



b ! v i r n o



il **VINO** della **SETTIMANA**

Azienda Agricola Ronco Della Fola di Sergio  
Maiorana  
Via Monte Bastia 36  
Scanzorosciate (BG)  
Tel. e fax 035 656036  
www.roncodellafola.it info@roncodellafola.it  
prezzo in cantina 28 euro

### [19/01] - Moscato di Scanzo

- Il vino della settimana
- L'edicola enologica
- Il libro della settimana
- Consigli per gli abbinamenti cibo vino



### Moscato di Scanzo

Vino a denominazione d'origine dal 2002, il **Moscato di Scanzo**, prodotto nella parte sud, la piu' soleggiata, del comune di Scanzorosciate, posto sulla fascia collinare che, partendo dalla sponda sinistra del fiume Serio, giunge fino ai contrafforti delle Prealpi Bergamasche, e' una delle piu' piccole Doc italiane e sicuramente una delle meno note. Non molti sanno, pertanto, che **si tratta di un vino ottenuto dall'unico vitigno autoctono selezionato in Provincia di Bergamo e in passato erroneamente confuso con l'Aleatico e la Negrara trentina**, che vanta un'antica tradizione, attestata da documenti storici che confermano la particolare fortuna di questo vino passito gia' secoli addietro, nel lontano 1372, quando in un carteggio del Vescovo feudatario della Tribulina di Scanzo relativo a due mezzadri si parla della quantita' del vino moscadello che i coloni dovevano fornire al feudatario. Venendo ai tempi nostri, **il Moscato di Scanzo appartiene alla famiglia dei vini passiti da uve rosse e dei vini definiti da Luigi Veronelli, , prodotto con una particolare tecnica che prevede una rigorosa selezione delle uve ed il loro appassimento**, per un periodo che varia dai venti ai quaranta giorni, ma talvolta continua sino a dicembre inoltrato, su appositi graticci ed in locali asciutti e areati. Proprio come avviene nel caso del, ben piu' conosciuto, Recioto della Valpolicella. L'invecchiamento minimo e' di un anno, ed e' seguito da alcuni mesi di affinamento dopo l'imbottigliamento. In base al disciplinare del Consorzio, **il Moscato di Scanzo puo' essere commercializzato soltanto**



**dopo il mese di novembre dal secondo anno dalla raccolta.**

Data l'esiguità della produzione ed il livello di piccole aziende agricole dei produttori (alcuni dei quali propongono anche gli altri vini Doc bergamaschi, quelli targati Valcalepio), questo vino particolarissimo, dolce e non dolce, da centellinare a fine pasto su pasticceria secca tipo la torta sbrisolona e le offelle mantovane, oppure da provare su formaggi erborinati, dal Gorgonzola allo Stilton al Roquefort, non ha avuto una grande circolazione. E chi volesse provarlo, anche oggi, dovrebbe contattare direttamente le aziende o sperare di trovarlo in qualche ristorante o enoteca della provincia di Bergamo. Ciononostante, anche per togliervi lo sfizio di provare un'assoluta curiosità enologica, voglio consigliarvi ugualmente un Moscato di Scanzo, che mi è piaciuto. Ed il cui unico limite, oltre ad una produzione confidenziale, nell'ordine delle 1500 bottiglie da mezzo litro, è il prezzo, davvero un po' sostenuto, intorno ai 25 euro. L'Azienda è il **Ronco della Fola** (nome della località situata sulle colline di Scanzorosciate ad una altitudine di circa 450 metri sulla sommità del Monte Bastia (o Monte tre croci), un luogo magnifico, splendidamente esposto e ben ventilato, considerato la culla del Moscato di Scanzo e particolarmente adatto alle pratiche di appassimento, che si protraggono per circa un mese. **Colore rosso rubino carico e profondo, il vino si propone ricco di personalità, con profumi di rosa appassita, marasca, cannella, chiodi di garofano e liquirizia, molto densi e avvolgenti, che vanno a comporre un bouquet intensamente vinoso e complesso**, molto suadente nella sua avvolgenza e fittezza. Al gusto il vino è dolce, ma senza eccessi, con un frutto succoso, una notevole morbidezza, rotondità e persistenza e sorprendentemente, data l'annata calda di cui è espressione, il 2003, con una calibrata acidità e freschezza, che equilibra gli zuccheri e l'alcol (14 gradi) e la materia multistrato che lo compone.



a cura di **Franco Ziliani**  
bubwine@hotmail.com