

## Nel regno dei passiti

Sono una nicchia nel mercato enologico ma con le feste tornano protagonisti. C'è una realtà di cultori in tutta Italia che producono con passione. Con un profumo intenso e una aromatica vivacità



Rappresentano una realtà di nicchia nel mercato del vino, ma con le feste diventano protagonisti. Ed è un ruolo meritato perché, con la loro storia millenaria e l'enorme varietà offerta dalla nostra penisola, rappresentano un fiore all'occhiello del Made in Italy. I passiti, conosciuti anche come i vini della meditazione, sono una tra le più affascinanti e antiche tipologie di vino.

Gialli o rossi, a seconda dell'uva con cui sono prodotti, liquorosi come il Passito e lo Zibibbo di Pantelleria, ma anche secchi come lo Sforzesco, grazie al loro nettare dolce sono perfetti per accompagnare biscotti, frutta secca e dolci natalizi, panettone e pandoro in primis, ma una buona scelta anche come elisir da aperitivo abbinati a formaggi e stuzzichini. Con l'accortezza di degustarli leggermente freschi (non meno di 8-10°) e in calici di piccola dimensione così da assaporarne tutta l'intensità.

Il nome - passiti - e il loro nettare dolce è dovuto all'uso di uve appassite che disidratate dall'acqua preservano la componente zuccherina.

In Italia esiste una grande varietà di passiti, dall'Alto Adige alla Sardegna, ognuno con le proprie peculiarità. Si va dalla Malvasia sarda, il Passito e lo Zibibbo di Pantelleria (dichiarato nel 2014 patrimonio dell'Unesco) alla Malvasia delle Lipari, gioiello delle isole Eolie; dai Picolit, Ramandolo e Vermentino friulani ai Moscati rosa e giallo friulani. E poi ci sono il

Gewurztraminer dell'Alto Adige, il Greco di bianco calabro, il Vin Santo della Toscana, l'Aleatico del Lazio, il Sagrantino umbro, la Vernaccia delle Marche, l'Albana Passito di Romagna, lo Sciachetrà delle Cinque Terre; e salendo più a nord, l'Amarone e il Recioto della Valpolicella, il Moscato d'Asti, il Moscato di Alessandria, lo Sforzato di Valtellina fino ad arrivare in territorio bergamasco con il Moscato di Scanzo che rappresenta la più piccola Docg italiana.



**I passiti**  
La Rassegna

<https://www.larassegna.it/nel-regno-dei-passiti/>

## La docg più piccola è bergamasca

Il Moscato di Scanzo è tra i vini italiani più antichi e uno dei rari moscati rossi prodotti in Italia. L'unico della Bergamasca ad avere la denominazione di origine garantita Docg. Fu Luigi Veronelli a battersi per il riconoscimento a questo vino. Lo producono con orgoglio, da un antico vitigno autoctono - cioè in una terra ben circoscritta - 28 vignaioli quasi tutti nella piccola zona di Scanzorosciate. Ultima nata la giovane cantina Cascina San Giovanni, che nell'omonima località ha ripreso la vinificazione della vigna sporla, probabilmente impiantata dalla comunità religiosa dei Monaci Umiliati tra i secoli XII-XIV.

Il fascino del Moscato di Scanzo è dovuto al sapore aromatico e speziato di frutti rossi, rosa canina con sentori di liquirizia e cannella e a una storia che mischia cronaca e leggenda. Si racconta che la coltivazione di questo vitigno risalga al tempo dei Celti e che fu l'artista bergamasco Giacomo Quarenghi a farlo conoscere nel Settecento in tutta Europa portandolo in dono alla zarina di Russia.

Oggi il Moscato di Scanzo è un vino premiato dalle principali guide enologiche ed è apprezzato lungo tutta la penisola, in Germania, Belgio, Svizzera e Inghilterra (pare sia addirittura nella dispensa dei reali inglesi). Grazie all'iniziativa delle aziende De Toma e De Biava da poco si è fatto conoscere anche in Giappone e in Cina.

Dal 1983 lo valorizza il Consorzio Tutela Moscato di Scanzo che raccoglie 21 delle 28 aziende produttrici. «Gli ettari vocati sono 31, ad oggi ne sono coltivati a Moscato 25, con una produzione di circa 50-60 mila bottiglie all'anno, da questa vendemmia però ci attendiamo una resa inferiore» dice il presidente Paolo Russo che anticipa diversi nuovi progetti per i prossimi mesi. «Per Natale abbiamo realizzato confezioni regalo con bottiglie e il bicchiere ufficiale del Moscato di Scanzo e in primavera, il sabato, torneranno i nostri "Appuntamenti con il produttore" che permettono di conoscere le produzioni delle nostre cantine. All'inizio di settembre ci sarà la "Festa del Moscato e dei sapori scanzesi" che quest'anno festeggia la sua tredicesima edizione".

Alla sede del Consorzio Moscato di Scanzo, in via Martinengo Colleoni a Scanzorosciate dal martedì al sabato dalle 9 alle 18 si possono acquistare i vini degli associati e le confezioni natalizie. La spesa per una bottiglia va dai 27 ai 38 euro.

Info: tel. 035 659 1425 - mail. [info@consorzioscatodiscanzo.it](mailto:info@consorzioscatodiscanzo.it)