

Rinasce il Moscatello di Taggia

scatello 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 secolo XIX segnarono la scomparsa di questo vitigno. L'ulivo prese 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 di Ceriana, che aderiscono all'iniziativa mettendo a disposizione 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 rare piante del vitigno in oggetto, rinvenute nel territorio di Ceriana. Nell'ambito di questa ricerca sono state identificate 20 piante che sono state seguite e monitorate in ogni fase fenologica. Ha collaborato al progetto Anna Schneider del C.N.R. di Torino. È stato contattato il vivaio F.lli Obice di Santo Stefano Belbo, 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 sono 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. Un protocollo sulla raccolta e sul processo di vinificazione è stato applicato presso la cantina di Eros Mammoliti, con la consulenza tecnica dell'enologo Lorenzo Tablino. Le vendemmie interessate, sono state al momento tre dal 2004 al 2006.

Sul piano organolettico il vino si presenta con un colore paglierino (intensità e tonalità su livelli medio bassi), il profumo è su note fruttato-fiorali, caratteristiche, con assenza assoluta di bachelite, gomma, frutta cotta o altri descrittori classici di un moscato in via di maderizzazione. Lo stesso dicasi per il gusto, la freschezza correlabile al quadro acido è ancora ben presente.

Attualmente sono in produzione circa 5000 mq. di vigneto specializzato; il progetto prevede un consistente ampliamento della superficie vitata, coinvolgendo altre aziende viticole.

Si è riscoperto un antico vitigno per salvaguardare e sviluppare un pezzo di vitivinicoltura storica della Riviera ligure di ponente: si tratta di un progetto, avviato da pochi anni, per realizzare delle vigne sperimentali del vitigno "Moscatello di Taggia", finalizzate alla conservazione, all'incremento e alla valorizzazione di questo antico vino. Il territorio interessato al momento è il Comune di Ceriana con la Comunità Montana Argentina-Armea. Scrive Alessandro Carrasale: «Sin dal secolo XIV il Mo-

