

# TAGGIA-ARMA



lariviera.netweek.it

IN ALSAZIA CON IL CENTRO CULTURALE TABIESE

**TAGGIA** (som) Il Centro Culturale Tabiese organizza un viaggio in Alsazia nel ponte dell'Immacolata (6, 7 e 8 dicembre). Visite guidate a Strasburgo, Colmar e Kaysersberg. Si trascorreranno momenti in compagnia per assaggi gastronomici della tradizione natalizia. Il viaggio si svolgerà in pullman. Per informazioni ed iscrizioni 328 6967841 (pomeriggio) e 347 2927273.

**VENDEMMIA 2014 - In uscita 1.000 di secco, più 160 di passito. Al raddoppio nel 2015**

## Moscatello di Taggia da record. In crescita bottiglie e produttori

**TAGGIA** (som) Da pochi giorni si è chiusa la Vendemmia, cioè il periodo destinato alla raccolta delle uve da vino. E anche nel ponente ligure è tempo di primi bilanci. Il territorio offre i bianchi Pigato e Vermentino e i rossi Ormeasco e Rossese, solo per citare i più noti. Da alcuni anni, però, è tornato in produzione il celebre Moscatello di Taggia. Il tutto grazie al duro e appassionato lavoro del produttore **Eros Mammoliti** di Ceriana, che ora dopo più di 10 anni di fatica si gode gli eccellenti

*La superficie impiantata ad oggi supera di poco i 2 ettari (circa 22 mila metri quadri) e il numero delle piante è circa 11 mila. Pronte altre 7 mila*

risultati. La crescita infatti è notevole e costante, sia per il numero di bottiglie che per il numero dei produttori sparsi sul territorio. La superficie impiantata ad oggi supera di poco i 2 ettari (circa 22 mila metri quadri) e il numero del-

le piante è circa 11 mila. "Siamo già pronti - dice con orgoglio Mammoliti - a impiantarne altre 7 mila piante a gennaio 2015". Ecco alcuni numeri, anno per anno: 2012 uscita la prima bottiglia Doc dell'Azienda Agricola Mammoliti, versione secco, 114 bottiglie da 750 ml; 2013 uscita la prima bottiglia Doc passito, sempre di Mammoliti, 248 bottiglie da 0.375 ml e 372 versione secco bottiglie da 0.750 ml; 2014 prossima uscita 1.000 bottiglie da 0.750 ml in versione secco delle aziende

a far parte della Doc Riviera Ligure di Ponente nel novembre 2011, è stato riconosciuta nel disciplinare della Doc la sottozona Taggia con la possibilità di mettere in etichetta Moscatello di Taggia. Si può produrre nella versione secco, frizzante, vendemmia tardiva e secco. Fino ad oggi è stato prodotto solo secco e passito, come Doc, dalla mia azienda. Da quest'anno ci saranno altre due aziende che lo etichetteranno Doc e sono Ferrari di Terzorio e Parodi di Castellaro. Le aziende che ad oggi producono uva atta a produrre Moscatello di Taggia sono la mia, Zunino Antonio di Taggia, Ferrari Giacomo di Terzorio, Da Parodi di Castellaro e Podere Grecale di Bussana di Sanremo, che purtroppo quest'anno non produce vino perché i cinghiali gli hanno mangiato l'uva". Il



**EROS MAMMOLITI**

Si deve a lui e alla sua azienda di Ceriana la rinascita del Moscatello di Taggia. Un duro e appassionato lavoro iniziato più di 10 anni fa e che ora sta mostrando i risultati

Moscatello di Taggia, inoltre, in questi anni ha ottenuto significativi successi a Vinitaly di Verona e al Salone del Gusto di Torino, organizzato da Slow Food. Nel frattempo Confagricoltura Liguria ha commentato l'andamento della Vendemmia 2014. "L'estate assolutamente piovosa e con temperature al di sotto della media stagionale - precisa Confagricoltura Liguria - ha messo in difficoltà i vitivinicoltori liguri, mitigando certamente gli effetti invece positivi di una primavera abbastanza mite e certamente poco ricca di piogge che aveva fatto germogliare prima le viti, inducendo a pensare in una Vendemmia certamente non tardiva. La quantità appare in sensibile aumento rispetto alla Vendemmia 2013 e la qualità si mantiene su standard decisamente alti. Il dato ligure è in controtendenza rispetto alle previsioni nazionali, con Ismea che ha stimato una decrescita quantitativa del 15% complessivo.

**GARANTITI STANDARD DI QUALITÀ ELEVATI**

### Undici in associazione

**E**cco le aziende che fanno parte dell'Associazione Produttori Moscatello di Taggia: Azienda Agricola Mammoliti di Ceriana, Zunino Antonio di Taggia, Ferrari Giacomo di Terzorio, Da Parodi di Castellaro, Podere Grecale di Bussana, Donelle Paolo di

gia. Farlo conoscere, far conoscere l'importante storia e i 10 anni di ricerca scientifica che sono stati svolti. L'associazione si è dotata di un disciplinare di produzione più rigida della Doc che regola sia la coltivazione che la vinificazione e controlla il prodotto prima

