



Consorzio di tutela del Moscato di Scanzo, come si valorizza un autoctono d'eccellenza

I piccoli produttori dell'unica DOCG della provincia di Bergamo si sono uniti per diffondere e far apprezzare un Moscato passito unico nel suo genere.



Grappoli di Moscato di Scanzo durante la vendemmia.

Siamo a Scanzorosciate, tra le colline bergamasche. Entrando nelle magnifiche stanze settecentesche di **Villa Galimberti**, sede e salotto del **Consorzio del Moscato**, si percepisce un'atmosfera di sapori passati: quella legata al **Moscato di Scanzo**.

Vino di memorabile storia apprezzato da re e papi, conteso fra guelfi e ghibellini, moneta di scambio all'epoca romana, molto amato da [Luigi Veronelli](#) che si dice abbia coniato il termine “**vino da meditazione**” esclusivamente per questo Moscato, il **Moscato di Scanzo** è un passito non eccessivamente dolce, sorprendentemente persistente al palato e adatto all'invecchiamento.

Per capire l'unicità di questo prodotto di nicchia, basti pensare che è l'**unico vino autoctono della provincia di Bergamo** e il solo moscato ottenuto da bacca rossa, orgoglioso di essere la più piccola DOCG d'Italia con i suoi 31 ettari e la sua limitata produzione di bottiglie, stimate tra 45 e 60 mila all'anno.

Consorzio di tutela Moscato di Scanzo, impegno e successi

Le peculiarità del vino, vengono difese e valorizzate dal **Consorzio di tutela Moscato di Scanzo**, nato nel 1993 da quella che era l'Associazione Produttori di questo vitigno e che oggi associa 19 aziende del territorio.



Il logo del Consorzio di tutela del Moscato di Scanzo.

Compito dell'ente è quello di **dare a questa varietà enologica il giusto risalto** e, proprio grazie all'impegno profuso, nel 2002 è stato conseguito il primo successo con l'ottenimento della denominazione "**Moscato di Scanzo DOC**", separandosi da quella precedente legata al [Valcalepio](#). Successivamente, il 12 febbraio 2009, il Ministero alle Politiche Agricole ha accolto l'ulteriore richiesta del Consorzio, attribuendo al Moscato di Scanzo la **Denominazione di Origine Controllata e Garantita (Docg)**.

Questo riconoscimento è anche il risultato della particolare conformazione del territorio su cui insiste il vitigno, abbracciato da due valli con esposizione a sud e ben protetto dai venti del nord. A completamento di questo ideale microclima, c'è anche il particolare terreno formato da [sass de la luna](#), una pietra calcarea marnosa che, grazie alla ritenzione idrica nello strato più profondo e all'aridità della superficie, crea un connubio perfetto per questa vite.

Il Consorzio si impegna a far conoscere il Moscato in patria e oltralpe grazie a varie iniziative. Tra le più significative si segnala "**Il sabato del produttore**". Nei mesi di febbraio e marzo e in quelli autunnali, la sede ospita un diverso produttore che raccontare, promuove e offre in degustazione i suoi [vini](#).



Un secondo appuntamento è la [Festa del Moscato di Scanzo](#) che si svolge, ogni anno, nel mese di settembre e che coinvolge l'intero borgo. Le vie del paese, accolgono l'[Associazione Strada del Moscato di Scanzo e Prodotti Scanzesi](#) intrattenendo i visitatori con assaggi di prodotti tipici e attività ad essi legati.

Una piccola realtà quella di Scanzo e del suo Consorzio ma con una grande passione che conquisterà tutti coloro che avranno la fortuna di scoprirla.

Consorzio di tutela Moscato di Scanzo

Via Colleoni, 38 – Scanzorosciate (BG)
www.consorziomoscato discanzo.it

© Articolo di Francesca Parsani

Data di creazione

02/12/2017

Autore

redazione