



oro antico

Alessandro Carrazzate

di Taggia

A volte, per curiosi processi involutivi della conoscenza, la storia si trasforma in mito, racconto alterato dalla fantasia popolare dove la fonte letteraria o gli elementi accertati non rappresentano più le basi di un serio discorso di ricerca, ma l'occasione per ulteriori distorsioni della verità. Accade sovente se l'oggetto di cui si parla è molto lontano nel tempo e si preferisce un'immagine semplificata piuttosto che rischiare di consumare lentamente la leggenda popolare. Nondimeno, in parallelo con l'arricchirsi della tradizione orale, procedono gli scandagli archivistici per rendere meno sfumati i contorni della narrazione e costruire una nuova intelaiatura dell'esposizione scritta. Questa premessa mi è parsa necessaria per introdurre l'argomento dell'articolo, incentrato sul tentativo di ricomporre la successione di eventi e dinamiche che, evolvendosi, hanno trasfigurato alcuni fatti, fino a sottacere particolari importanti sulla storia dei vini di Liguria, da sempre considerata "minore" nel panorama italiano. Così non è: si pensi, per esempio, alla Vernaccia delle Cinque Terre celebrata dai grandi poeti medievali, archetipo dell'attuale Sciacchetrà. Nel contempo, tra XIII e XIV secolo, all'altro capo della regione nasceva un significativo areale enoico, nelle valli intorno a Taggia, oggi rinomato centro olivicolo. Di questo sito poco si sapeva fino a qualche decennio fa. Al massimo, emergeva l'aspetto mitico acquisito dal suo vino, il Moscatello, ben presente nella memoria collettiva della gente del posto, pur non costituendo più una realtà produttiva da moltissimi lustri.

La storia di tale Moscato, ricavato dall'omonima cultivar a bacca bianca, inizia con buona probabilità tra la fase che porta alla caduta dell'Impero romano d'Occidente – salvo che non si voglia identificare il vitigno nella dolce "uva apiana", cioè la preferita dalle api, citata nel I secolo d.C. da Plinio il Vecchio – e i secoli più bui dell'età di mezzo, quando nel Mediterraneo si intersecano fitte reti commerciali e la trasmigrazione di varietà nell'Europa cristiana diventa massiva. Dalle coste del

Mediterraneo orientale arriva quest'uva dal sapore dolce e aromatico, che si diffonde in tutta la penisola italiana e nel Midi francese. Nel settore nord-occidentale, dal Golfo del Leone al Tirreno, trova condizioni ideali di acclimatazione soprattutto a Frontignan, in Linguadoca, e per l'appunto a Taggia, destinata ad assurgere ai vertici della vitivinicoltura cisalpina durante il Rinascimento. Le ragioni di un simile successo sono molteplici: la località è tra le poche della piccola Repubblica amministrata direttamente da Genova, perciò buona ad attrarre, riguardo all'agricoltura, investimenti a lungo termine da parte dei maggiori della Dominante; la moltiplicazione dei vigneti è in atto dal Mille, favorita dai diversi ordini monastici (Benedettini, Cistercensi e, per ultimi, Domenicani) inseriti nel tessuto socio-economico dell'estremo Ponente della regione; la presenza di fondo-valle ampi e di declivi solatii, trasformati in estese terrazze coltivabili; da ultimo, l'inserimento dello scalo marittimo della Riva di Taggia nelle rotte di traffico che portano le navi genovesi verso i porti dell'Atlantico centro-settentrionale.

Già intorno alla metà del Quattrocento l'umanista Giacomo Bracelli, autore di un'opera descrittiva del territorio ligure, paragonava i vini della zona alle grandi Malvasie di Creta e di Cipro. Era un prodotto dolce e di forte gradazione alcolica, appartenente alla categoria dei "greci", tra i quali figurano molti bianchi nettari del nostro Mezzogiorno, le Vernacce e alcuni Trebbiani. Almeno fino all'età barocca, erano le bevande preferite sulle tavole delle clientele raffinate e facoltose del Nord Europa, laddove i vini cosiddetti "latini", in genere secchi e non molto forti, talvolta di colore rosato per l'eterogeneità dell'uvaggio, rifornivano – fatta eccezione per alcuni meno poveri di corpo – solo le bettole di vicini mercati. Il Moscatello ponentino si inserisce da subito nei flussi commerciali verso le Fiandre, la Germania e l'Inghilterra, dove, nei porti di Southampton e Sandwich, operano le filiali dei Genovesi. Ciò nonostante, sarà Roma il principale luogo di vendita. A tal proposito, le registrazioni effettuate tra il 1445 e il 1478 alla Dogana di Ripa Grande, sul Tevere, permettono di fare un quadro della produzione vinicola italica con riferimento alla qualità e alle scelte dei consumatori dell'Urbe. Una botte di Moscato di Taggia costa da 22 a 40 fiorini; a parità di contenitore una Malvasia del Sud raggiunge un prezzo massimo di 35 fiorini, il Fiano e il Greco di Campania i 26-27 come il Corso, la Vernaccia calabrese di Paola i 24, il vino di Cima del Giglio i 22, il Calabrese, il Mangiaguerra (del retroterra di Castellammare, in Campania) e il Sanseverino (del Salernitano) i 15. Altrettanto chiare sono le cifre che emergono dal tariffario dei vini di importazione nelle taverne della città eterna, calcolato al litro sulla mescita: se il Moscatello ligure può costare fino a 8 bolognini al pari di certe Malvasie delle regioni meridionali, Vernaccia delle Cinque Terre, Fiano e Greco non superano mai i 6 bolognini, Razzesi e Latini, pure ottimi, delle Riviere i 4, Mangiaguerra, Mazzacane (della Costiera Sorrentina), Sanseverino e Terracina/Sperlonga i 3 e mezzo.

Appare chiaro che, tra i vini di pregio sopra citati in base al costo, quello taggese si distingue nettamente. La sua eccellenza è avallata dalle opinioni dei contemporanei. Una prima conferma si trova



t oro antico di Taggia



nei raffinati scritti di Sante Lancerio, "bottigliere" di Paolo III Farnese, papa dal 1534 al 1549. Nell'esauriente panoramica della produzione italiana, il cantiniere del pontefice fornisce un'attenta valutazione dei Moscati che giungevano a Corte: tra i molti esaminati, "il meglio è quello che viene dalla Riviera di Genova, da una villa nomata Taglia, e quelli non hanno del cotto (cioè al vino non è stato addizionato del mosto cotto) come quelli di Sicilia e di Montefiascone. A volere conoscere la loro perfetta bontà, bisogna non sia di colore acceso, ma di colore dorato, non fumoso (che non dia alla testa per l'alcol) e troppo dolce, ma amabile, et abbia del cotognino (sappia di mela cotogna) e non sia agrestino (di sapore pungente e sgradevole)". Il giudizio finissimo conferisce in modo definitivo alla bevanda ligure il titolo di "vino dei papi", conquistato nel secolo precedente in virtù dell'apprezzamento generale

della nobiltà romana e destinato a conservarsi a lungo.

Il Moscatello di Taggia, celebrato pure nella monumentale opera di Andrea Bacci, si afferma nel XVI secolo su nuovi mercati: sorprendente risulta il continuo affluire di botti nelle cantine dell'aristocrazia sabauda, spiegabile col fatto che all'epoca la produzione del Piemonte, quanto a un tipo simile, non raggiungeva l'eccellenza di quella della Riviera. Ormai al vertice della rinomanza, il medico e letterato milanese Ortensio Lando lo considerava tanto buono addirittura da anelare alla morte affogando in un suo tino. Altri, tra cui il filosofo veronese Bartolomeo Paschetti, di palato delicato, sulla scorta delle opinioni del Lancerio più opportunamente ne valutavano le peculiarità, così riassumibili: vino dolce, piacevole, mai stucchevole, ottenuto per appassimento delle uve, quindi molto alcolico e di colore dorato. Il corografo



genovese Filippo Casoni ribadiva infine la natura di bene di lusso di questo Moscato, "forse il migliore di tutto il continente d'Italia, uguale se non superiore nel vigore e nella fragranza al siracusano". A questo punto non restava, come affermava in alcuni ispirati versi il savonese Gabriello Chiabrera, che dare battaglia "al crudo verno" facendo "distillar mosto di Taglia".

Tra Sei e Settecento qualcosa comincia a cambiare sia a livello locale, sia sul mercato internazionale. A Taggia l'olivicoltura si impone gradualmente nelle campagne, mentre la vite arretra in spazi periferici: se da un lato l'olio si spedisce in grandi quantitativi soprattutto a Marsiglia per la fabbricazione industriale del sapone, dall'altro il vino rivierasco ha sempre meno acquirenti. Fuori dall'Italia si assiste all'affinamento delle tecniche di vinificazione, all'abbandono della botte per il trasporto a vantaggio della bottiglia chiusa con tappo di

sughero, fino alla selezione dei vigneti e delle uve migliori. Il riferimento è all'abate benedettino Dom Pierre Pérignon e alla sua azione di perfezionamento dello Champagne, destinato a imporsi sulle migliori tavole, ma anche al salto qualitativo di Porto, Madera e Sherry, vini liquorosi fatti crescere e ingentiliti dagli Inglesi. Nulla di tutto ciò accade in Liguria, dove anzi mancano investimenti mirati in agricoltura: i Genovesi preferiscono riempire le cantine di prodotti di importazione piuttosto che sostenere la viticoltura nelle terre della Repubblica. La debolezza mercantile della viticoltura ligure di età moderna è un fatto noto. Con la sola eccezione degli "Amabili" o "Rinforzati" delle Cinque Terre, termini che avevano nel frattempo sostituito il vocabolo Vernaccia, i vini "nostrali" erano in prevalenza molli, fecciosi, quasi imbevibili a causa in primis della scarsa specializzazione dei vigneti, dove seminativi, leguminose e



alberi da frutto soffocavano i filari, poi delle erronee pratiche di cantina. Impossibilitati a battere la forte concorrenza francese o spagnola, di eccellente livello, i coltivatori, nel tentativo di diminuire le spese, specie per il molto legname necessario alla palatura, per avere un sicuro guadagno trasformavano immaturamente in vino mosti di rozza fattura, mescolando ogni sorta d'uva – spesso acerba onde evitare la grandine o le beccature degli uccelli –, oppure producevano moltissimi acquerelli di facile vendita entro un raggio di pochi chilometri. In questo rapido mutare di scenario economico e di gusti, non sorprende lo scadimento dei Moscati di Taggia; in una sorta di retorico epitaffio, scrive il famoso agronomo Giorgio Gallesio all'inizio dell'Ottocento: "Sono caduti tutti, né ardiscono più comparire nelle mense di lusso, ove si preferiscono i Madera, i Heres, i Ximenes. I Moscati si sostengono solo nelle taverne o nei conviti familiari dei paesi che ne abbondano e nei quali il gusto pel dolce e profumato prevale ancora".

Sarà l'epidemia di fillossera, comparsa dal 1880 nell'estremo Ponente ligure, a determinare l'abbandono definitivo del vitigno moscato da parte dei contadini di Taggia e dintorni. Il comparto vitivinicolo si orienterà su varietà diverse, considerate, nella nuova ottica di profitto, più resistenti e adatte all'ambiente pedoclimatico della Riviera: tra esse, rossese nero, vermentino, pigato e ormeasco-dolcetto, oggi base di tre Doc. Ciò nonostante, la passione per il moscatello non cessa del tutto, o meglio cova sotto le ceneri della storia. Nel 2003 il produttore di Ceriana, nell'Imperia, Eros Mammoliti, coadiuvato dal futuro enologo Giampiero Gerbi, inizia un febbrile lavoro di ricerca di piante di moscato bianco (alcune secolari) potenzialmente adatte alla propagazione: 67 sono quelle trovate. Sotto la guida della ricercatrice Anna Schneider e di Stefano Raimondi, del CNR-IVV di Grugliasco (TO), si procede con analisi molecolare, del dna, sulle virosi, selezionando 6 viti, poi 3 per arrivare infine ad un'unica pianta da riprodurre: così è stato fatto nel vivaio Obice di Santo Stefano Belbo. Le microvinificazioni effettuate con gli enologi Lorenzo Tablino e Vincenzo Gerbi, quest'ultimo dell'Università di Torino, hanno fornito ulteriori elementi certi circa le potenzialità del vitigno. Quindi l'appassimento dei grappoli in cella climatizzata ha donato al vino (dolce) un colore giallo dorato, leggermente ambrato, profumi intensi con note aromatiche fruttate e floreali, che accompagnano una struttura acida significativa; al palato la sensazione è di calda morbidezza con sentori di confettura.

Il resto è cronaca di un crescente successo. Nel 2011, su spinta degli amministratori locali e dello stesso Mammoliti, all'interno della Doc Riviera Ligure di Ponente è inserita la sottozona "Taggia" – comprendente le valli Argentina e Armea e il tratto litoraneo tra Ospedaletti e Santo Stefano al Mare, in pratica i confini dell'areale storico – nella quale poter produrre quattro tipologie di Moscatello: secco, frizzante, vendemmia tardiva e passito (il più simile all'antico nettare). L'anno seguente, provvista di tale contrassegno, esce la prima bottiglia su un totale di 114! Nel 2014 nasce l'"Associazione Produttori Moscatello di Taggia", che oggi riunisce 12 aziende con una superficie a coltura di circa 3,5 ettari, e 18.000 barbatelle: per l'anno in corso si prevede di arrivare

approssimativamente a 3.000 bottiglie, ma il numero è destinato ad aumentare con l'entrata in produzione delle nuove viti.

Le recenti partecipazioni della neonata Associazione al Vinitaly e all'EXPO di Milano confermano la bontà dell'azione di recupero messa in atto. Il Moscatello di Taggia rappresenta l'identità socio-economica e culturale della Liguria, una regione "difficile" per la pratica agricola, ma capace di stupire quanto a sorprendenti perle enologiche, nascoste tra le pieghe del tempo e scenari incomparabili.

AZIENDA AGRICOLA MAMMOLITI – Ceriana (IM)

Moscatello di Taggia, Dolce frizzante - 2008

Nuova e sorprendente storia di questo vino nelle prime 50 bottiglie. Nel calice mostra una bella spuma fine e compatta. Colpisce il colore giallo paglierino poco intenso che non cede all'ossidazione. Ampio corredo olfattivo costituito da polpa di mandarino, pesca bianca matura ed erbe aromatiche, che si espande in delicati profumi di frutta sciropata e lievemente balsamici. In bocca una sorpresa: l'effervescenza è delicatissima e ancora presente, malgrado l'età. In un finale lungo, asciutto ed elegante, risulta dolce ed equilibrato, con durezze ancora ben percettibili.

Moscatello di Taggia, Vendemmia tardiva - 2009

Ancora fase sperimentale: le bottiglie dell'azienda capofila nel progetto di recupero diventano 75, ma cambia la tipologia. Dai vigneti, confinanti con bosco e punteggiature di macchia mediterranea, nasce un vino di un bel giallo paglierino vivo, che annuncia un caleidoscopico corredo di profumi, dall'aroma dell'uva d'origine ai sentori di pesca bianca matura, confettura di agrumi, rosa e citronella, fiori gialli appassiti, albicocca secca, anice stellato, sandalo; il finale è lievemente balsamico. Abboccato, potente ed equilibrato, ha persistenza lunghissima e finale piacevole.

Moscatello di Taggia, Secco - 2012

Prima produzione dopo il riconoscimento della sottozona Doc. Il vino mostra appieno le sue notevoli potenzialità: lo splendido colore giallo paglierino, intenso e vivace, anticipa il sorprendente corredo gustativo, tra declinazioni di piacevole complessità e base aromatica. Si percepiscono pesca a polpa bianca matura, fiori gialli appassiti, agrumi canditi e zenzero. Non tradisce le aspettative al gusto, risaltando per eleganza e perfetto equilibrio, retrogusto deciso e fedele, con lo zenzero in evidenza. Il finale è lungo, aromatico e piacevolmente ammandorlato.

Moscatello di Taggia, Passito - 2012

Quando la storia si materializza, il racconto diventa emozionante. Il prezioso nettare decantato da nobili e poeti, rinato sui terreni ricchi di scheletro dei versanti terrazzati a 350-500 metri di altitudine, indossa una veste oro antico brillante. Ampio e sontuoso all'olfatto, sciorina all'assaggio base aromatica e ricche note di pesca sciropata, albicocche disidratate, datteri, fiori appassiti, ginestra rosa e glicine, frutta secca, lievi sentori di cuoio, anice stellato e resina. Dolce ed equilibrato, mai stucchevole, persistente ed elegante, lascia un palato desideroso di un altro sorso.

Moscatello di Taggia, Secco - 2013

Seconda produzione a denominazione di origine: l'offerta complessiva si avvicina alle 400 bottiglie. Il colore è giallo paglierino lieve e luminoso. Si percepisce la consueta spinta aromatica, accompagnata da puri effluvi di pesca a polpa bianca e agrumi, con leggerissimo ricordo erbaceo che si chiude in un finale di frutta esotica e lievi sentori balsamici. Deciso e potente in bocca, quasi in equilibrio con durezze ancora molto evidenti, con particolare riferimento alla sapidità. La persistenza è ottima, con un finale aromatico e asciutto.

Moscatello di Taggia, Secco - 2014

Continua la proposta della tipologia "secco", abbastanza inusuale per un Moscato, ma scelta consapevolmente sulla scorta degli eccellenti risultati ottenuti in fase di sperimentazione. Il colore è giallo paglierino poco intenso. Al naso è aromatico, con sentori iniziali di agrumi e pesca a polpa bianca acerba, seguiti da un lieve ricordo erbaceo e floreale di ginestra. In bocca è abbastanza equilibrato, con la sapidità in particolare evidenza. La buona struttura e aromaticità nel retrogusto regalano un finale lungo e ammandorlato.

AZIENDA AGRICOLA FERRARI – Terzorio (IM)**Moscatello di Taggia, Secco - 2014**

Questa storica azienda floricola e olivicola del Ponente ha puntato sul Moscatello per entrare nel mondo del vino. I vigneti giacciono su terreno argilloso, ricco di scheletro pietroso, a meno di 2 chilometri dal mare, a circa 350 metri di quota. Il colore è giallo paglierino poco intenso. Il corredo olfattivo si compone di sentori erbacei e vegetali, poi pesca, frutti tropicali e rosa canina; nel finale spunta l'aromatico. Equilibrato in bocca, con una buona struttura e durezza ancora evidenti. Retrogusto aromatico, con un finale lungo e gradevole.

AZIENDA AGRICOLA DA PARODI – Castellaro (IM)**Moscatello di Taggia, Secco - 2014**

Azienda specializzata nel settore orticolo e olivicolo, coinvolta nella viticoltura (produce Vermentino) e nel progetto di recupero del vino di Taggia. Il vigneto dedicato al moscato si trova a circa 1,5 chilometri dal mare su terreno argilloso. Veste giallo paglierino intenso. Si percepiscono la nota aromatica dell'uva, frutta matura, pesca, frutti tropicali, agrumi, erbe aromatiche e fiori di campo appassiti. Al palato è quasi abboccato, deciso e morbido. Equilibrato e suadente con una buona struttura; ottima persistenza in un finale piacevolmente aromatico.

Schede realizzate in collaborazione con Augusto Manfredi

