

---

## IL MOSCATO BIANCO O DI SAMOS

---



*Moscato Bianco, Samos (Grecia), 14 agosto 2021, foto O. Failla*

### **Nota di Osvaldo Failla**

Tutti i vitigni denominati Moscato a maturità si caratterizzano per avere il frutto decisamente aromatico grazie alla presenza di molecole odorose che appartengono alla famiglia chimica dei «terpeni». Il termine persiano mušk, che significa «profumato» è la base etimologica del vocabolo utilizzato oggi in tutti i Paesi europei per definire i vitigni e i vini da essi ottenuti. Tuttavia in Occidente il termine apparve solo verso il XIII secolo dopo Cristo, inizialmente per denominare i vini importati dalla Grecia, poi per indicare anche i vitigni. A svelare l'origine della famiglia dei moscati ci ha pensato la biologia molecolare, attraverso l'analisi del DNA. Si è così scoperto che il Moscato Bianco è il vitigno capostipite di tutta la famiglia dei «moscati» e che il Moscato di Alessandria (o Zibibbo) è uno dei suoi discendenti più antichi e prolifici. Tutte le varietà ad aroma moscato derivano dunque da un unico vitigno «fondatore», che fu selezionato nell'area del Vicino Oriente, o forse in Grecia, nel corso della seconda metà del primo millennio dell'era cristiana. L'eccezionale aromaticità della sua uva e del vino da essa prodotto fece sì che fosse nominato senza esitazione col nome di «Profumato», ovvero Moscato.

[PER SAPERNE DI PIÙ](#)