

Moscatello Taggia è un vitigno raro ltivato nella viera Ligure di Ponente.

tello di Taggia. Da poco tempo presente sul mercato ma ricercato dalla ristorazione, nonché da professionisti e appassionati. Un vino che fa discutere per la sua storia antica, per il territorio di produzione, per la casualità con cui è rinato dopo secoli di oblio.

Analizzandola nel dettaglio, la riscoperta di questo antico vitigno rivela la volontà di salvaguardare e sviluppare un pezzo di vitivinicoltura storica della Riviera Ligure di Ponente.

Le prime fasi del recupero

L'arrivo della fillossera e delle altre malattie della vite nel sec. XIX segnarono la pressoché totale scomparsa di questo vitigno, fino ad allora piuttosto diffuso in Liguria. L'ulivo prese il sopravvento sulla vite e con il passare del tempo rimasero nei filari terrazzati dell'entroterra imperiese rari ceppi di questo importante vitigno, come racconta Alessandro Ca-

rassale nel suo libro L'ambrosia degli dei (Atene Edizioni). Nel 2003 grazie all'incontro tra due viticoltori, **Eros** e Patrizia Mammoliti, e chi scrive, allora preposto alla produzione alle cantine Fontanafredda (Serralunga d'Alba, CN), iniziano le prove sperimentali sull'uva Moscato prodot-

Inizialmente vengono coinvolte le aziende

Ceriana (Imperia), che mettono a disposizione porzioni dei propri terreni e materiali da innesto. I primi studi – svolti in collaborazione con la professoressa Anna Schneider, ricercatrice presso il CNR-Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante di Torino – sono finalizzati all'osservazione e catalogazione di varie piante del vitigno in oggetto, rinvenute nel territorio di Ceriana. Nell'ambito di questa ricerca vengono identificate 20 piante, seguite e monitorate in ogni fase fenologica. Viene anche coinvolto il **vivaio F.lli Obice** di Santo Stefano Belbo (CN), specializzato nella produzione di barbatelle di vitigni della $famiglia \, Moscato$, al quale viene affidata la riproduzione delle barbatelle a partire dalle potature delle piante individuate. I terreni utilizzati per i primi vigneti sono ubicati nella parte del territorio del comune di Ceriana identificato storicamente come zona vocata alla coltura viticola. Sono terreni sabbiosi, ricchi di scheletro, posti a circa 350-400 metri s.l.m. ed esposti a Sud-Sud Est, strutturati in terrazzamenti e dotati di impianti d'irrigazione con acqua sorgiva.

Le prove di vinificazione

Ottenute le prime uve, si passava negli anni seguenti alla fase successiva, ovvero alla valutazione del mosto e del vino ottenuto mediante microvinificazioni. Un rigido protocollo sulla raccolta e sul processo di vinificazione veniva applicato sin dal 2003 presso la cantina di Eros Mammoliti, con la consulenza tecnica di chi scrive. Sono state interessate da questo lavoro

di sperimentazione le vendemmie fino al 2014.

ta nel territorio di Taggia. NZO TABLINO

Una delle piante di Moscatello di Taggia individuate nel comune di Ceriana (IM) nel 2003 e sottoposte a una serie di studi per la valorizzazione di questo vitigno.

Moscatello di Taggia, il grappolo.





Le analisi dei quadri aromatici, effettuate sul mosto presso il laboratorio del Consorzio Tutela dell'Asti, sono risultate molto interessanti. Tra i dati più significativi:

- il valore del diendiolo 1 è elevato (1205 ppb). Se confermato da analisi ulteriori, risulterà essere superiore ai valori rilevati in altre zone vocate;
- il valore del linalolo (211 ppb) è parimenti interes-
- il rapporto linalolo/geraniolo (211/121=1,82) esclude, essendo nettamente superiore a 1, la possibilità che ci troviamo di fronte ad altri Moscati (Moscato di Amburgo o di Alessandria, Muscat Ottonel, Orange Muscat...) ed esclude ovviamente altri vitigni aromatici a bacca bianca (es. Malvasia);
- l'analisi sui terpeni dopo 24 mesi di bottiglia evidenzia come il linalolo non vada soggetto a forti idrolisi. A conferma che il Moscatello di Taggia può essere conservato in bottiglia anche per alcuni anni. La degustazione, effettuata in vari ambiti professionali (Ais - Onav) conferma quanto sopra: in particolare gli aromi sono ancora fruttati e floreali, seppur evoluti positivamente. Assenza totale di sentori di bachelite o gomma bruciata.

La diffusione oggi

Attualmente sono in produzione 2,5 ettari di vigneto, tutti terrazzati, circa 13.000 piante in totale, in attesa di porre a dimora altre 7.000 barbatelle. Nel 2011 la nuova Doc Riviera Ligure Ponente ha compreso anche la sottozona Taggia con il vitigno Moscatello di Taggia. Sono possibili 4 tipologie, a seconda del processo di vinificazione: secco, frizzante, vendemmia tardiva e passito. Il disciplinare di produzione è molto rigido, a tutela della qualità territoriale dei vini.

L'ASSOCIAZIONE Fanno parte dell'Associazione Produttori Moscatello di Taggia, i seguenti

La promozione e la valorizzazione

produttori, tutti ubicati nella provincia di Imperia: Luciano Beranger - Taggia, Luc A partire dal 2008 degustazioni guidate del Calvini - Sanremo, Da Parodi S.S.A. - Cast Moscatello di Taggia si sono svolte in varie laro, Paolo Donzella - Castellaro, Giacon manifestazioni dell'Onav di Imperia e du-Ferrari - Terzorio, Podere Grecale - Sanre mo, Azienda Agricola Mammoliti - Ceria rante le presentazioni del libro edito dalla na, Nicola Ribul - Santo Stefano Regione Liguria Il moscatello di Taggia, vial Mare, Walter Ribul - Santo tigno autoctono delle valli Argentina e Ar-Stefano al Mare, Antonio Zunino - Taggia mea (2009), che testimonia il lavoro svolto per il recupero del vitigno. Il vino, nella tipologia secco e passito, inizia a essere presente nelle carte dei vini di alcuni ristoranti. Altre iniziative promozionali si sono svolte a Sanremo e in altri centri della Riviera Ligure e in Costa Azzurra negli ultimi quattro anni e infine Vinitaly 2015 è stato l'occasione per la presentazione dell'Associazione Produttori Moscatello di Taggia, seguita da degustazione guidata verticale delle vinificazioni sperimentali relative alle vendemmie degli ultimi anni. Sotto i riflettori le motivazioni e gli impegni che si sono assunti le aziende socie: impianto di barbatelle del clone risultato della ricerca, valorizzazione del Moscatello di Taggia e controllo di qualità del prodotto.

ESPORTATO

GIÀ NEL

XIV SECOLO

Sin dal sec XIV il Moscatello di Taggia

era uno dei vini più conosciuti della

riviera ligure. Grazie al vicino porto di

Ventimiglia era esportato in Inghil-

terra e nelle Fiandre, oltre che in

numerosi Paesi del bacino

del mediterraneo.