

IL FAMOSO VITIGNO DI TAGGIA

Moscatello, tre nuove case pronte al via

A quasi un mese dalla vendemmia si allarga la platea dei produttori specializzati

A poco più di un mese dal prossimo taglio dei grappoli, tre nuovi produttori sono pronti a vinificare l'ormai famoso Moscatello di Taggia. Si aggiungono a Eros Mammoliti, viticoltore di Ceriana, titolare dell'azienda che ha guidato la riscoperta dello storico vitigno. E il numero dei vignaioli del "vino dei Papi" è destinato a crescere. È già nata anche l'Associazione dei produttori del Moscatello. Ne fanno parte dieci aziende. Gli scopi associativi sono la ricerca e sviluppo sul vino, la salvaguardia del clone della pianta originaria e la promozione e divulgazione del vitigno. Lo racconta lo stesso Mammoliti, presidente dell'associazione: «Siamo felici di annunciare che quest'anno sono pronti a vendemmiare le aziende di Antonio Zunino di Taggia, Da Parodi di Castellaro, l'azienda di Giacomo Ferrari di Terzorio e Podere Grecale di Serena Roncone, Bussana». E sui blocchi di partenza, con vigne già piantate e grappoli che cresceranno nei prossimi anni, ci sono Popolin di Donzella Paolo di Castellaro, Nicola Ribul e Walter Ribul di Santo Stefano, Romano Capponi di Sanremo e ancora Luca Calvini, con sede sempre a Sanremo. La produzione si espande a macchia d'olio. Secondo Mammoliti l'insieme dei produttori riesce a impiantare nuove vigne ogni anno, convertendo i vigneti già presenti o acquistando i diritti dalla Regione: «Quest'anno abbiamo 4250 piante più dell'anno scorso, e per l'anno prossimo ce ne saranno altre 7 mila».

Quella del Moscatello, vino bianco aromatico e passito, è la storia di una riconquista. La prima vendemmia, dopo oltre trecento anni di oblio, Mammoliti l'ha portata a termine nel 2003. Per farlo gli è bastata una pentola a pressione, da cui ha ricavato cinque litri di vino.



Vite capostipite del Moscatello di Taggia

Una vendemmia sperimentale realizzata con l'aiuto di Lorenzo Tabrino, enologo dell'azienda Fontanafredda, e del professore di Enologia dell'Università di Torino Vincenzo Gerbi.

All'inizio del percorso di rinascita, su tutto il territorio esistevano una sessantina di piante sopravvissute. Di queste una sola, l'unica sana, è salita sull'arca di Noé, con Mammoliti e un pool di enologi e ricercatori dell'Università di Torino nel ruolo di capitani di vascello. Il Moscatello, vitigno storico, per

secoli simbolo della viticoltura ligure ed esportato in tutta Europa sui bastimenti genovesi, rinasceva così tra le valli Armea e Argentina. «Ci abbiamo lavorato per ben dieci anni - ricorda Mammoliti - a partire dal 2002. L'inizio di tutto fu la tesi di Alessandro Carassale, "L'ambrosia degli dei", che studiava la diffusione e le caratteristiche di questo antichissimo vitigno quasi cancellato dalla memoria del nostro territorio. Propagammo la pianta originaria ad altre sette, poi quarantanove». Oggi Mammoliti

ne impianta circa 3 mila l'anno, e ne possiede già un ettaro. «L'ultimo anno abbiamo fatto duecento-settanta mezza bottiglie di passito e trecento di bianco». Non una di più. Ma i numeri sono destinati a salire. «Altri viticoltori si sono aggiunti - continua Mammoliti - ma solo ora potremo vedere le loro bottiglie. Perché una vigna sia in grado di dare i frutti servono almeno tre anni». Intanto, anche a livello burocratico è già nata la piccolissima doc, inserita nel disciplinare del Riviera Ligure di Ponente



Vigneti storici del Moscatello



Un grappolo di Moscatello

(sottozona Taggia, comuni dell'ex comunità montana Argentina Armea più Sanremo e Ospedaletti), che regala al mondo un moscato unico, non frizzante, aromatico naturale senza aggiunta di zuccheri. Oppure un passito naturale, non liquoroso. «Abbiamo stabilito una collaborazione con il laboratorio analisi del consorzio del Moscato d'Asti - dice Mammoliti - ma sia chiaro, noi abbiamo numeri ridicoli rispetto al loro». Ma fa capire che le potenzialità e l'interesse ci sono. E intanto il Moscatello di Taggia

è già andato a Verona, fiera del Vintality, a presentarsi al mondo. Ora il Moscato di Taggia è pronto a viaggiare per terra e mari. Anche se, per il momento, rimane una rarità. La commercializzazione è in fase di sviluppo. "L'ambrosia di Taggia" è presente negli scaffali di un numero ristretto di enoteche e viene servito in pochi ristoranti di alta qualità. Ma a questo ritmo di reimpianto non è escluso che, in un futuro non lontano, possa tornare protagonista delle tavole imperiesi. E non solo.