DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
"SCANZO" O "MOSCATO DI SCANZO"

Approvato DOC con	DM 17.04.2002	G.U. 111 – 14.05.2002
Approvato DOCG con	DM 28.04.2009	G.U. 114 – 19.05.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 7.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita "Scanzo" o "Moscato di Scanzo" è riservata al vino che risponde alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base Ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Scanzo" o "Moscato di Scanzo" deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: 100% Moscato di Scanzo.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Scanzo" o "Moscato di Scanzo", ricade nella provincia di Bergamo e comprende i terreni vocati alla qualità del territorio del Comune di Scanzorosciate.
Tale zona comprende parte del territorio del Comune di Scanzorosciate, compresa nei seguenti confini, con andamento in senso orario a partire da ovest: Via Fanti, Via Forni, confine comunale a nord e ad est, confine comunale a sud fino alla Via Piave, (località Negrone), via Polcarezzo, Via IV Novembre, P.zza Caslini, Via F. Martinengo, Via Fanti. Sono pertanto esclusi i terreni pianeggianti del Comune di Scanzorosciate.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1 Condizioni naturali dell'ambiente
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Scanzo" o "Moscato di Scanzo", devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine controllata e garantita di cui si tratta.
Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e comunque di pianura.

4.2 Densità di impianto
Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.300. Non sono ammessi vigneti in coltura promiscua.

4.3. Forme di allevamento e sesti di impianto
I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona, spalliera semplice, pergola unilaterale, a tetto inclinato e casarsa.
La Regione Lombardia può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

4.4. Irrigazione forzatura
E' vietata ogni pratica di forzatura e di irrigazione.

4.5.Resa a ettaro e gradazione minima naturale
La produzione massima di uva a ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:
produzione uva t /ha 7; titolo alcolometrico volumico naturale minimo 12,00% vol.
La Regione Lombardia, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. Zona di vinificazione
Le operazioni di appassimento, vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio e l'imbottigliamento devono essere effettuate nel Comune di Scanzorosciate.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

5.2. Elaborazione
L'appassimento delle uve dopo la raccolta deve essere effettuato in locali idonei (anche termo-idrocondizionati anche con ventilazione forzata), fino a raggiungere un tenore zuccherino di almeno 280 g/l, per un periodo non inferiore ai 21 giorni e comunque sino al raggiungimento del titolo zuccherino sopra riportato.

5.3 Resa uva/vino e vino/ettaro
La resa massima dell'uva in vino è del 30%.

5.4. Invecchiamento
Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Scanzo" o "Moscato di Scanzo", deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di minimo due anni.

5.5. Immissione al consumo
Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Scanzo" o "Moscato di Scanzo", l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dal 1° novembre del secondo anno dopo la vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Scanzo” o “Moscato di Scanzo” deve rispondere all’atto dell’immissione al consumo alle seguenti caratteristiche:

colore rosso rubino, più o meno intenso, che può tendere al cerasuolo con riflessi granati;
odore: delicato, intenso, persistente, caratteristico;
sapore: dolce, gradevole, armonico, con leggero retrogusto di mandorla;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% vol, di cui almeno il 14,00% svolto con contenuto di zuccheri residui: compreso fra i 50 e i 100 g/l;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.
E’ facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell’acidità totale e dell’estratto non riduttore con proprio decreto.

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. Qualificazione
Nell’etichettatura, designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Scanzo” o “Moscato di Scanzo”, è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi “fine”, “scelto”, “selezionato”, e similari.
E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

7.2. Menzioni facoltative
Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore, quali “viticoltore”, “fattoria”, “tenuta”, “podere”, “cascina” ed altri termini similari sono consentiti in osservanza delle disposizioni dei regolamenti comunitari e nazionali in materia.

7.3. Annata
Nell’etichettatura del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Scanzo” o “Moscato di Scanzo”, l’indicazione dell’annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Articolo 8
Confezionamento

I contenitori del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Scanzo” o “Moscato di Scanzo”, debbono essere, per quanto concerne l’abbigliamento, consoni ai tradizionali caratteri dei vini di pregio. Pertanto dovranno essere di vetro, chiusi con tappo di sughero, e le bottiglie dovranno essere di capienza non superiore ai 750 ml.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

Il nome Moscato di Scanzo viene dato al vino prodotto nella piccola zona di Scanzorosciate, zona che ospita agglomerati di case che,uniti in comune, danno vita al paese Scanzorosciate.
Le pendenze dei colli oscillano da un minimo del 50% al 100%, salvo alcune eccezioni, è su questi erti pendii che da sempre si lavora.
La profondità del terreno coltivo è minima, sotto vi è solo roccia marnosa, da noi chiamata, *Sass de la luna*, che se messa al sole si sfalda con il tempo, ma se coperta e protetta è di difficile lavorazione, formando dei noduli calcarei che le trivelle non riescono ad intaccare.
Alcune aree non sono vitate a causa della presenza di grosse rocce. In queste aree vi sono viti storiche ancora in produzione. Il clima tipicamente mediterraneo consente una buona maturazione delle viti e di altre essenze come oliveti.

Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione.
Le origini del Moscato Rosso Scanzese, si perdono nella notte dei tempi, tanto, per tradizione, da farli risalire all'epoca Atestina. Questa tradizione è confermata da diverse prove storiche, toponomastiche . La prima di queste è il toponimo stesso di Rosate, trasformatosi in Rosciate nella prima metà del 1800. Rosate è composto da due toponimi Ros e Ate. Il primo, *Ros*, in lingua greca ha il significato di *mazzo* di uva, parola ancora comunemente usata nella lingua locale bergamasca, con lo stesso significato. Il secondo toponimo, ate, è un termine celtico, dal significato di *villaggio*. I Celti giunti al greco Ros venne indicato come villaggio esistente al loro arrivo con l'aggiunta di ate. In quel villaggio si coltivava un vite che dava un' uva, con sapori particolarmente aromatici, dalla quale si ricavava un vino con sapori spiccatamente medio orientali. Dai greci ai Celti ed infine i Romani, ai quali si fa risalire la fondazione di Scanzo, risultato della trasformazione di un castro romano, da luogo militare in residenza civile.
Fu la famiglia dei centurioni *Scantii*, a dare il nome al nuovo villaggio. Da quel momento il Moscatello rosso di Rosciate, assume il nome di Moscato di Scanzo, i Romani, nuovi dominatori, prevalsero sui greci rosciatesi. Si ritorna a parlare delle viti scanzesi all' epoca delle invasioni barbariche, ove Alarico, che diede il suo nome al colle sulla cui sommità è posto l'antico Castelletto dei Bignami, feudatari dei Visconti di Milano, pose il suo quartier generale, dal quale diresse l'assedio di Bergamo.

La vite è pure oggetto del testamento di Alberico da Rosciate (8 giugno 1347). Ricompare come *vino* all' epoca delle lotte fra le fazioni dei Guelfi e dei Ghibellini.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

E' un vino che si ottiene da un vitigno che fa parte della grande famiglia dei vitigni autoctoni, che danno quei prodotti che hanno caratteristiche talmente locali e particolari, che è quasi impossibile riprodurlo, con le stesse caratteristiche, al di fuori della sua zona originaria.
Secoli di ambientazione non possono essere ripetuti nei pochi anni di coltivazione in ambiente diverso da quello originario, che nel nostro caso corrisponde alla fascia meridionale delle alture di Scanzorosciate.
E' questo il motivo per cui nel richiedere le Denominazioni di origine, giustamente si è limitata la zona di produzione alla sola zona ove da secoli e secoli lo si coltiva. Lo stesso imbottigliamento si deve effettuare nella zona di produzione, perché così facendo si è certi che il prodotto non modificherà, anche in minima parte, le sue peculiari caratteristiche.

Il Moscato di Scanzo si presenta di colore rosso rubino, più o meno intenso, che può tendere al cerasuolo con riflessi granati, dal profumo delicato, intenso, persistente, caratteristico, dal sapore dolce, gradevole,armonico, con leggero retrogusto di mandorla.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Le colline di Scanzorosciate vantano una tradizione vitivinicola antica testimoniata dalla storia.
Infatti già nel 1347 i vigneti furono oggetto del testamento di Alberico da Rosciate, il quale assegnò ai suoi collaboratori dei pezzi di terreno vitati.
La produzione avviene in una zona molto piccola e su dei colli con pendenze che oscillano da un minimo del 50% al 100% salvo alcune rare eccezioni, è su questi erti pendii che da sempre si lavora.
La profondità del terreno coltivato è minima, sotto vi è solo roccia marnosa chiamata Sass de la Luna che se esposta al sole con il tempo si sfalda, ma se coperta e protetta è di difficile lavorazione formando dei noduli calcarei che neppure le trivelle riescono ad intaccare.
Le condizioni climatiche scanzesi sono molto simili a quelle del Mediterraneo.
Pensare alla tradizione agricola di Scanzorosciate significa senza dubbio pensare al Moscato di Scanzo, prodotto unico nel suo genere.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia S.r.l.
Sede legale: Via Piave, 24 – 00187 Roma
telefono: +39 0445 313088
fax: +39 0445 313080
e-mail: info@valoritalia.it

Unità operativa Valoritalia srl:
Via Franciacorta, n 114 – 25038 – Rovato (BS) – Italia
telefono: +39 0307704567
fax: +39 0307248311
e-mail: flavio.serina@valoritalia.it

Valoritalia S.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Regolamento (CE) n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, paragrafo 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il D.M. 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).