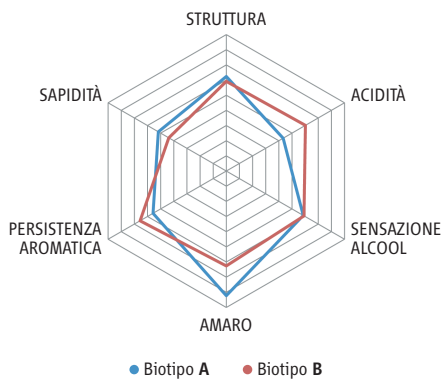
8

NOTE OLFATTIVE



9

NOTE GUSTATIVE



10



Tab. 2

| | Biotipo A | | Biotipo B | |
|-----------------------|-----------|-------|-----------|-------|
| | media | ± S | media | ± S |
| Zuccheri (°Brix) | 19,99 | 1,59 | 23,28 | 1,49 |
| Acidità totale (g/l) | 4,45 | 0,95 | 4,69 | 0,61 |
| pH | 3,65 | 0,21 | 3,48 | 0,12 |
| Acido malico (g/l) | 0,57 | 0,05 | 0,05 | 0 |
| Acido tartarico (g/l) | 4,53 | 1,52 | 4,59 | 0,14 |
| APA uva (mg/l) | 77,68 | 34,48 | 76,40 | 23,65 |
| Potassio (g/l) | 2,08 | 0,56 | 1,74 | 0,06 |

Tab. 3

| | Biotipo A | | Biotipo B | |
|-----------------------------|-----------|------|-----------|------|
| | media | ± S | media | ± S |
| Alcol (% vol) | 12,56 | 0,83 | 14,89 | 0,78 |
| Acidità totale (g/l) | 4,93 | 0,02 | 5,49 | 0,19 |
| pH | 3,60 | 0,23 | 3,38 | 0,10 |
| Estratto secco totale (g/l) | 26,69 | 4,55 | 22,50 | 1,79 |

Tab. 4

| | Biotipo A | Biotipo B |
|--|--|---|
| <i>Caratteri morfologici</i> | Grappolo: di forma conica, di media lunghezza mediamente spargolo. | Grappolo: di forma cilindrica, corto spargolo. |
| <i>Caratteristiche fenologiche</i> | Germogliamento: prima decade di aprile. Raccolta: prima decade di settembre. | Germogliamento: terza decade di marzo. Raccolta: terza decade di agosto. |
| <i>Caratteristiche vegeto-produttive e agronomiche</i> | Maggior produttività per un peso medio del grappolo elevato (≅ 205 g). | Minor produttività per un peso medio del grappolo ridotto (≅ 129 g). |
| <i>Caratteristiche enologiche</i> | Mosti di minore concentrazione zuccherina. Vino: si caratterizza per le note di vegetali e di frutta. | Mosti di elevata concentrazione zuccherina. Vino: si caratterizza per le note vegetali di fiori di zagara e il fruttato tropicale e di agrumi. |

I - CVT CN 16

Origine Castiglione Tinella (CN), di medio vigore e produttività, il grappolo è medio piccolo, alato; concentrazione zuccherina medio-elevata, una acidità pronunciata ed una elevata dotazione terpenica complessiva consentono l'ottenimento di un vino di gran struttura, di elevata aromaticità e adeguata freschezza. Particolarmente idoneo alla spumantizzazione.

I - CVT AT 57

Selezionato a Canelli (AT), di vigore medio ha una produttività medio-elevata, il grappolo medio-piccolo, alato mediamente compatto; concentrazione zuccherina elevata, l'acidità pronunciata ed una buona dotazione terpenica complessiva consentono l'ottenimento di un vino ben strutturato, di adeguata aromaticità e buona freschezza. Idoneo sia alla spumantizzazione che alla produzione di vini a 'tappo raso'.

I - AL - MOS - 30

Originario dell'Alessandrino, presenta un vigore contenuto e una produttività media, il grappolo è medio-piccolo, fornisce un vino alcolico, di buona aromaticità e di acidità adeguata a consentire una discreta freschezza. Idoneo sia alla spumantizzazione sia alla produzione di vini a 'tappo raso'.

I - ISV 5

Selezionato a Zovon di Vò (PD), fa parte del biotipo "Colli Euganei" di elevata produttività, grappolo grande e compatto. Il vino è di colore giallo

paglierino scarico; profumo tipico, floreale, moscato; aroma fine ed intenso; gusto piacevolmente moscato, elegante, armonico.

I - CVT 190

Originario di Calosso (AT), presenta un germogliamento precoce rispetto alla media, ha un vigore moderato e una media produttività, il grappolo è di medie dimensioni, concentrazione zuccherina elevata, l'acidità moderata ed un'ottima dotazione terpenica complessiva consentono l'ottenimento di un vino ben strutturato, di elevata aromaticità e discreta freschezza. Idoneo alla produzione di vini a 'tappo raso'.

I - MartiniRossi CVT G3

Originario di Castagnole Lanze (CN), è di vigore medio, grappolo allungato poco compatto, elevata fertilità delle gemme, produttività superiore alla media, tollerante alla botrite; concentrazione zuccherina elevata, acidità sufficientemente energica ed un'ottima dotazione terpenica consentono l'ottenimento di un vino ben strutturato, di elevata aromaticità e discreta freschezza. Idoneo alla produzione di vini a 'tappo raso'. Si presta all'appassimento, grazie ad un grappolo poco compatto.

I - MartiniRossi CVT G9

Selezionato a Castagnole Lanze (CN), ha una produttività e un vigore elevati, il grappolo è medio e tendenzialmente spargolo, fornisce una concentrazione zuccherina elevata ed un'adeguata

acidità, il contenuto in terpeni consente l'ottenimento di un vino strutturato, di elevata aromaticità e discreta freschezza. Idoneo alla produzione di vini a 'tappo raso'. Si presta ottimamente all'appassimento grazie ad un grappolo piccolo, poco compatto, resistente agli attacchi di botrite.

I - UBA-RA MO 16

Reperito nel comune di Casauria (PE), presenta una buona vigoria, fertilità delle gemme media ed una produttività leggermente inferiore; il grappolo medio-piccolo alato, acino piccolo. Il vino, di colore giallo paglierino, è caratterizzato da discreti valori d'estratto netto, complesso bouquet in cui spiccano i profumi floreali, di fruttati maturi, di frutta esotica, con note speziato, erbacee e di miele, al gusto si presenta di buona struttura, morbido, dotato persistente. Clone che si presta bene per la produzione di vini passiti.

I - CRAVIT-ERSA FVG 135

Selezionato a Dolegnano del Friuli (UD), possiede un grappolo di dimensioni medie, acino piccolo e una ridotta fertilità, la produttività è meno che media. Vino di colore giallo paglierino carico, con una buona nota aromatica composta principalmente da sentori floreali e fruttati. Al palato presenta una buona acidità sostenuta da un medio livello di sapidità. Interessanti sono anche la struttura e la persistenza aromatica che rimane a lungo nel tempo.