



# Economia

## Il Moscato di Scanzo ha conquistato la Docg

Da Roma il via libera per l'Origine controllata e garantita. Esulta il Consorzio di tutela: «Abbiamo raggiunto il top»

La conferma è arrivata ieri, anche se ad ufficializzare il riconoscimento sarà il decreto del ministero delle Politiche agricole previsto entro un mese e mezzo. Il Consorzio tutela Moscato di Scanzo, comunque, già esulta: il piccolo vino da meditazione bergamasco ha ottenuto il riconoscimento enologico più grande e cioè la Docg, la Denominazione d'origine controllata e garantita. Non è cosa da poco, considerando che le Docg italiane sono poco più di quaranta e che in Lombardia sono quattro: le bollicine della Franciacorta e dell'Oltrepò Pavese e i robusti rossi Valtellina superiore e Sforzato. La quinta Docg è quella, appunto, del Moscato di Scanzo e, ovviamente, è la prima bergamasca.

«È arrivato il parere favorevole della commissione ministeriale per l'esame delle Doc e delle Docg - dice raggianti il presidente del Consorzio, Paolo Bendinelli - bisogna solo aspettare la pubblicazione del decreto ministeriale sulla Gazzetta ufficiale che avverrà tra un mese, un mese e mezzo».

«Quando abbiamo ottenuto la Doc nel 2002 - aggiunge euforico Corrado Fumagalli, direttore e segretario del Consorzio tutela Moscato di Scanzo - ci siamo diplomati, adesso, con la Docg, abbiamo ottenuto la laurea, avendo raggiunto il top dei riconoscimenti enologici».

Certo, pochi, qualche anno fa, avrebbero scommesso sul Moscato di Scanzo, considerato che negli anni Novanta al vino era stata negata la Doc ed era stata solo riconosciuta la dizione «Valcalepio passito Moscato di Scanzo», trattato cioè come un sottoprodotto del Valcalepio. Ma i viticoltori di Scanzo non si sono arresi e si sono costituiti in Consorzio per migliorare il prodotto e per ottenere la tanto agognata Doc, arrivata, come detto, nel 2002.

Oggi siamo addirittura alla Docg, concessa da Roma in quanto il vitigno Moscato di Scanzo è autoctono. Ma non solo per questo. Il ministero delle Politiche agricole in questi mesi ha effettuato una serie di sopralluoghi e accertamenti per verificare l'idoneità del vino da meditazione bergamasco; vi è stato il giudizio di una apposita commissione presieduta da Secondo

Scavino e costituita da dieci esperti enologi provenienti da tutta Italia; quindi la pubblica audizione in Camera di Commercio. E da tutte queste verifiche non è arrivata alcuna obiezione, anzi i funzionari ministeriali guidati da Stefania Fedeli hanno elogiato i produttori di Scanzo per l'ordine, la pulizia e l'efficienza dei loro impianti.

Cosa cambia adesso con l'assegnazione della Docg? «Sul piano pratico - risponde Fumagalli - poco, nel senso che per noi l'obiettivo della Denominazione garantita era soprattutto una questione di prestigio. I produttori continuano a fare il loro lavoro come prima. Comunque il disciplinare è stato migliorato con alcune puntualizzazioni. Speriamo poi che ci siano degli effetti positivi nelle valutazioni delle guide e degli esperti Ais (sommelier) e Onav (assaggiatori)». Insomma, una Docg non si può più snobbare come forse si faceva fino a ieri.

«L'assegnazione della Docg - aggiunge Bendinelli - è un riconoscimento a tutta la viticoltura bergamasca. Il Moscato di Scanzo è l'unico vitigno autoctono. Ma è anche una garanzia per il consumatore perché vi saranno più controlli sulla produzione e sulla filiera». Certo, contribuirà a far apprezzare questa minuscola Docg (è la più piccola d'Italia) e ancora, per certi versi, misconosciuta. E forse contribuirà a rendere

più nota la zona collinare di Scanzosciate. «Nell'ultimo decennio anche in Italia si è sviluppato l'enoturismo - dice Bendinelli - e quindi potrebbe avere una certa attrattiva questa piccola zona dove, nel raggio di qualche chilometro, sono concentrati tutti i produttori». «A Scanzo - aggiunge Fumagalli - sono nati un albergo, alcuni ristoranti e sei aziende di agriturismo, e tutto per merito del Moscato».

Non manca, però, una preoccupazione: che la Docg faccia lievitare il prezzo del nettare di Scanzo. Bendinelli e Fumagalli escludono. In effetti, una bottiglia (da mezzo litro) costa già sui 25-30 euro. Per capirci, come prezzo, siamo ai livelli dello Champagne...

Pierluigi Saurgnani

### Moscato di Scanzo

Prima testimonianza scritta	<b>1347</b>
Nasce l'Associazione produttori Moscato di Scanzo	<b>1982</b>
Anno Doc	<b>2002</b>
Anno Docg	<b>2009</b>
Produzione 2007	<b>57.000</b> bottiglie
Soci del consorzio	<b>32</b>
Prezzo medio	<b>25-30€</b> la bottiglia da 1/2 l
Migliori Annate	<b>2005 e 2008</b>
Zona di produzione	Parte collinare di SCANZO



Il Moscato di Scanzo ha ottenuto ieri il via libera dal ministero delle Politiche agricole per l'assegnazione della Docg, la Denominazione d'origine controllata e garantita. Il decreto sarà pubblicato entro un mese e mezzo sulla Gazzetta Ufficiale. Il vino da meditazione detiene ora questo primato nel campo dell'enologia locale. Qui a destra, il logo del Moscato Docg che sarà apposto sulle bottiglie prodotte a Scanzo



### PRIMATO BERGAMASCO

## È la prima Docg della nostra provincia

Il disciplinare di produzione del Moscato di Scanzo Docg regola in modo rigoroso la zona di produzione, le norme per la viticoltura e per la vinificazione, le caratteristiche, il consumo, l'etichettatura e il confezionamento del vino. Per fare un esempio, rispetto al passato, anche l'imbottigliamento deve avvenire nel comune di Scanzo. Il vino deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento di almeno due anni. Dal ministero delle Politiche agricole il Consorzio

attende anche di sapere se potrà essere già considerata «d'origine controllata e garantita» (la prima della Bergamasca, la quinta lombarda) la produzione 2008, oppure se si partirà con quella 2009.

I numeri a disposizione del Consorzio di tutela - relativi al 2007 - parlano di circa 100 ettari di superficie vitata, di 954 quintali di uva prodotta, di 286 ettolitri di vino prodotti e di 57 mila bottiglie messe in commercio.



L'area di produzione del Moscato è nella zona collinare di Scanzo

## Ogni anno fornitura alla Casa reale britannica. E presto una «tournée» in Usa «Piace anche ai Windsor e a Putin»

Non sarà universalmente noto, tuttavia il Moscato di Scanzo è abbastanza conosciuto in ambienti di un certo rango, come, ad esempio, la Casa reale britannica. Un acquirente che lavora per la Famiglia reale tutti gli anni ordina all'azienda De Toma 30 bottiglie del vino da meditazione bergamasco per portarlo sulla tavola dei Windsor. E il Moscato di Scanzo è apprezzato anche dall'ex presidente e attuale primo ministro russo Vladimir Putin, che l'ha voluto fare assaggiare ai suoi ospiti del Cremlino.

Ma lo sbarco del passito bergamasco in Russia non è certo una novità se è vero che il grande architetto bergamasco Giacomo Quarenghi, che lavorò a lungo alla corte russa e che possedeva alcuni poderi a Scanzo, lo fece conoscere a San Pietroburgo alla zarina Caterina di Russia, che ne apprezzò gli aromi.

Più recentemente il Moscato di Scanzo è arrivato anche in Cina, a Shanghai, dove ha trovato un'ottima accoglienza, mentre per il prossimo giugno è prevista una «tournée» Oltreoceano a New York e in ottobre una «tre giorni» a Colonia, in Germania.

La storia del Moscato di Scanzo inizia addirittura nel Trecento, dato che in quel secolo se ne trovano tracce documentali in un carteggio del Vescovo feudatario della Tribulina di Scanzo e relativo a due mezzadri: si discorre della quantità di «moscadello» che i coloni dovevano fornire al feudatario. Il motto «historice antiquus» (storicamente antico), di cui si fregia lo stemma del Consorzio di tutela del Moscato, dimostra la produzione del vino e l'antica epoca di coltivazione.

Storici locali fanno risalire la coltivazione della vite al periodo preromano, altri ritengono che furono proprio i romani ad introdurre la coltivazione nelle vate zone collinari. Altri documenti storici confermano la particolare fortuna di questo vino passito nel Seicento e nel Settecento. Curioso anche il fatto che nel Settecento il Moscato di Scanzo veniva portato alla Borsa di Londra per una ghinea d'oro alla botticella.

Ma ci sono stati anche i tempi bui: con

la crisi della viticoltura e della mezzadria, negli anni Cinquanta e Sessanta la coltivazione del Moscato si era ridotta a poca cosa rischiando, addirittura, negli anni Settanta l'estinzione. Poi dagli anni Ottanta, con la costituzione dell'Associazione produttori Moscato di Scanzo, è iniziata la rinascita, suggellata oggi dalla conquista della Docg.

Ma che tipo di vino è il Moscato di Scanzo e a quali piatti si abbina? È un vino da meditazione, dal colore rosso rubino carico, estremamente profumato con predominanza di frutti di bosco, marasche, che con l'invecchiamento tende ad assumere, in predominanza, il gusto di composta di frutta; in retrogusto sapori di incenso e di pietra focaia. E gli abbinamenti? «È un vino eclettico - dice il direttore del Consorzio di tutela, Corrado Fumagalli - dato che si può degustare da solo, essendo, appunto da meditazione. Ma va bene anche come aperitivo, oppure da associare, al termine del pasto, ai dolci, e, in particolare, alla pasticceria secca. Sempre a fine pasto si sposa bene con formaggi come lo stracchino, il gorgonzola e il formai de mùt».



Corrado Fumagalli

### I produttori

#### ASSOCIATI

Azienda agricola Artifoni, Azienda agricola Bergamelli, Azienda agricola Cerri, Azienda agricola La Brughera, Azienda Biava, Azienda agricola Biorlini, Azienda Bonomelli Maria Teresa, Azienda Brentani Antonio, Azienda agricola Villa Piazolo, Azienda agricola Daldossi, Azienda agricola De Toma, Azienda agricola Il Cipresso di Angelica Cuni, Azienda vitivinicola Ghisleni Noè, Azienda agricola Negrone Alto di Fuzier, Azienda agricola Lecchi, Azienda agricola La Meridiana, Azienda agricola Fejoia, Azienda agricola Lozza, Azienda agricola Madaschi, Azienda agrituristica Il Frances di Marchesi, Società agricola Ronco della Folla, Cascina la Brughesada di Nosari, Azienda agricola Pagnoncelli, Azienda agricola Pansera, Azienda agricola la Bironda di Pessina, Azienda agricola Celinata, Azienda agricola Pezzotta, Azienda La Berlendesca di Pina Mario, Azienda agricola Russo, Azienda agricola Savoldi, Azienda agricola Tallarini, Azienda agricola Valle.

#### CANDIDATI SOCI

Queste le aziende non ancora associate che potrebbero aderire al Consorzio: Azienda agricola Monzio Compagnoni, Azienda agricola Il Castelletto di Lussana Umberto, Azienda agricola Magri Sereno, Azienda Beretta Donatella, Azienda Piantoni Cesarina.