

Vinitaly, medaglia Cangrande al produttore ligure Masala

di **Redazione**

07 Aprile 2013 - 16:15



Verona. A Vinitaly 2013, la più importante fiera internazionale del settore vini e distillati, inaugurata in mattinata a Verona, la “Gran “Medaglia Cangrande”, il prestigioso premio destinato a un produttore vinicolo benemerito, è stata assegnata all’azienda agricola “A Trincea”, di Airole, piccolo comune medievale della Val Roya, nell’Imperiese.

Il titolare dell’azienda, Dino Masala ha compiuto in questi anni un’imponente opera di recupero dei vigneti e dei terrazzamenti con 80 mila metri quadrati di muretti a secco, trasformando in vigneto un’intera collina. Una sorta di muraglia cinese tutta ligure, come l’ha definita più volte il giardiniere di Italo Calvino Liberesu Guglielmi , per altri, invece, le analogie sono più evidenti con il Machu Picchu, celebre sito archeologico inca peruviano.

Come ogni anno, la “nomination” del premio viene fatta dalla Regione Liguria.

Alla consegna della Medaglia Cangrande a Gianluigi Masala, nell’ambito della cerimonia di inaugurazione di Vinitaly 2013, con il ministro Mario Catania, i vertici di VeronaFiere e il presidente della Regione Veneto Luca Zaia era presente l’assessore all’Agricoltura della Regione Liguria Giovanni Barbagallo.

La Trincea è una importante realtà produttiva del Ponente Ligure (circa 30 mila bottiglie, a

seconda dell'annata) di oltre 25 ettari, metà coltivati a uliveto taggiasca e metà a vigna, prevalentemente con il vitigno autoctono Rossese che una volta imbottigliato diventa il rosso "Roccese", nome che deriva dall' antico metodo di coltivazione ligure della vite sulla roccia di cui già nel Milleduecento ci sono tracce.

Alla Trincea ogni anno vengono scavate le piante e liberate delle radici superficiali, in particolare quelle che spuntano nella parte domestica. In questo modo la pianta tenderà sempre più a radicarsi in profondità alla ricerca di acqua nel periodo estivo e solo con le radici del selvatico. Solo così si arriva a un vino dalle caratteristiche uniche, molto aromatizzato e forte.

Andando avanti negli anni, spiegano alla Trincea, il vigneto non avrà più bisogno di acqua e sarà sempre di più resistente alle malattie, rendendo quasi nullo ogni trattamento.

L' alimentazione è naturale con concimi organici che, insieme con l'acqua, penetrano in profondità, si trasformano in minerali per poi essere assorbiti dalle radici.

Solo nei primi anni di vita, quando le piante soffrono molto la siccità, vengono annaffiate le foglie al calar del sole. Il vigneto della Trincea, circondato dai fiori e da tutte le erbe officinali della zona, non ha mai avuto trattamenti chimici di alcun genere, né, tanto meno, diserbanti o altri prodotti. Biodiversità e equilibri naturali che hanno trasformato la Trincea nell' habitat di aquile, volpi, pernici, tassi, ramarri, i lepri ed ogni tipologia di farfalle.