

Da varietà autoctone dimenticate due amici ridanno vita al vino di Annibale in val di Susa

3 Maggio 2025

di Redazione



MOMPANTERO – Che sapore aveva il vino bevuto sulle montagne piemontesi da Annibale, nel 218 a.C.? Se lo sono chiesti due amici appassionati di enologia, che stanno restaurando dei vigneti in val di Susa, guidati dal sogno di ridare vita a varietà autoctone dimenticate nel tempo, le stesse che pensano siano state apprezzate dal celebre condottiero cartaginese nella storica impresa sulle Alpi, con tanto di cavalli ed elefanti al seguito.

È l'ultimo numero di *La Revue du vin de France* a raccontare l'impresa del 31enne **Mattia Longoni**, enologo ed ereditiere, la cui famiglia possiede alcune terre in val di Susa, e del suo socio **Edoardo Marzorati**, ingegnere nel ramo dei trasporti.

Spinti dal comune amore per il vino, i due amici – cresciuti a Como – hanno deciso di ridare vita a Mompantero (Torino), nei pressi di Susa, a un ettaro e mezzo di vigneti, abbandonati da oltre 40 anni. E lo scorso marzo hanno piantato due varietà autoctone, una rossa e l'altra bianca, oltre a un Nebbiolo, insieme a dei porta innesti di cui uno studiato insieme all'Università di Milano. I primi vini, con l'etichetta "Barone di Clivio", sono attesi tra 4 anni.