

**TERRACED
LANDSCAPES
CHOOSING
THE FUTURE**



I.I.S. C. COLOMBO

P.za Eroi Sanremesi, 77
18038 Sanremo

Tel: 0184.502488

Fax: 0184.503666

e-mail:

imis007004@istruzione.it

*Studio di un terrazzamento del Ponente ligure:
rilievo topografico, analisi del terreno, identificazione delle
varietà di vite*

CONCORSO PER LE SCUOLE ITALIANE:

“PAESAGGI TERRAZZATI: STORIA, AMBIENTE, QUALITÀ DELLA VITA”

Classe: 4[^] CAT (Costruzioni, Ambiente, Territorio), I.I.S. Colombo, Sanremo (IM)

Referenti:

Prof. Alessandro Carassale

Prof. Geom. Mattia Rebaudo

Il terreno rilevato

L'area oggetto di rilievo ricade nel comune di CERIANA (IM); nello specifico il rilievo è stato svolto in un terreno di proprietà del sig. Mammoliti, coltivato a vigneto. Il terreno è esposto nel quadrante nord ovest - nord est, confinante a ovest con la STRADA PROVINCIALE N°55 di CERIANA, a sud con un altro appezzamento terrazzato coltivato anch'esso a vigna, mentre a nord e est confina con una strada interpodereale privata diretta a fondovalle.



Il terreno è situato a una quota di circa 350 m slm e si sviluppa su circa 3050 mq.

Il terreno ha comodo accesso dalla strada provinciale e, attraverso un cancello in ferro, si accede direttamente nella prima fascia, praticamente pianeggiante, dove è presente un fabbricato rurale in muratura di pietrame non intonacato che si sviluppa su due piani, di remota fattura.



Nell'area terrazzata sono stati rilevati, oltre la planimetria e il piano quotato, 1 sezione posta lungo l'asse di maggiore pendenza del terrazzamento, lungo la quale sono stati rilevati i dati caratteristici

di 5 terrazzi e una sezione a questa ortogonale.

I muri presenti non sono sempre omogenei per altezza e tipologia costruttiva; si riescono infatti ad evidenziare almeno 3 differenti epoche di costruzione o di ricostruzione. La distribuzione dei principali terrazzi posti nel versante collinare “nord – est” si può ricondurre ad una tipologia “parallela continua”, mentre nel versante “nord-ovest” la geometria e la larghezza delle fasce non è più parallela; queste tendono ad allargarsi in alcuni punti e a restringersi in altri, lasciando spazio a interruzione nella continuità del terrazzamento.



I terrazzi sono quasi tutti ben tenuti e più o meno liberi da vegetazione infestante; si denota una massiccia presenza di “ombelico di venere” (*Umbilicus rupestris*), pianta fiorita, carnosa, perenne e commestibile appartenente alla famiglia delle Crassulaceae che trova sulle pareti in roccia e nelle cavità umide e ombrose il suo habitat.

I muri di sostegno dei terrazzamenti sono tutti a secco, senza alcun intervento di malte cementizie lungo il manufatto. La pietra non è molto lavorata, tranne in alcuni elementi sottoposti ad interventi di ripristino. La forte presenza di arenarie, anche se infestate da muschi e licheni, conferisce un colore grigio / giallo ai muri di sostegno. Le dimensioni delle pietre sono medio – grandi alla base del muro e medio – piccole mano a mano che si sale lungo il paramento. Sul coronamento sono accumulate “scaglie”, rimosse dalla zona di coltivazione durante le operazioni di sarchiatura effettuate durante l'utilizzo, anche remoto, del terreno. Non sono rilevabili le opere di drenaggio, solitamente poste a piede muro, mentre è presente una vasca irrigua ipogea posta nel terrazzamento, della quale si è proceduto al rilevamento.



I collegamenti tra i terrazzi sono assicurati per mezzo di scalette incassate nello spessore del muro, anche se sono in pessimo stato di conservazione.

Lo stato di conservazione è buono, si riscontrano solo alcuni piccoli smottamenti e ed alcuni circoscritti spancamenti.

OPERAZIONI SVOLTE

Le operazioni di rilievo topografico si sono svolte nella giornata di lunedì 01 Febbraio 2016 da noi ragazzi della classe 4 CAT dell' IIS C. Colombo di Sanremo.

Ci siamo divisi in 3 gruppi per procedere alle operazioni topografiche, utilizzando 2 stazioni totali per il rilievo di dettaglio della fascia principale e una coppia di triplometri per procedere al coltellamento del terrazzamento e eseguire le sezioni.



A turno una coppia si staccava dal gruppo assegnato per utilizzare un GPS topografico e procedere al rilievo con questa metodologia, differente da quelle utilizzate normalmente a scuola.



Dopo la restituzione grafica del rilievo tramite software CAD in dotazione alla scuola abbiamo provveduto a realizzare il modello 3D del rilievo, per meglio studiarne la morfologia e la struttura.

STRUMENTAZIONE UTILIZZATA NELLE ATTIVITA' DI CAMPAGNA

STAZIONE TOTALE NIKON C100	
GRUPPO STUDENTI:	
STAZIONE 300	
PORZIONE DI TERRITORIO RILEVATA	
<p>È stata rilevata la porzione sud del terrazzamento. La stazione, posta sul terreno pianeggiante della prima grossa fascia, ha raccolto complessivamente 28 punti, della testa e del piede del muro di confine sud e parte del muro di terrazzamento verso est. Sono stati collimati gli spigoli del fabbricato rurale ed è stata collimata la stazione 400 per effettuare il collegamento di stazioni.</p>	

STAZIONE TOTALE SOKKIA SET 5 ES	
GRUPPO STUDENTI:	
STAZIONE 400	
PORZIONE DI TERRITORIO RILEVATA	
<p>È stata rilevata la porzione nord / est del terrazzamento. La stazione, posta sul terreno pianeggiante della prima grossa fascia, ha raccolto complessivamente 32 punti, della testa e del piede del muro di terrazzamento verso nord e verso est. Sono stati collimati gli spigoli del fabbricato rurale ed è stata collimata la stazione 300 per effettuare il collegamento di stazioni.</p>	

GNSS GEOMAX ZENITH 20

GRUPPO STUDENTI:

Intera classe, a turno

STAZIONE 300

PORZIONE DI TERRITORIO RILEVATA

Data la grande rapidità di rilevamento con la strumentazione GNSS, in modalità RTK collegata con la stazione fissa di Bajardo, è stato rilevato l'intero appezzamento.

È stato posto un punto come stazione 100 nella prima fascia e sono stati raccolti 210 punti.

Di ogni terrazzamento è stato battuto testa e piede del muro, in modo da avere il completo andamento del terreno, sia planimetrico che altimetrico.

I punti sono stati poi sovrapposti e controllati con i punti battuti dalle stazioni totali

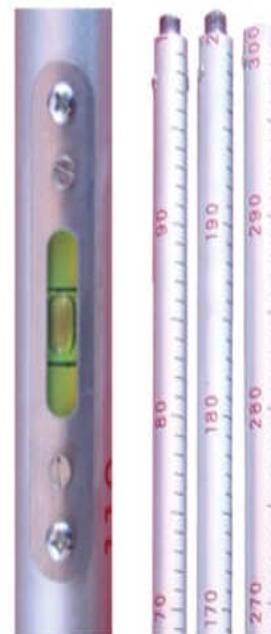


TRIPLOMETRO IN ALLUMINIO

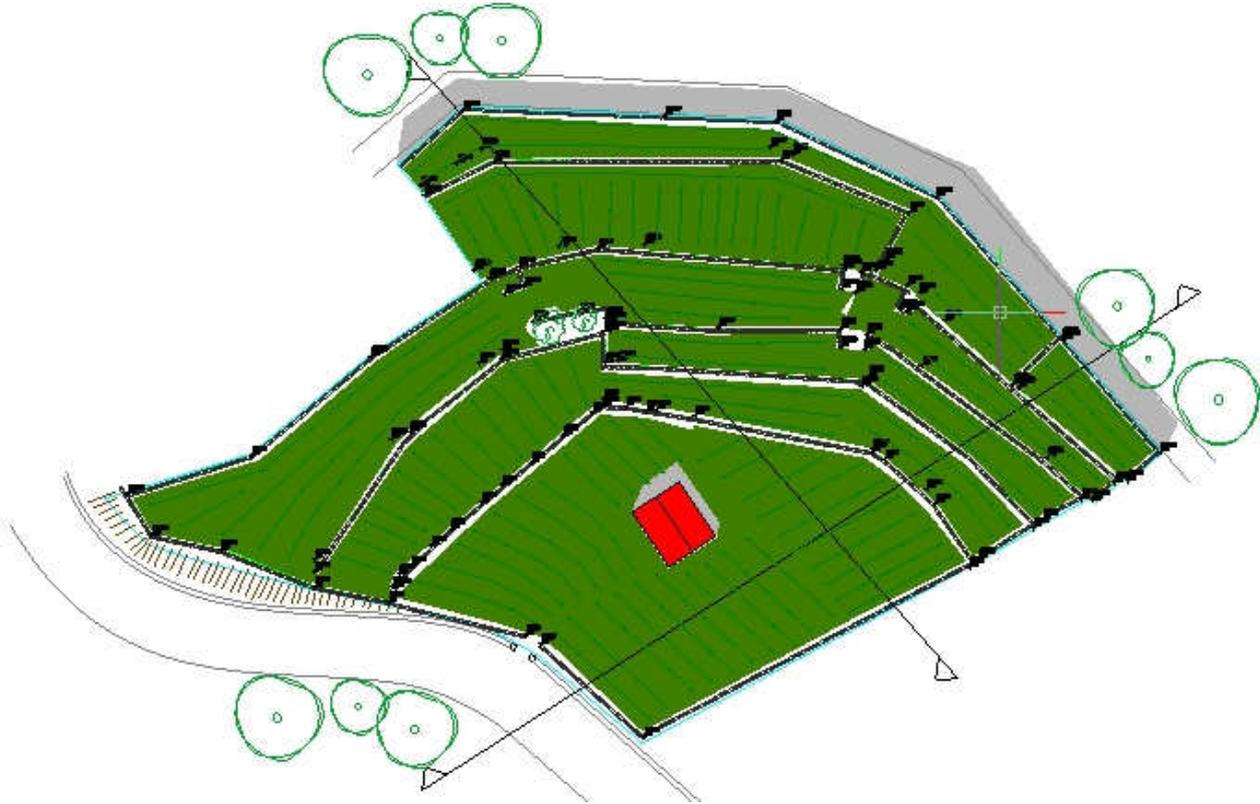
GRUPPO STUDENTI:

PORZIONE DI TERRITORIO RILEVATA

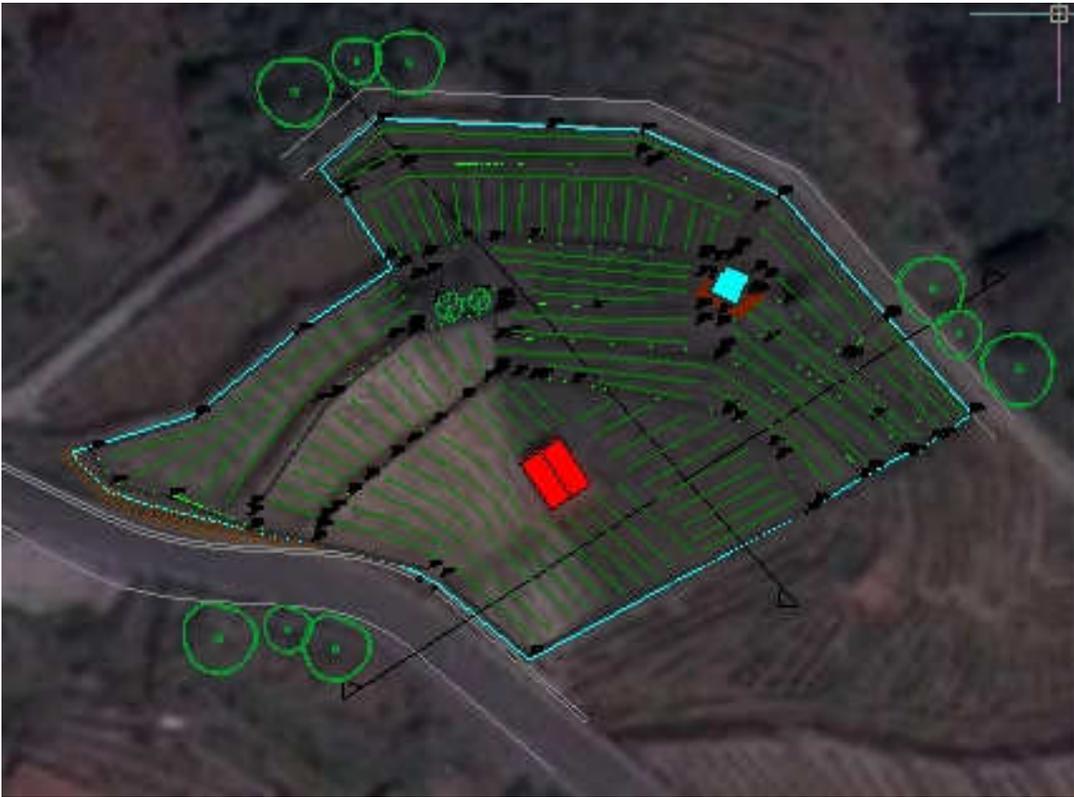
È stata eseguita una sezione per coltellamento del fronte est del terrazzamento, in accoppiata con rotelle metriche per la misurazione delle distanze.



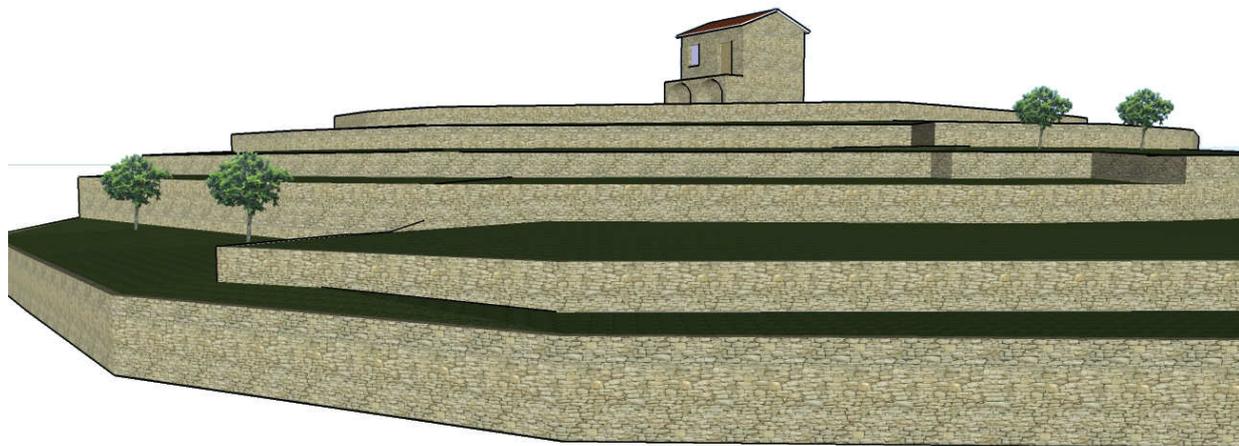
RESTITUZIONE GRAFICA DEL RILEVO

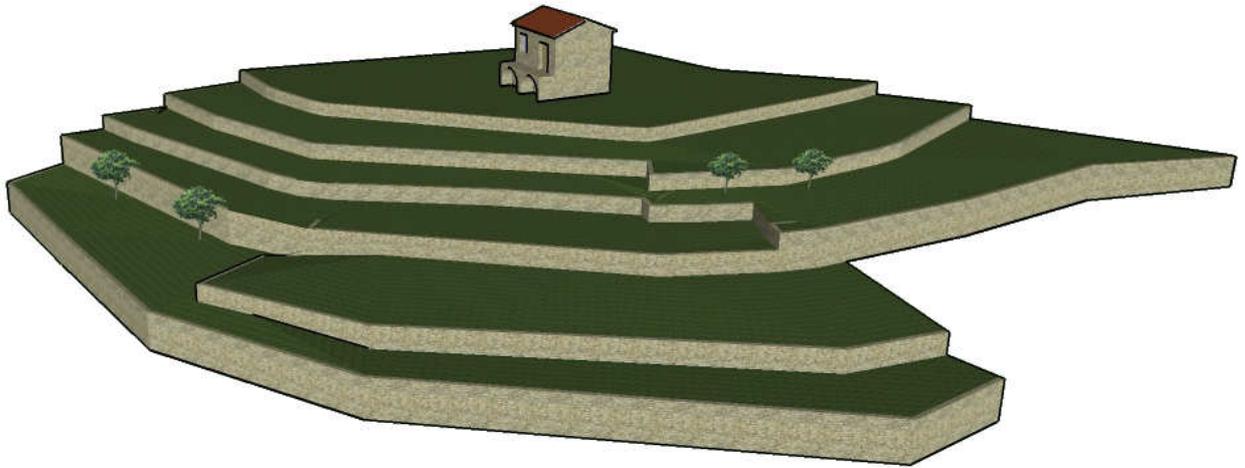
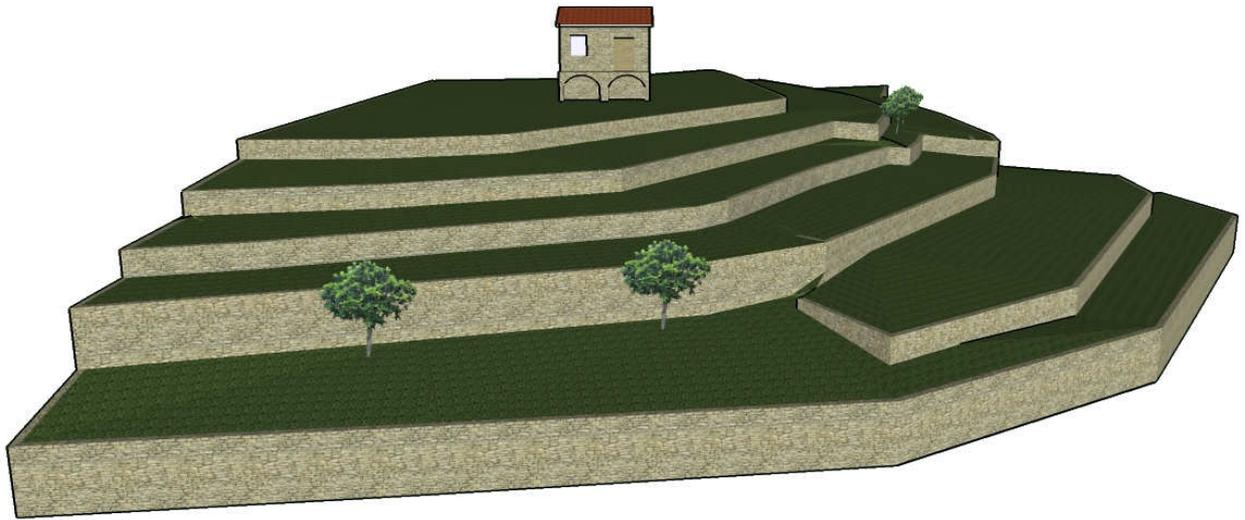


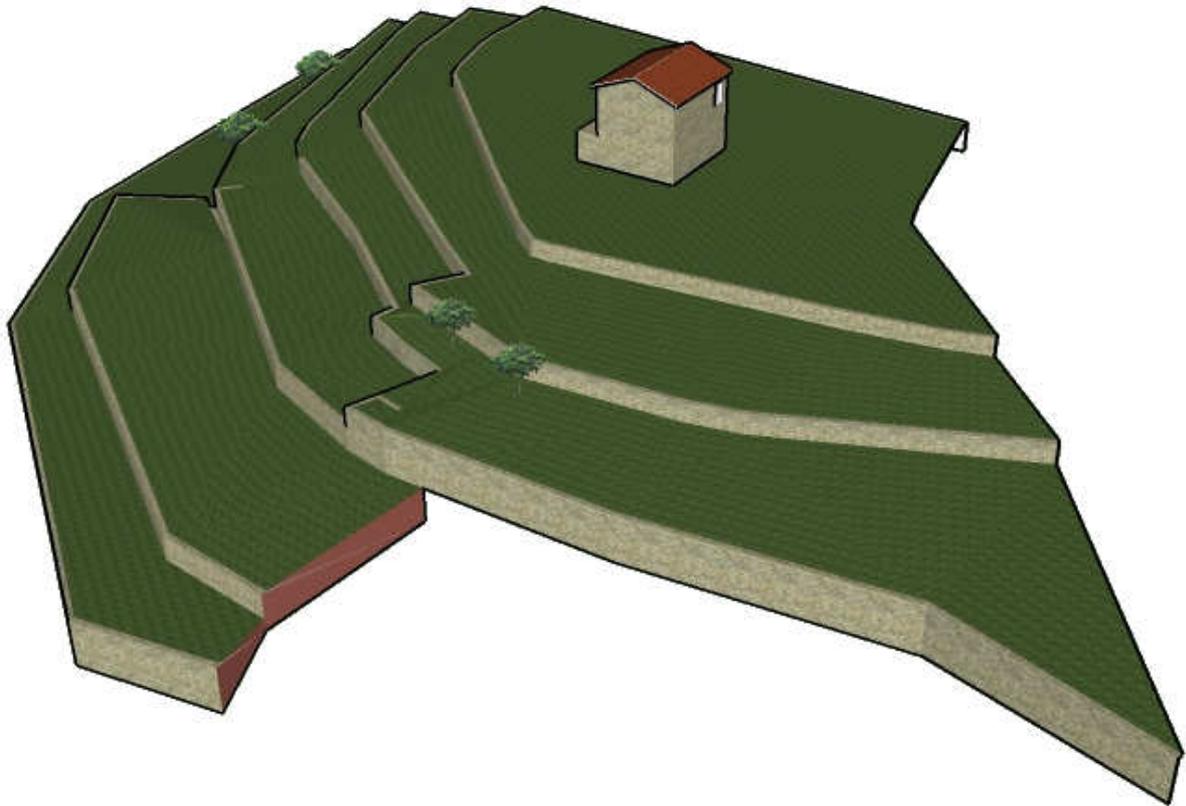
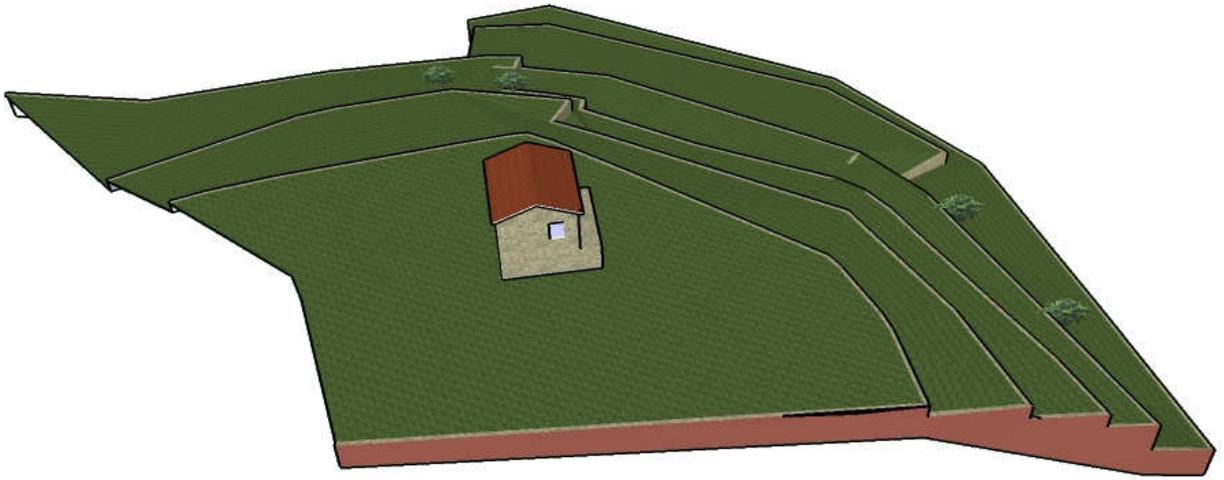
SOVRAPPOSIZIONE CON ORTOFOTO

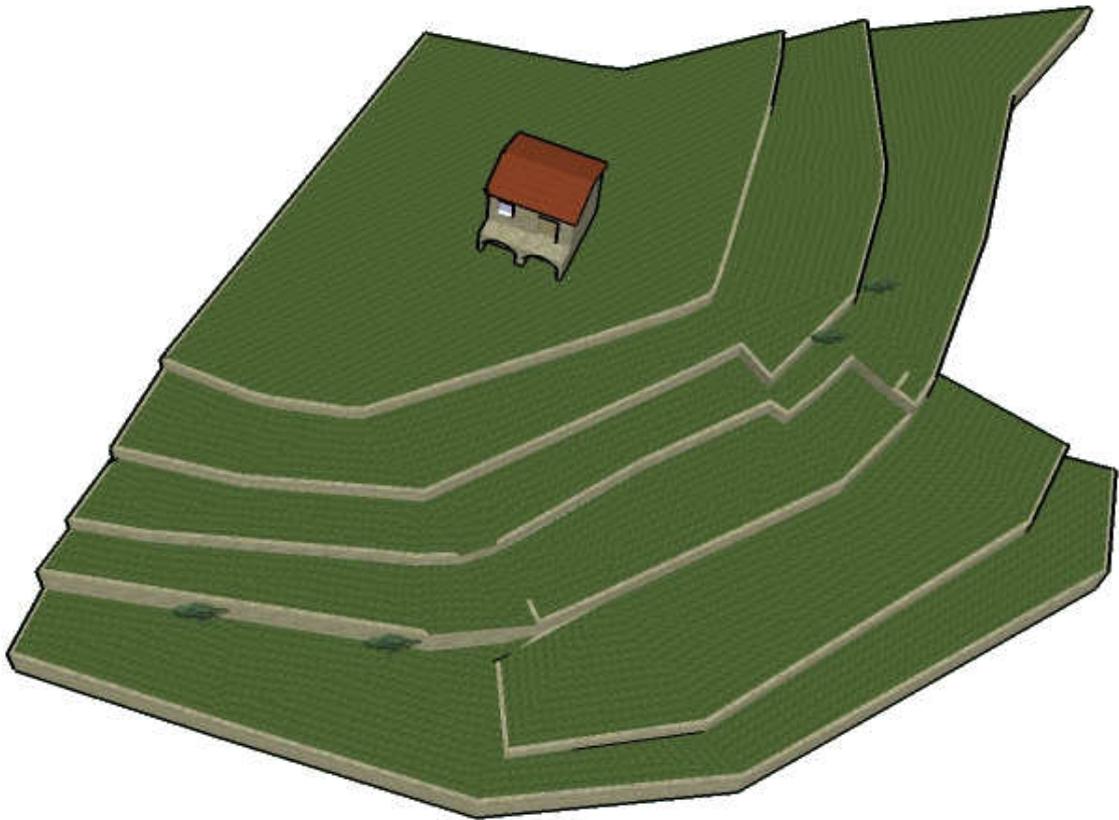
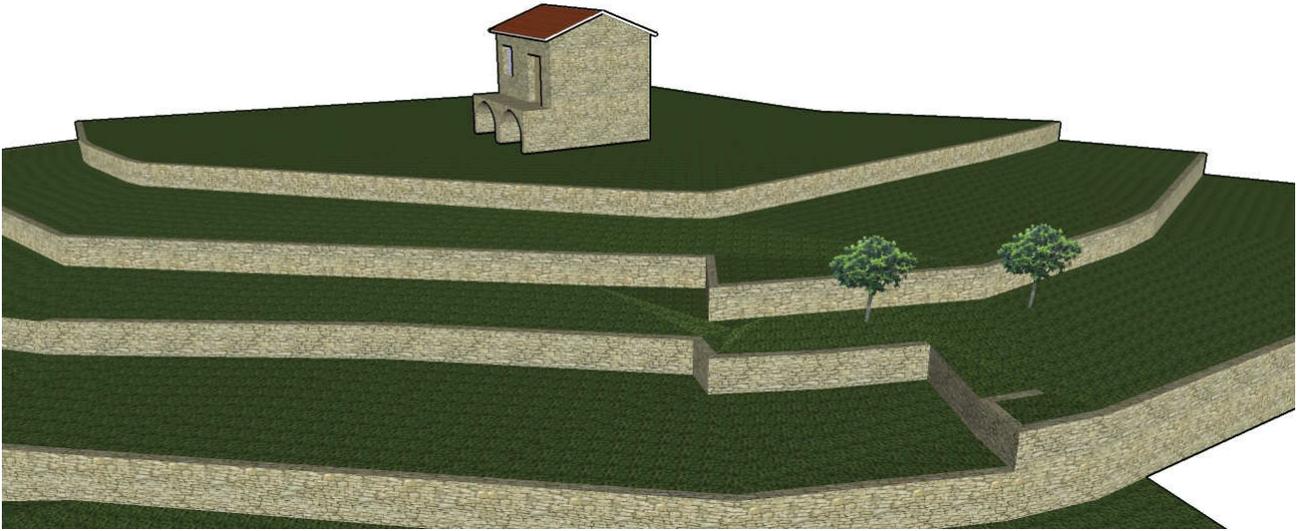


VISTE DEL MODELLO TRIDIMENSIONALE DEL TERRENO









Il terreno vitato

L'apezzamento, ubicato nel comune di Ceriana, è stato oggetto dello studio di cui sopra non solo per la sua valenza paesaggistica e tecnico-culturale, ma anche per la sua natura di campo di allevamento e mantenimento di rare varietà di vite, che i coltivatori della zona, riuniti in associazione, preservano dall'oblio, con la supervisione del CNR e dell'Università di Torino. Su circa 2.200 metri quadrati, su terreno sabbioso (per il 70%) e argilloso, attecchiscono circa 1.000 piante: tra esse, in 500 esemplari, il vitigno Moscatello di Taggia (Moscato bianco), da poco rivalutato e base di uno storico vino del quale proponiamo di seguito un breve excursus storico.

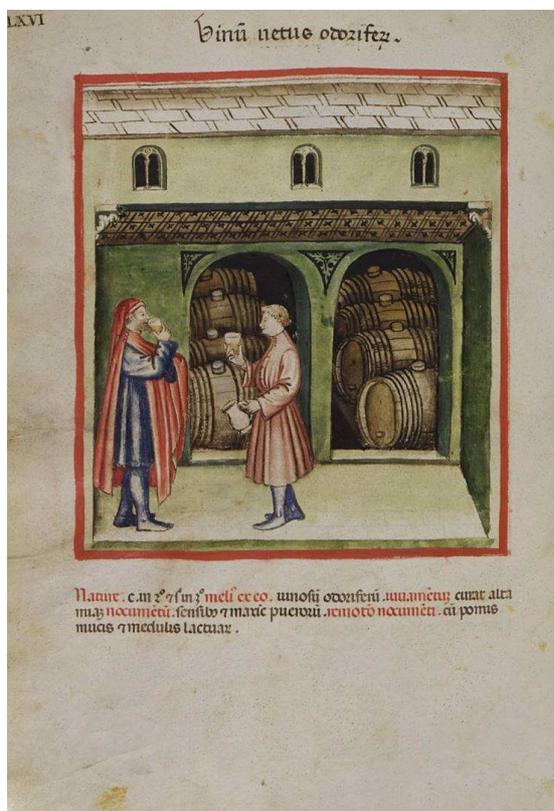


Particolare del terreno sabbioso

1. Breve storia del Moscatello di Taggia

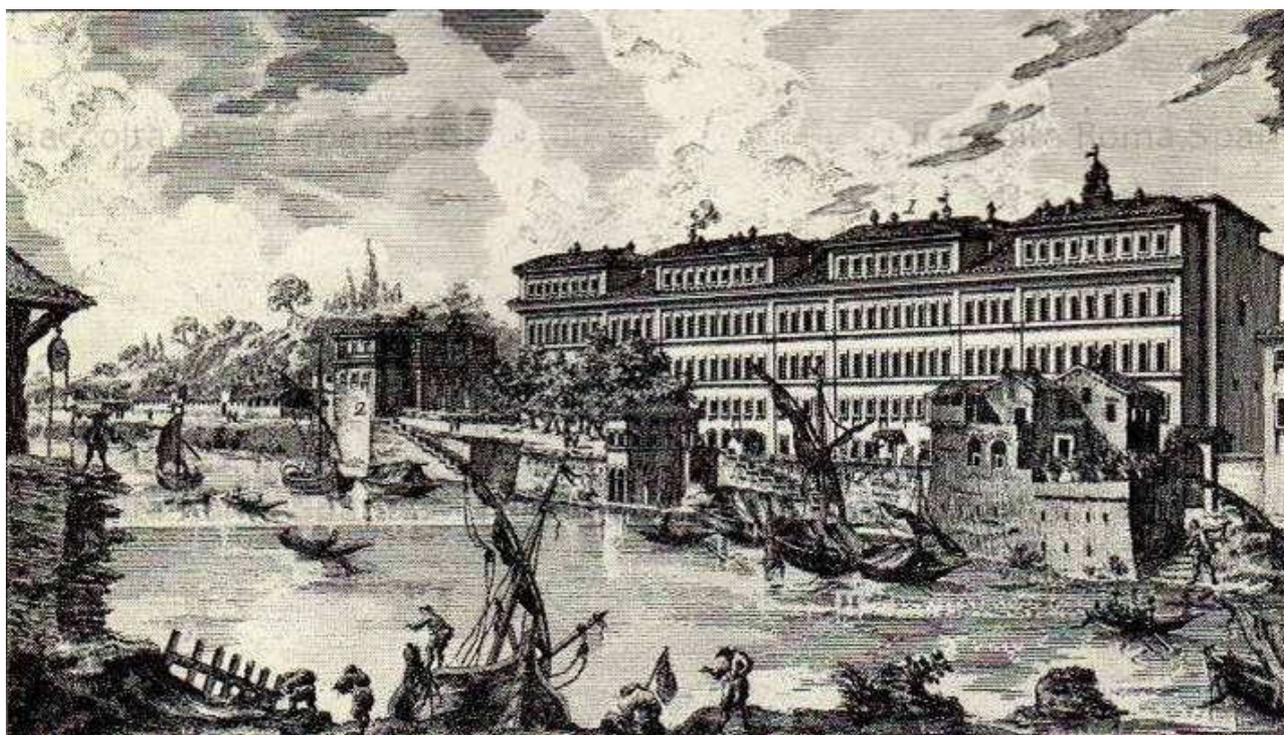
La storia dei vini di Liguria è da sempre considerata “minore” nel panorama italiano, ma così non è: si pensi, per intanto, alla Vernaccia delle Cinque Terre celebrata dai grandi poeti medievali, archetipo dell'attuale Sciacchetrà. Nel contempo, tra XIII e XIV secolo, all'altro capo della regione nasceva un significativo areale enoico, quello delle valli intorno a Taggia, oggi rinomato centro olivicolo prossimo alla costa. Di quest'ultimo sito specializzato poco si sapeva fino a qualche decennio fa. Al massimo, emergeva l'aspetto mitico acquisito dal suo vino, il Moscatello, antico, meraviglioso nettare 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 frutto bianco, 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 nella *Naturalis Historia* – e i secoli più bui dell'età di mezzo, quando, con preferenza sulle vie di terra, solo nel Mediterraneo si intersecano fitte reti commerciali e la trasmigrazione di varietà nell'Europa cristiana diventa massiva. Dalle coste di levante 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 ad essere amministrata direttamente da Genova, perciò buona ad attrarre, in riguardo all'agricoltura, investimenti a lungo termine da parte dei maggiori della Dominante; la moltiplicazione dei vigneti è in atto a far tempo dal Mille, favorita dai diversi ordini monastici (Benedettini, Cistercensi e, per ultimi, Domenicani) profondamente inseriti nel tessuto socio-economico dell'estremo Ponente della regione; la presenza di fondovalle ampi nonché di declivi solatii, trasformati in estese terrazze coltivabili dall'opera dei contadini; da ultimo, l'inserimento dello scalo marittimo della Riva di Taggia nelle rotte di traffico che portano le navi genovesi verso i grandi porti dell'Atlantico centro-settentrionale.



Una cantina medievale

Già intorno alla metà del Quattrocento l'umanista Giacomo Bracelli, autore di un'importante opera descrittiva del territorio ligure, paragonava i vini realizzati nella zona summenzionata alle grandi Malvasie di Creta e di Cipro. Con questa asserzione comprendiamo che ci troviamo di fronte a 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. Erano, almeno fino all'età barocca, 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 a motivo dell'eterogeneità dell'uvaggio, rifornivano – fatta eccezione per alcuni meno poveri di corpo – soltanto le bettole di vicini mercati. Promosso dalla letteratura corografica e poi odeporica, 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, il principale luogo di vendita si rivelerà ben presto quello di Roma. A tal proposito, significativi risultano i dati desunti dalle registrazioni effettuate tra il 1445 e il 1478 alla Dogana di Ripa Grande, sul Tevere, che permettono di fare un quadro della produzione vinicola italiana del periodo con riferimento alla qualità e alle scelte dei consumatori dell'Urbe.



La dogana di Ripa Grande sul Tevere

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 Mangia-

guerra (del retroterra di Castellammare, in Campania) e il Sanseverino (del Salernitano) i 15. Altrettanto chiare, per anni coevi, sono le cifre che emergono dal tariffario dei vini di importazione nelle taverne della città eterna, calcolato al litro sulla miscita: se il Moscatello ligure può costare fino a 8 bolognini al pari di certe Malvasie provenienti dalle regioni meridionali, Vernaccia delle Cinque Terre, Fiano e Greco non superano mai i 6 bolognini, Razzesi e Latini, pur ottimi, delle Riviere i 4, Mangiaguerra, Mazzacane (della Costiera Sorrentina), Sanseverino e Terracina/Sperlonga i 3½.

Messa a punto la questione di dettagliare i movimenti del vino di pregio nel mercato tardo-medievale, è fuori d'ogni dubbio che, tra i vari sopra citati in base al costo, quello taggese si distingue nettamente. D'altronde, la possibilità di trovarsi di fronte ad una delle massime eccellenze dell'enologia peninsulare è avvallata, oltre che dalle prove raccolte negli archivi, anche dalle opinioni dei contemporanei. Una prima conferma si trova nei raffinati scritti di Sante Lancerio, "bottigliere" di Paolo III Farnese, papa dal 1534 al 1549.

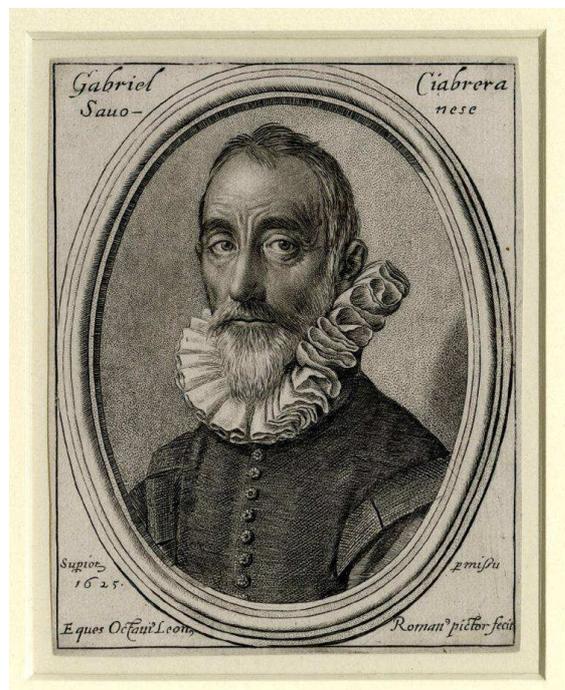


Papa Paolo III

Nell'esauriente panoramica della produzione italiana, il cantiniere del pontefice non manca di fornirci un'attenta – e “moderna”, come da sua abitudine – valutazione personale 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 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 è solo il primo di una lunga serie e, senza tema di smentita, 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 ancora a lungo.

Il Moscatello di Taggia, celebrato pure nella monumentale e contemporanea opera di classificazione dei vini di Andrea Bacci, si afferma nel XVI secolo su nuovi mercati: sorprendente, ad esempio, risulta il continuo affluire – in quantità rilevante – di botti nelle cantine dell’aristocrazia sabauda, commercio spiegabile con il fatto che a quell’epoca la produzione del Piemonte, quanto a un tipo simile, non raggiungeva l’eccellenza di quella della circoscrivita Riviera! Ormai al vertice della rinomanza, il medico e letterato milanese Ortensio Lando lo considerava tanto buono addirittura da anelare alla morte affogando in suo tino. Altri, tra cui il filosofo veronese Bartolomeo Pascetti, di palato delicato, sulla scorta delle opinioni del Lancerio più opportunamente ne valutavano con attenzione i sapori e le peculiari caratteristiche, 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 poeta savonese Gabriello Chiabrera, che dare battaglia *al crudo verno* facendo *distillar mosto di Taglia*.



Gabriello Chiabrera

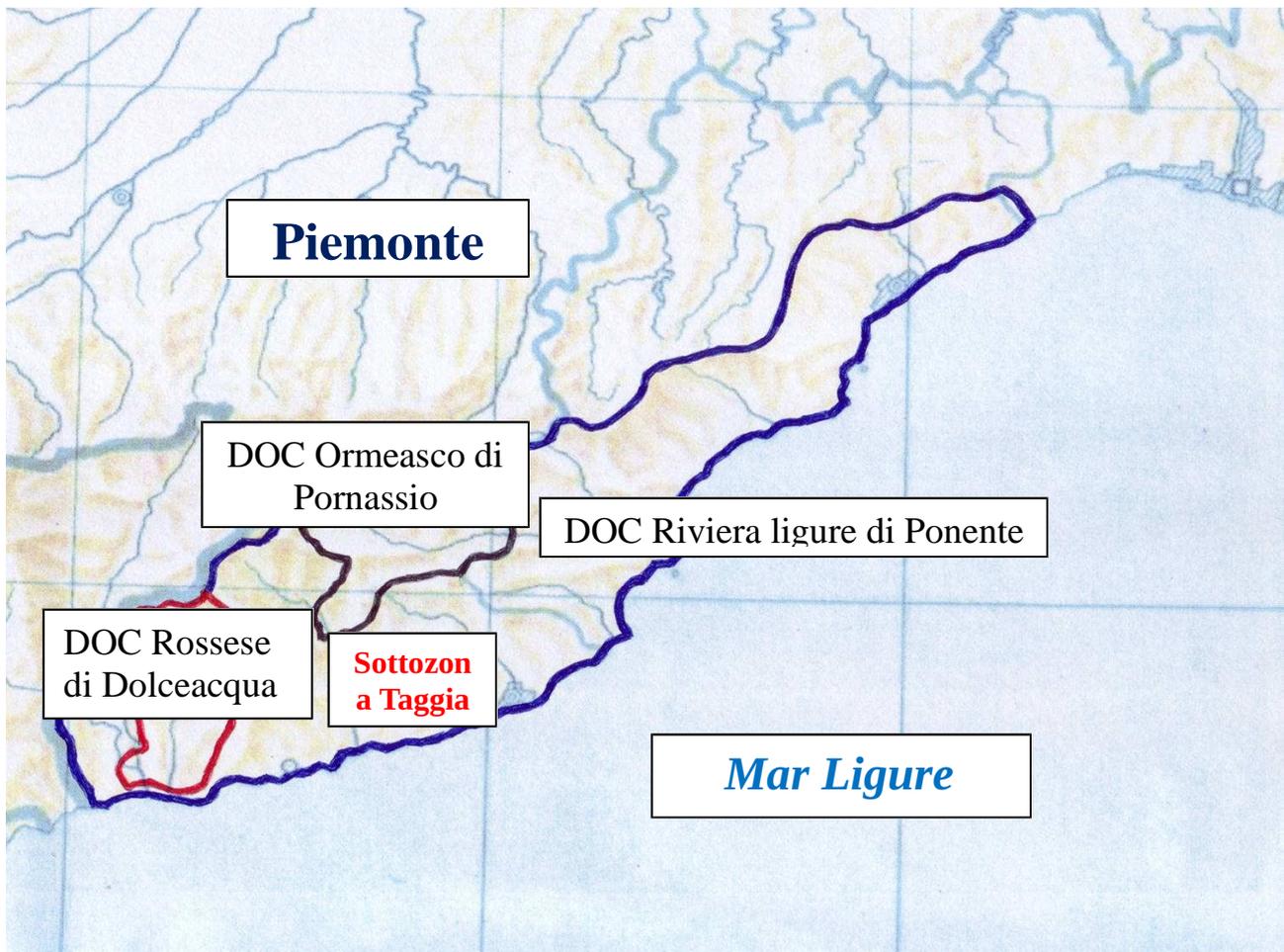
Tra Sei e Settecento qualcosa però comincia a cambiare sia a livello locale, sia sul mercato internazionale dell’enologia. Grazie alla favorevole congiuntura, a Taggia l’olivicoltura si impone gradual-

mente 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, finanche alla selezione dei vigneti e delle uve migliori. Il riferimento, esplicito, 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 proprio gli investimenti mirati in agricoltura: i Genovesi stessi preferiscono ora 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, alberi da frutto soffocavano i filari, poi delle erronee pratiche di cantina. Impossibilitati a battere la forte concorrenza francese o spagnola, da tempo di eccellente livello, i coltivatori, nel tentativo di diminuire l'entità delle spese, in specie per il molto legname necessario alla palatura, così da avere un sicuro guadagno trasformavano immaturamente in vino mosti di rozza fattura, per di più mescolando ogni sorta d'uva – spesso acerba onde evitare la grandine o le beccature degli uccelli –, oppure producevano moltissimi acquerelli di facile vendita solo entro un raggio di pochi chilometri. In questo rapido mutare di scenario economico e, più di ogni altra cosa, 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, secondo una 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'Imperiese, Eros Mammoliti, coadiuvato dall'allora 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 viro-

si, 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 l'assistenza degli enologi Lorenzo Tablino e di 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 saputo dare al vino (dolce) un colore giallo dorato, leggermente ambrato, profumi intensi con note aromatiche fruttate e floreali (caratteristiche del vitigno moscato bianco), che si accompagnano a una struttura acida significativa; al palato la sensazione è di calda morbidezza con sentore 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" viene inserita la sottozona "Taggia" – comprendente le valli Argentina e Armea e il tratto litoraneo tra i comuni di 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 o 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, con ben 18.000 barbatelle: per l'anno in corso si prevede di arrivare approssimativamente a 3.000 bottiglie, ma il loro numero è destinato ad aumentare in modo costante nel prossimo lustro con l'entrata in produzione delle nuove viti. Le recenti partecipazioni della neonata Associazione al Vinitaly e all'EXPO di Milano, dove un pubblico di intenditori ha apprezzato le potenzialità del vino stupendosi nel contempo del fascino della sua storia, confermano la bontà dell'azione di recupero messa in atto.



Le DOC della Liguria di Ponente

2. I vitigni coltivati nell'appezzamento

I vitigni coltivati in maggior numero nel terreno oggetto di studio sono il summenzionato Moscatello di Taggia (500 piante), il Vermentino (300), la Croairora (30) e il Moscato d'Amburgo (20). Tra le altre varietà presenti sono state identificate le seguenti: Alicante; Chasselas bianco; Chasselas rosa; Luglienca; Madera-Massarda; Moscatellone; Rossese bianco; Sinsor; Uva rosa-Russetta. Di ognuna proponiamo una breve scheda, comprendente i sinonimi accertati, l'utilizzo enologico (anche storico) e la diffusione locale.



Moscatello di Taggia

Sinonimi: Moscato bianco, Muscat blanc, Moscato di Canelli, Moscadello. È il vitigno storico della Liguria occidentale, coltivato fin dal Medioevo per produrre vini liquorosi esportati in tutta Europa e oggi rivalutato allo scopo di tornare a produrre vini da dessert e da meditazione (si rimanda alla relazione precedente). È diffuso soprattutto nella zona di Taggia (IM).



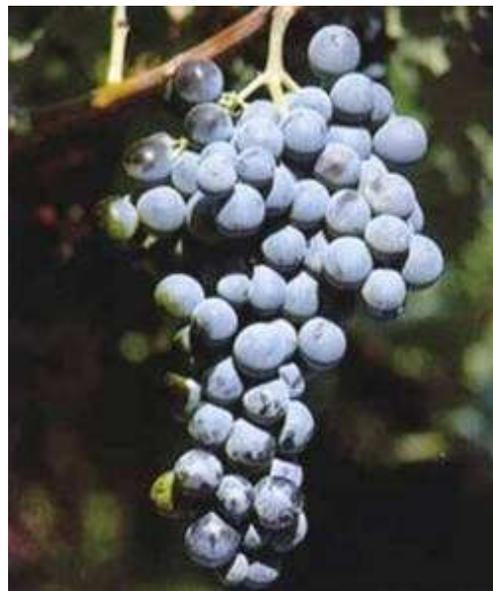
Vermentino

Sinonimi: Pigato, Favorita, Malvasia grossa, Malvoisie à gros grains. È il vitigno più diffuso in tutta la Liguria, utilizzato in almeno 6 DOC per realizzare eccellenti vini bianchi, che si sposano bene con la classica cucina delle Riviere.



Ciliegiolo

Sinonimi: Ciliegino, Ciliegiolo di Spagna. Vitigno di incerta origine, diffuso soprattutto nel Levante ligure. Di solito è utilizzato in uvaggio con altre uve rosse per produrre interessanti vini da pasto.



Moscato d'Amburgo

Non si conoscono sinonimi di questo vitigno, raro in tutte le campagne liguri e utilizzato prevalentemente come uva da tavola in tutto l'Imperiese.



Alicante

Sinonimi: Granaccia, Guarnaccia, Tintoira, Cannonau, Roussillon, Aragonais, Giacheo. È uno dei vitigni più diffusi al mondo, di probabile origine spagnola. Giunto in Liguria in età moderna, viene oggi utilizzato da solo o in uvaggio per produrre anche vini di gran pregio.



Chasselas Bianco



Chasselas rosa

Non si conoscono sinonimi accertati. I due Chasselas sono vere rarità ampelografiche e vengono utilizzati esclusivamente per vinificazioni in uvaggi.



Croairora

Sinonimi: Salerno, Salerna nera, Crovairola. Vitigno oggi raro nel Ponente ligure, ma un tempo diffusissimo tra Sanremo e Imperia. Si usa in uvaggio con Il Rossese di Dolceacqua per dare colore al vino (è un'uva carica di sostanza coloranti).



Madera

Sinonimi: Massarda, Massaira, Mortolese, Tabacca. È forse una varietà di Malvasia non aromatica, di incerta origine. È diffusa soprattutto presso il confine francese dove si utilizza per produrre interessanti e freschi vini da pasto.



Moscatellone

Sinonimi: Zibibbo, Moscato di Alessandria. È un vitigno largamente diffuso nel sud Italia, soprattutto in Sicilia e nell'isola di Pantelleria, celebre per i suoi vini passiti. In Liguria è utilizzato come uva da tavola, da Ponente a Levante.



Rossese bianco

Sinonimi: Razzese, Roxeise, Rocasio di Taggia. È un vitigno presente nelle campagne dell'estremo Ponente ligure fin dai secoli medievali. Oggi è poco diffuso ma viene mantenuto e talvolta utilizzato da solo o in uvaggi con il Vermentino.



Russetta

Sinonimi: Uva rosa, Nebbiolo rosato, Rossetto. Vitigno rarissimo coltivato in tutta la provincia di Imperia, in pochi esemplari. Utilizzato come uva da tavola.



Sinseur

Sinonimi: Cinsault, Sinsor. Vitigno diffusissimo nella vicina Francia dove, con esso, si producono vini di grande importanza. Nel Ponente ligure si coltiva quasi esclusivamente tra Taggia e Ceriana (IM), ma solo a scopo di studio.

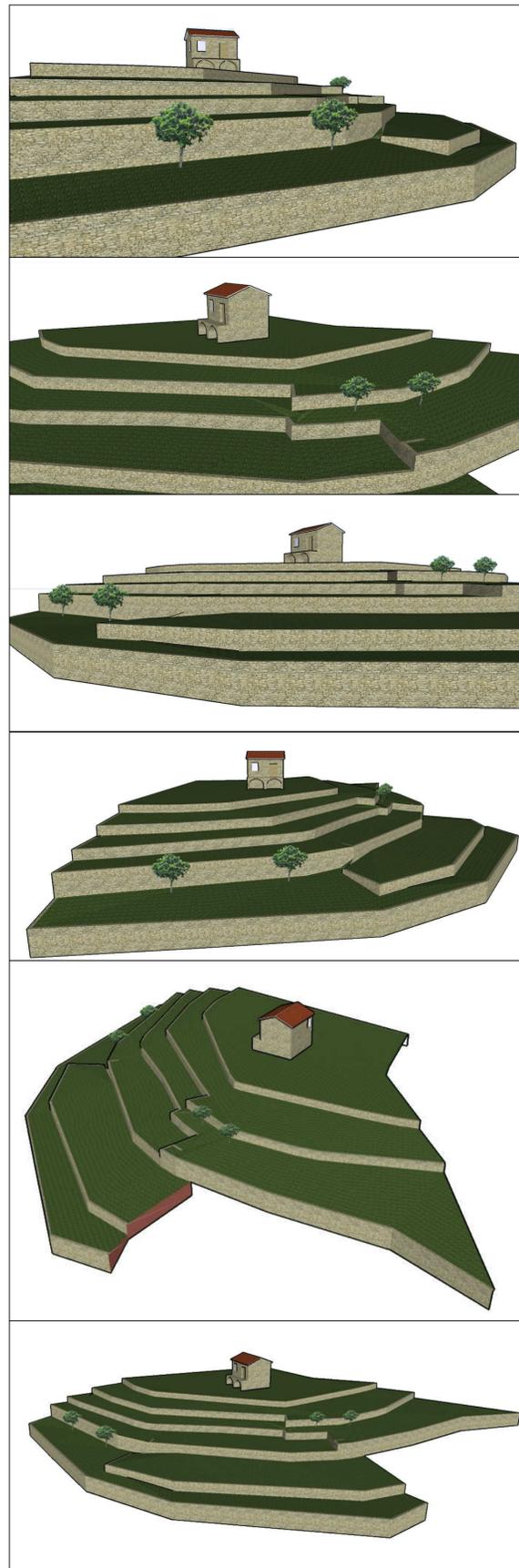
Bibliografia essenziale

- Carassale A., *L'Ambrosia degli dei. Il Moscatello di Taggia, alle radici della vitivinicoltura ligure*, Arma di Taggia, Atene ed., 2002.
- Carassale A., Giacobbe B., *Atlante dei vitigni del Ponente ligure. Provincia di Imperia e valli ingaune*, Arma di Taggia, Atene ed., 2008.
- Torello Marinoni D., Raimondi S., Ruffa P., Lacombe T., Schneider A., *Identification of grape cultivars from Liguria (north-western Italy)*, in "Vitis", 48/4, 2009, pp. 175-183.
- *Le varietà liguri di vite. Schede Ampelografiche*, Imperia, Regione Liguria, 2012.
- *In terra vineata. La vite e il vino in Liguria e nelle Alpi marittime dal Medioevo ai nostri giorni*, a cura di A. Carassale e L. Lo Basso, Ventimiglia, Philobiblon, 2015.

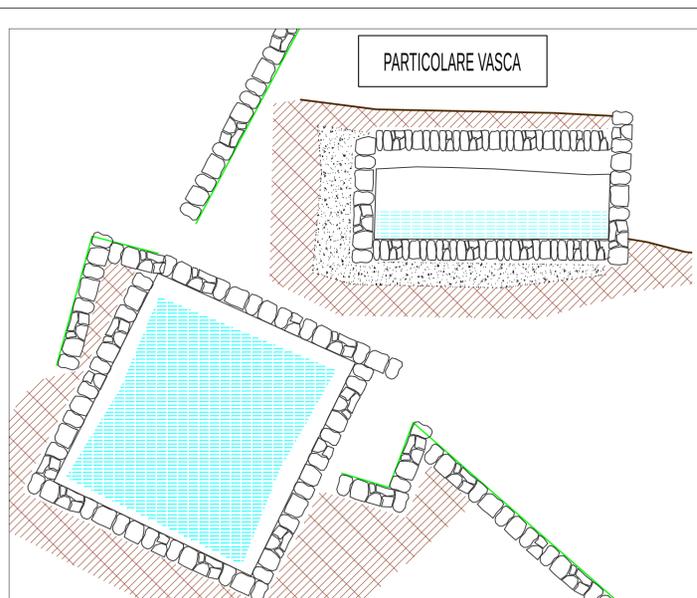
Elenco alunni classe 4[^]CAT

ALI HASAN
ARNALDI FRANCESCO
BRECCIONE RICCARDO
CAPURRO ZOE
DE LAURETIS LUCA
DUENAS JOHAN
ENRICO ANDREA
FILIPPI MARCO
GALLEANO ALESSANDRO
GIACON DAVINE
LAURA LORENZO
LIGATO
MEKA ALDI
MORALDO ALESSIO
NOLLI ANDREA
NOVARO ANDREA
PARRINELLO THOMAS
RAINERI ANNALISA
RIZZI FABIO
SACCO LORENZO
SCARLINO SAMUELE
YANTAS LUIS
ZOCCOLI SIMONE

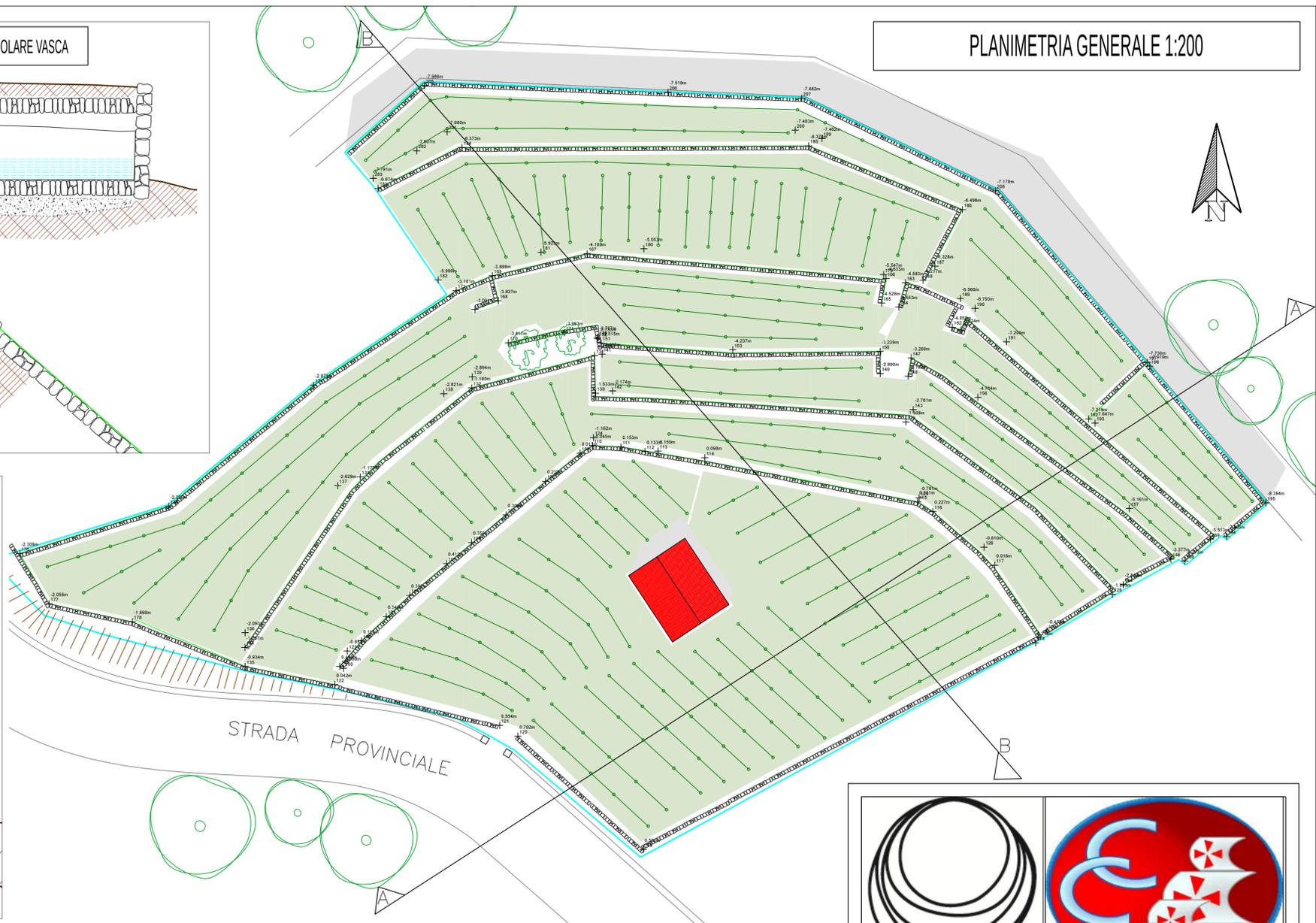
MODELLO 3D



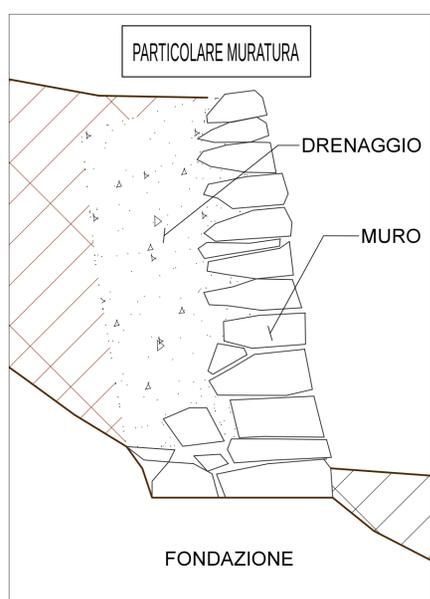
PARTICOLARE VASCA



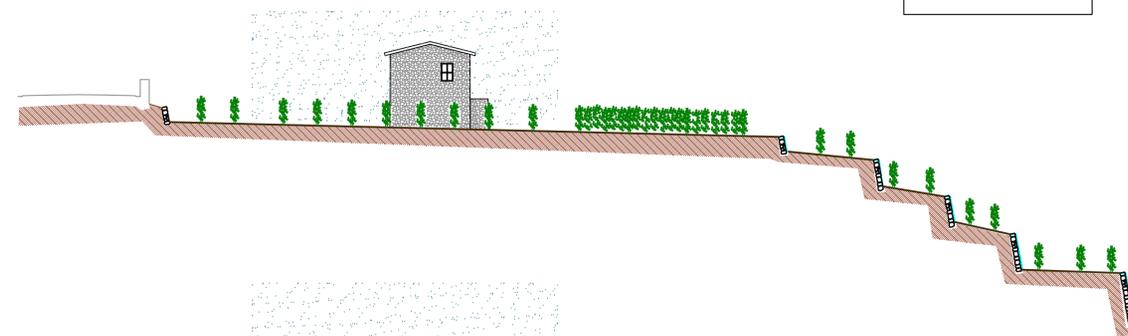
PLANIMETRIA GENERALE 1:200



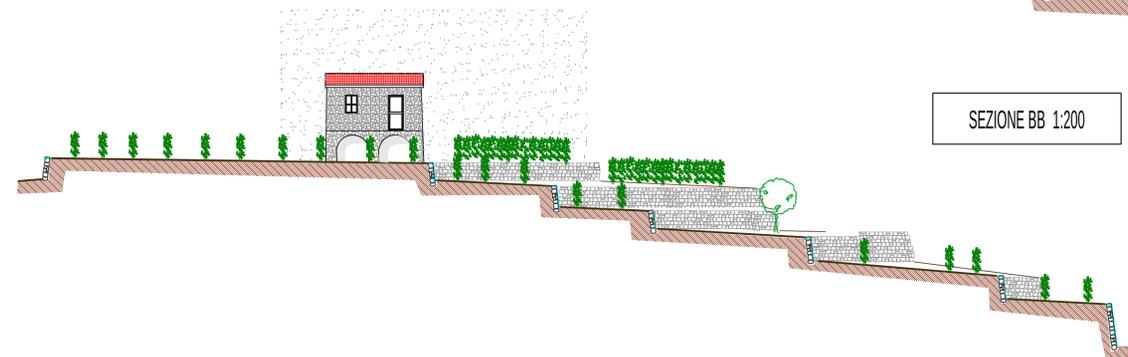
PARTICOLARE MURATURA

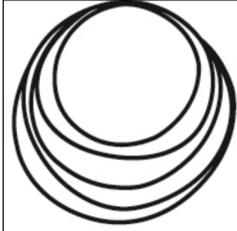


SEZIONE AA 1:200



SEZIONE BB 1:200



	
TERRACED LANDSCAPES CHOOSING THE FUTURE	I.I.S. CRISTOFORO COLOMBO SANREMO - TAGGIA CORSO C.A.T. COSTRUZIONI - AMBIENTE - TERRITORIO
COMUNE DI CERIANA - PROVINCIA DI IMPERIA	
RILIEVO PLANO ALTIMETRICO DI UN TERRAZZAMENTO COLTIVATO A VIGNETO	
TAVOLA UNICA: PLANIMETRIA - SEZIONI - PARTICOLARI SCALA VARIA	STRUMENTAZIONE
RILIEVO: 01 FEBBRAIO 2016	SOKKIA SET 5ES
CLASSE IV A CAT	NIKON C100
	GEOMAX ZENITH 20

ISTITUTO TECNICO COLOMBO SANREMO CLASSE 4CAT 2015/2016 ALFARALD BRECCIONE CAPAPRO DECAURETS DUEVENS BRICCO FILIPPI GALEANO GRACON LAURILIGATO MEKA INDIPALDO VOLLINOVARO PARRINELLO RANIERI RIZZI SISCO SCARLINO VANTAS COCCOLI - PROF. GEOM. DRAGO PROF. GEOM. REBAUDO PROF. CARASSALE PROF. LITARDI PROF. ING. TODARO

CTR

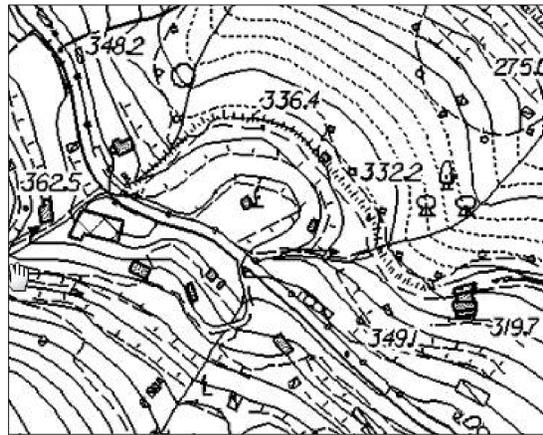
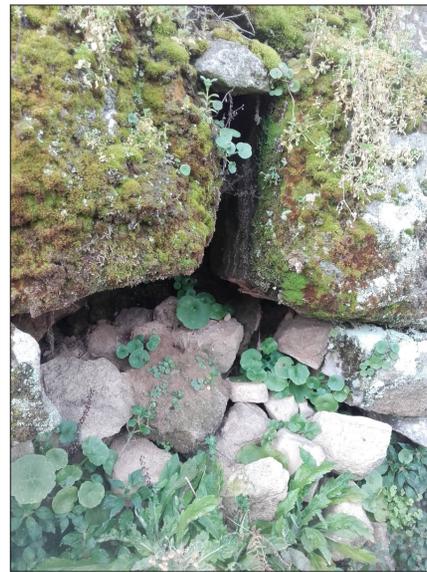


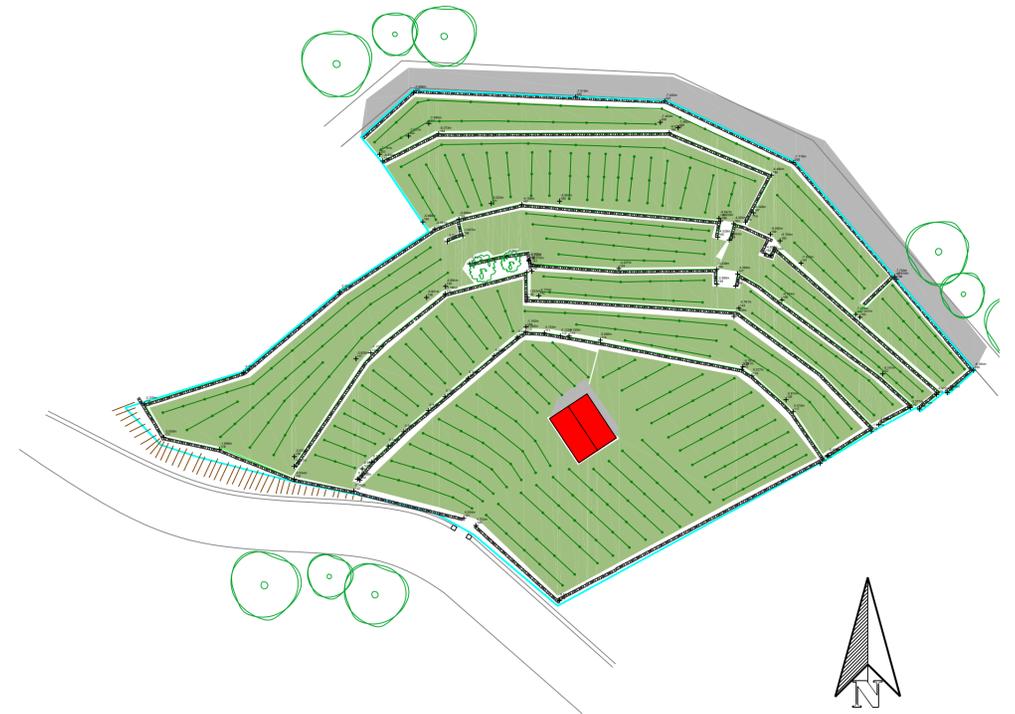
FOTO TERRENO



PARTICOLARI



PLANIMETRIA GENERALE



ORTOFOTO



SOVRAPPOSIZIONE RILIEVO - ORTOFOTO



TERRACED LANDSCAPES CHOOSING THE FUTURE	I.I.S. CRISTOFORO COLOMBO SANREMO - TAGGIA CORSO C.A.T. COSTRUZIONI - AMBIENTE - TERRITORIO
COMUNE DI CERIANA - PROVINCIA DI IMPERIA	
RILIEVO PLANO ALTIMETRICO DI UN TERRAZZAMENTO COLTIVATO A VIGNETO	
INQUADRAMENTO TERRITORIALE - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	STRUMENTAZIONE
RILIEVO: 01 FEBBRAIO 2016	SOKKIA SET 5ES
CLASSE IV A CAT	NIKON C100
	GEOMAX ZENITH 20

ISTITUTO TECNICO COLOMBO SANREMO CLASSE 4^A CAT 2015/2016 ALI ANNALEI BRECCIONE CAPORIO DELABRIS DUCENS ENRICO FILIPPI GALEANO GACON LAURA LICATO MEKA MORALDO NICOLI NOVATO PARRINELLO PANIERI RAVELLI RIZZI SACCO SCARLUINO VIVIANI ZOCCHI -PROF. GEOM. DRAGO PROF. GEOM. REBANO PROF. A. CARASSALE PROF. UTTARO PROF. ING. TODARO