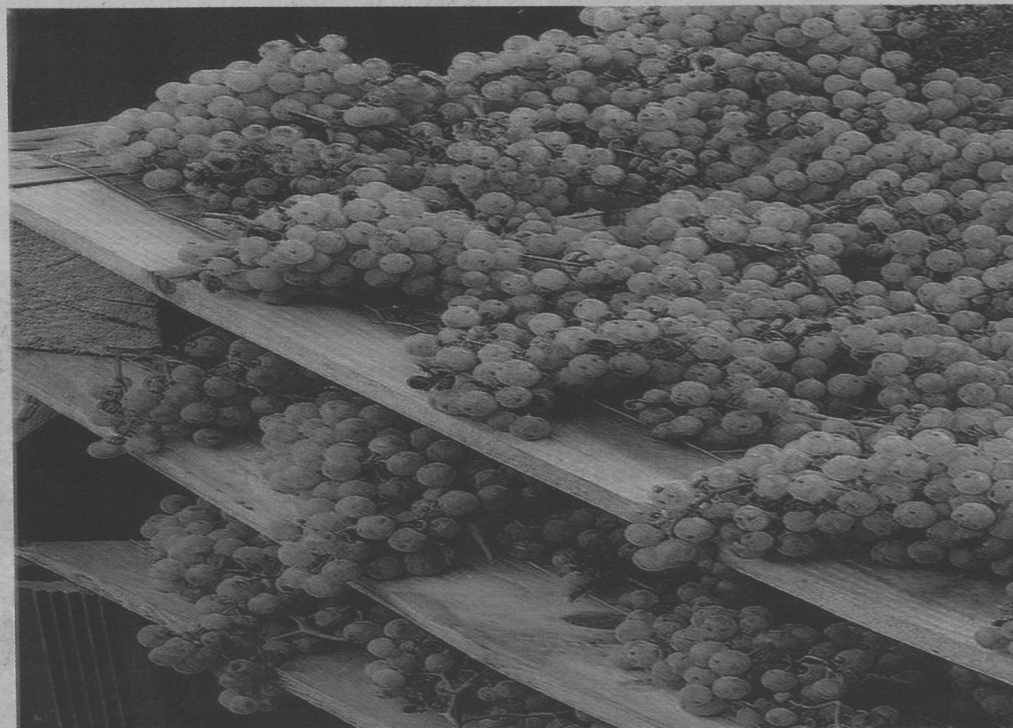


Moscato di Terracina L'aroma e la dolcezza

Prodotti tipici Uva a duplice attitudine fino al 2000, anno in cui fu avviato il procedimento per ottenere la Doc per i vini

PECULIARITÀ

Oltre che dolce e profumata, l'uva Moscato di Terracina è «scrocchiarella», dicono i terracinesi. E' «scrocchiarella» perché ha la buccia spessa, dura e callosa. E il rumore che fa quando uno la mangia, è un segno distintivo. Come il suo colore: giallo dorato carico. Quando assume questo colore, è matura al punto giusto. Fino al 2000, anno in cui fu avviato il procedimento per ottenere la Doc (Denominazione d'origine controllata) per i vini che si ottengono dalla sua lavorazione, era un'uva a duplice attitudine e come tale la sua destinazione era stata regolamentata: solo il 40% della produzione poteva essere vinificata, mentre il restante 60% doveva essere commercializzato come uva da tavola. Anche se questa norma è stata abolita, c'è chi continua a venderla perché sono ancora tanti i suoi estimatori. Sempre per legge poi, in passato l'uva destinata al consumo doveva essere la più bella: in pratica sul mercato arrivavano i grappoli migliori, per gusto e per serbevolezza, e venivano scartati quelli fitti. «Il difetto che più si rimprovera a questo vitigno - scriveva nel 1935 Vincenzo Prospero sul numero speciale della rivista Italia Agricola dedicato alle uve da tavola - è quello di produrre grappoli eccessivamente serrati, specialmente se è coltivato in terreno fresco o comunque a sottosuolo umido. Il grappolo serrato, è noto, matura stentatamente, è facile preda della



peronospera larvata e delle muffe e arriva a destinazione sempre avariato. Pertanto le varietà delle uve da tavola che presentano questo difetto dovrebbero senz'altro essere eliminate dalle coltivazioni industriali, salvo che altri pregi non con-

sigliassero di affrontare le spese del diradamento degli acini». A Terracina questo problema non esiste più: all'uva destinata al commercio, viene praticata appunto la tecnica del diradamento degli acini, ma solo quando ce n'è bisogno. Inoltre è

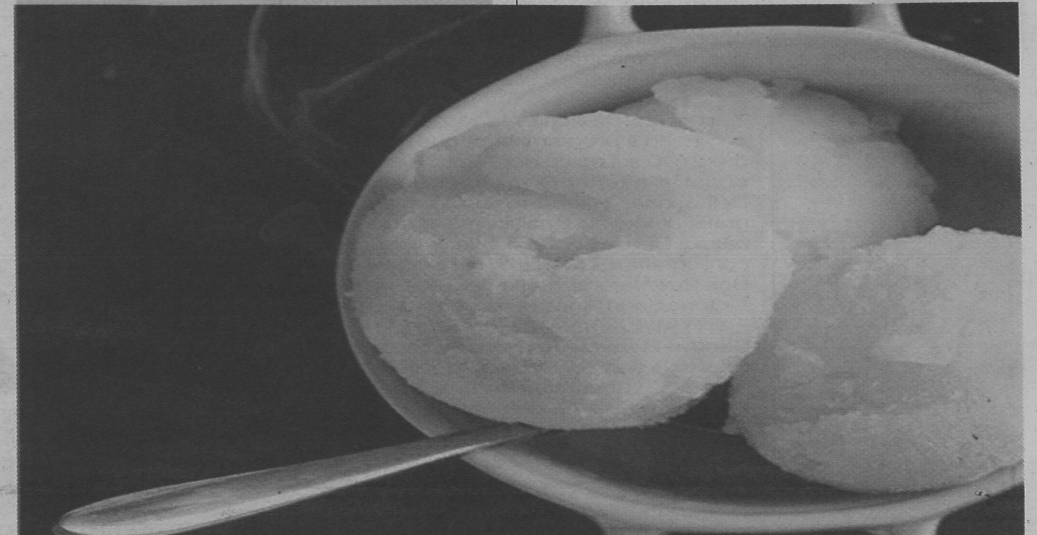
F

LA RICETTA IL SORBETTO

- Ingredienti
- succo di un bel grappolo di Moscato di Terracina
- 300 gr di gelato al limone
- succo di un limone
- zucchero

Le due sagre e la coop dei viticoltori

pagina a cura di
ROBERTO CAMPAGNA



● Dopo aver diraspato il grappolo di uva (deve essere ben matura), schiacciare i chicchi e togliere i semi. Dopodiché, passare al setaccio il succo e metterlo in una gelatiera insieme al gelato, allo zucchero e al succo di limone. C'è chi anziché il succo di limone vi aggiunge mezzo bicchiere di spumante ottenuto dalla lavorazione della stessa uva.



stata definitivamente abbandonata la potatura ricca, con due o tre tralci fruttiferi e cinque o sei gemme, che permetteva una produzione elevata: si è tornati alla potatura corta, con tagli non oltre la terza gemma. E così l'uva riesce a maturare perfettamente ed è più pregiata. «Il Moscato di Terracina - sosteneva Prospero - appartiene, per la delicata fragranza delle sue uve, alla tribù dei moscati e più precisamente al sottogruppo di quelli a sapore di Zibibbo. I suoi caratteri ampelografici però lo fanno distinguere nettamente dai suoi confratelli facendone una varietà a sé, ben individuata e inconfondibile». ●

All'uva Moscato di Terracina Vallemarina, la frazione di Monte San Biagio che è una delle migliori zone di produzione, dedica una sagra sin dall'inizio degli anni Settanta. Si tiene in genere tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre e rappresenta un'occasione oltre che per degustare la stessa l'uva, per assaggiare i vini prodotti con la sua lavorazione e altri prodotti tipici della zona. Viene organizzata da alcuni soci della Cooperativa Moscato di Terracina, cui aderiscono il novanta per cento dei viticoltori locali. Nata allo scopo di valorizzare e migliorare la qualità di questo vitigno, la cooperativa opera in sinergia con la cantina Sant'Andrea di Borgo Vodice sia per la coltivazione e la produzione sia per quanto riguarda il marketing e la comunicazione. Fino agli anni Cinquanta, a quest'uva anche i coltivatori terracinesi dedicavano una sagra. Interrotta per molti anni, è stata rilanciata nel 2003 dall'Amministrazione comunale e dall'Associazione culturale Feronia. Si svolge nella frazione di La Fiora e il programma è simile a quello della sagra di Vallemarina: stand gastronomici e degustazione di uva e vino. Oltre che fresca, l'uva Moscato a Terracina viene ancora consumata secca. L'usanza di farla appassire infatti non è stata del tutto abbandonata e c'è chi ancora la utilizza così in cucina, nella preparazione di qualche vecchia ricetta.