



COMUNICATO STAMPA DEL 18 FEBBRAIO 2013

Mercoledì 20 febbraio alle 20 a Scanzorosciate (BG) un incontro su vino e genetica

IL SEGRETO DEL MOSCATO DI SCANZO È SCRITTO IN 23 CLONI

Completato il sequenziamento del DNA del famoso passito: i risultati del lavoro del Consorzio e del CIRIVE di Milano verranno presentati in anteprima nel corso della serata. A Vinitaly 2013 un convegno dedicato

Tradurre la magia del Moscato di Scanzo in una sequenza di DNA. È la sfida, vinta, del **Consorzio del Moscato di Scanzo DOCG** e del **CIRIVE - Centro Interdipartimentale di ricerca per l'innovazione in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Milano**. Il risultato? È nel numero 23. Tante sono le linee clonali che si intersecano per dar vita ad uno dei più grandi vini italiani. Il progetto, nato da alcuni anni nell'ambito di un finanziamento del MIPAF – *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali* denominato “*Valorizzazione dei principali vitigni autoctoni italiani e dei loro “terroir”*”, intende giungere, nei prossimi anni, all'omologazione e all'iscrizione nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite i cloni di maggiore interesse e complementari, per costituire vigneti capaci di esprimere la massima produzione e qualità. “*Due sono i nostri obiettivi principali – spiega la presidente del Consorzio del Moscato di Scanzo DOCG Angelica Cuni - . Da un lato preservare la storia e l'impronta distintiva del nostro vino millenario: è probabile che la varietà a bacca nera si trovasse in zona già al termine del XIV secolo. Dall'altro tutelarla e farla crescere ancora in qualità, attraverso un'attenta selezione clonale. Siamo veramente fieri di essere gli apripista e i precursori di questo progetto, che sta portando a livello nazionale alla mappatura e al sequenziamento di altri 50 vitigni autoctoni italiani, che saranno presentati in un apposito convegno nel corso di Vinitaly 2013”*.

Ma il Moscato di Scanzo è un vino abituato ai primati: DOCG più piccola d'Italia, nel '700 pare fosse il più costoso al mondo, “di casa” sulle tavole di zar e reali, fra cui la corte d'Inghilterra. Nel corso del convegno del 20 febbraio si approfondirà il progetto di ricerca, con una presentazione in anteprima dei risultati e si ripercorrerà la storia millenaria di questo passito.



Ad aprire i lavori il **prof. Osvaldo Failla**, del Dipartimento di Scienze agrarie e ambientali dell'Università degli Studi di Milano, referente scientifico del progetto. A seguire, il **prof. Lucio Brancadoro**, parlerà di *Strategie e stato di avanzamento*, mentre il **prof. Pier Attilio Bianco** si concentrerà su *Aspetti sanitari: nuove sfide e nuove tecnologie*. Seguirà poi una sezione dedicata alle linee clonali in corso di selezione, con due diversi interventi. I **proff. Sara Coletti e Simone Fiori** presenteranno *I profili compositivi e di maturità* e la **prof.ssa Mara Rossoni** *I profili aromatici*. I 23 cloni sono stati infatti analizzati in relazione agli aspetti compositivi delle bacche (peso delle bacche, delle bucce, numero di semi, profilo di maturità tecnologica e di maturità fenolica) e, per 7 di questi, rappresentativi della variabilità dei profili di maturazione, le bacche sono state analizzate anche riguardo al profilo aromatico delle uve. La serata si chiuderà con un approfondimento sulle *Note storiche sull'origine del Moscato di Scanzo* a cura del **prof. Walter Polese**.

L'appuntamento – patrocinato anche dal Comune di Scanzorosciate - è per mercoledì 20 febbraio alle 20 presso Sala Consiliare del Comune.

Per informazioni:

Consorzio di Tutela Moscato di Scanzo DOCG

via Abadia, 33/a 24020 Scanzorosciate (BG)

Tel. +39 035 6591545

Fax +39 035 3055840

mail: info@consorzio-mocatodiscanzo.it

web: www.consorzio-mocatodiscanzo.it

Ufficio stampa

Whales Comunicazione

P.zza Matteotti 26/d 25015 Desenzano dG (BS)

Tel +39 0309128114

mail: info@whales.it

web: www.whales.it