

Moscatello di Taggia, il rilancio di un vitigno perduto

Da alcuni ceppi rinvenuti nel comune di Ceriana sta ripartendo lo sviluppo di uno dei vini un tempo più conosciuti della riviera ligure

La riscoperta di un antico vitigno per salvaguardare e sviluppare un pezzo di vitivinicoltura storica della Riviera ligure di ponente: si tratta di un progetto, da poco tempo avviato, per realizzare delle vigne sperimentali del vitigno "Moscatello di Taggia" finalizzati alla conservazione e all'incremento e alla valorizzazione di questo antico vino. Il territorio interessato al momento è il Comune di Ceriana (IM) in collaborazione con la Comunità Montana Argentina - Armea nella Riviera ligure di ponente. Sin dal secolo XIV il Moscatello di Taggia era uno dei vini più conosciuti della Riviera ligure, grazie al vicino porto di Ventimiglia veniva esportato in Inghilterra e nelle Fiandre oltre a numerosi paesi del bacino del mediterraneo. Solamente l'arrivo della fillossera e delle altre malattie della vite nel sec XIX segnarono la scomparsa di questo vitigno. L'ultimo prese anche il sopravvento sulla vite, con il passare del tempo rimasero nei filari terrazzati dell'entroterra imperiese rari ceppi di questo importante vitigno. Nel progetto, approvato dalla regione Liguria, sono cointeresate le aziende agricole Mammoliti, Barucchi e Rodi, del Comune di Ceriana, che aderiscono all'iniziativa mettendo a di-



▲ Grappolo in vegetazione (a sinistra) e in maturazione tardiva (a destra) di Moscatello di Taggia

sposizione porzioni dei propri terreni e materiali da innesto. Nel corso dell'annata agraria 2002/2003 è stato eseguito uno studio di massima avente ad oggetto l'osservazione e la catalogazione di varie piante del vitigno in oggetto, rinvenute nel territorio del Comune di Ceriana. Nell'ambito di questa ricerca sono state identificate 20 piante seguite e monitorate in ogni fase fenologica. Ha collaborato al progetto la ricercatrice

Anna Schneider del Cnr di Torino. È stato contattato il vivaio F.lli Obice di Santo Stefano Belbo (CN), specializzato nella produzione di barbatelle di vitigni della famiglia "moscato", al quale è stata 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 di irrigazione con acqua sorgiva. Ottenute le prime uve, si passava negli anni seguenti alla fase successiva, ovvero alla valutazione del mosto e del vino ottenuto mediante particolari microvinificazioni. Un rigido protocollo sulla raccolta e sul processo di vinificazione veniva applicato presso la cantina di Eros Mammoliti, con la consulenza tecnica dell'enologo Lorenzo Tablino, collaboratore della nostra rivista. Le vendemmie interessate sono state al momento tre: 2004-2005-



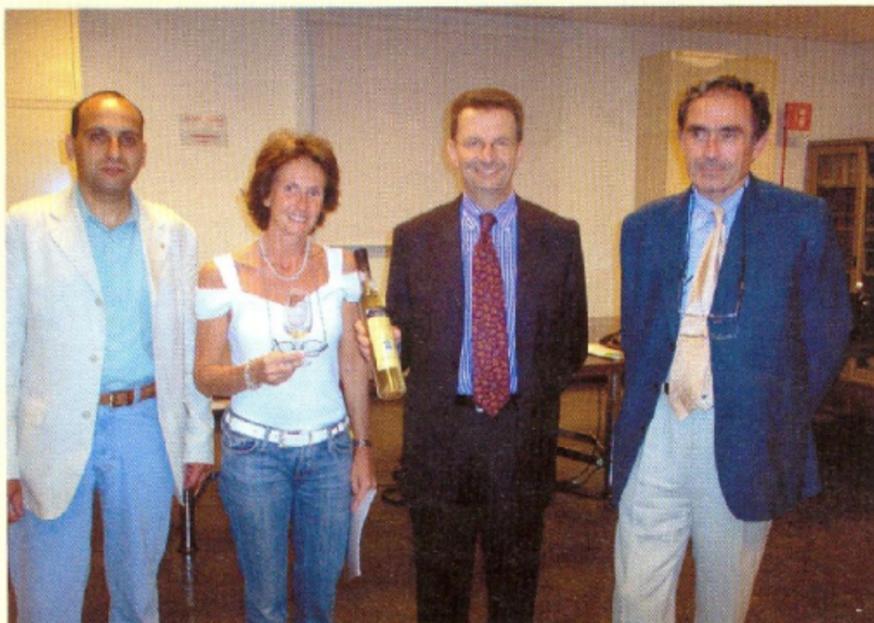
2006. Nella prossima primavera è prevista a Sanremo (IM) una prima presentazione del rinato Moscatello di Taggia, con una degustazione guidata delle prime vinificazioni sperimentali relative alle ultime tre vendemmie.

I RISULTATI DELLE PROVE SPERIMENTALI

Le prime analisi -sul mosto a zero e a quattro gradi - sono state effettuate da Guido Bezzo, direttore del laboratorio Consorzio Tutela dell'Asti e sono molto interessanti riguardo ai quadri aromatici delle nuove selezioni di Moscatello di Taggia. Ecco qualche dato:

- ✓ il valore del diandolo 1 è elevato= 1205 ppb, se riconfermato è superiore ad altre zone vocate.
- ✓ Il valore linaiolo 211 ppb riferito ad zone vocate il valore è comunque interessante:
 - ✓ Santo Stefano Belbo - Moncucco 473 ppb,
 - ✓ Colosso -San Siro 264 ppb,
 - ✓ Costigliole Asti - 333 ppb,
 - ✓ Fontanafredda - Serralunga d'Alba 295 ppb
 (Dati vendemmia 2004).

Ma quel che più conta è il rapporto linaiolo/geraniolo: $211/121 = 1,82$ che esclude - essendo nettamente superiore a 1 conferma che si tratta di moscato bianco ed esclude la possibilità di altri moscati riconducibili in via generica a: muscat primus -hamburg -alexandria- ottonel-violett-orange ed esclude ovviamente possibilità di altri vitigni aromatici a bacca bianca.



▲ Da sinistra il viticoltore Eros Mammoliti che ha ospitato le prove, Anna Schneider del Cnr, Vincenzo Gerbi del DIVAPRA di Torino e l'enologo Lorenzo Tablino durante la presentazione dei risultati sul Moscatello di Taggia ottenuto mediante la tecnica dell'appassimento

AXS M31

nanotecnologie in viticoltura

per il rinforzo e il riequilibrio del sistema vegeto-produttivo

bonifica dei terreni agrari

per il riequilibrio degli scambi ecobiologici

AXS M31 di Zambanini Silvana
bio-formulazione avanzata per l'agricoltura
Loc. Deggia 28 San Lorenzo in B. (TN) Tel. 0465 734591 info@axsm31.com www.axsm31.com