

DIFESA DELLE COLTURE

VITE: Precipitazioni e piovoschi sparsi hanno irregolarmente interessato la Provincia in questa prima parte della settimana con quantità che solo localmente hanno superato i 4-8 mm. In compenso sia i valori di temperatura che di umidità si stanno mantenendo su valori inferiori alla media del periodo.

In generale lo stato vegetativo delle cultivar è soddisfacente specie nelle situazioni di pianura fresca e laddove sono possibili irrigazioni di soccorso; qualche problema è presente invece nei settori collinari più esposti dove le viti manifestano segni di difficoltà collegati alla carenza idrica.

La fase fenologica è di invaiatura ben avviata sulle varietà precoci, Merlot e Carmenere, ma con scalarità anche molto accentuata a seconda delle zone e della situazioni. In ogni caso tra la fine di questa e l'inizio della prossima settimana sarà opportuno completare l'effettuazione sulle varietà sensibili del trattamento antibotritico.

Si raccomanda inoltre di non eccedere con l'irrigazione di soccorso su varietà quali Pinot bianco, grigio e nero, Chardonnay, Sauvignon, Incrocio Manzoni ecc. perché eventuali precipitazioni, anche di non eccessivo rilievo, nel mese di agosto potrebbero causare danni

da Botrite e Marciume acido estremamente seri.

Per quanto riguarda la Peronospora si conferma la presenza nelle zone più umide di macchie d'olio sulle foglie, specie sulle pergole, mentre per l'Oidio l'estendersi della invaiatura sta gradatamente riducendo la possibilità di ulteriore sviluppo della malattia. Nel caso di attacchi ancora presenti si potrà intervenire con una solforazione alla dose di 30-35 kg ad ettaro

OLIVO: A partire da venerdì u.s. una fase di instabilità ha portato precipitazioni sparse e irregolari, accompagnate da forti raffiche di vento, più abbondanti nel settore pedemontano (comprese tra 27 e 43 mm); sono state invece più contenute nei settori del Basso vicentino (zona di Alonte esclusa con circa 23 mm di pioggia) e sui Colli Berici (mediamente una decina di mm). Per quanto riguarda le temperature, queste hanno subito un leggero calo tornando su valori prossimi alla media del periodo.

Le piogge, in ogni caso, sono state molto utili, specialmente laddove si erano evidenziati i primi cenni di raggrinzimento delle drupe, che sono in rapido accrescimento; per alcune varietà più precoci è iniziata la fase di indurimento del nocciolo.

Per quanto riguarda l'aspetto fitosanitario, questa settimana

sono stati catturati i primi adulti di mosca, ma per il momento sulle olive non sono state rinvenute punture, quindi non si segnalano problemi particolari. Di questo insetto avremo comunque modo di parlarne nei prossimi bollettini.

IL TAI ROSSO

L'estate è stagione molto favorevole al consumo di vini bianchi e rosati. Durante le calure di luglio e agosto i rossi vivono in una sorta di limbo, in attesa di risvegliarsi all'arrivo dell'autunno. Ma ci sono alcuni rossi che bene si prestano ai menu estivi e proponibili in tavola ad una temperatura abbastanza fresca. Fra questi possiamo annoverare, senza tema di smentita, il nostro Tai Rosso.

Conosciuto fino a poco tempo fa come Tocai Rosso - termine che, per la verità, ci scappa ancora, con buona pace degli amici ungheresi - il Tai Rosso viene prodotto in una delle perle del nostro territorio: i Colli Berici. Anche se da disciplinare esiste un solo tipo di Tai Rosso, nella realtà due sono le tipologie che si possono trovare in commercio. La prima comprende un vino di più facile beva, meno intenso di colore, tendente al rosso rubino scarico e meno impegnativo, da bersi giovane. La seconda invece, prodotta solo da pochi anni, contempla un vino più strutturato

e di colore più carico, che proviene da uve lasciate maturare più a lungo sulla pianta e che affina in botti di legno.

Ovviamente anche gli abbinamenti con il cibo saranno molto diversi: la prima tipologia, quella più fresca, accompagna egregiamente primi piatti estivi come paste, risotti, lasagne con ripieno di carne, ma anche carni bianche. Se servito attorno ai 14-16° si può anche azzardarlo su un piatto a base di pesce, come il baccalà alla vicentina, sul prosciutto e melone o sull'esotico Sushi. Il Tai Rosso più strutturato invece trova il suo compagno ideale nelle carni rosse al forno o cotte su estive grigliate. Da provare anche con il capretto o con la selvaggina, soprattutto nel periodo autunno-invernale.

Pur essendo un vitigno considerato autoctono, il Tai Rosso ha fatto molta strada prima di arrivare nel vicentino, e probabilmente è stato introdotto nei Colli Berici già nel quattordicesimo secolo attraverso i canonici di Barbarano in contatto con i vescovi di Avignone, trovando un ambiente perfetto per il suo sviluppo.

Da disciplinare della DOC Colli Berici, qualunque sia la sua tipologia, il Tai Rosso deve essere prodotto con almeno l'85% di uve Tocai Rosso. Il rimanente 15% può essere invece rappresentato da uva Garganega. E il Tocai Rosso fa parte di quei vigneti che vengono costantemente

monitorati dal Servizio Fitopatologico della Provincia, che suggerisce periodicamente le migliori strategie di lotta integrata per prevenire e curare le malattie, e quindi consegnare agli agricoltori un'uva più sana possibile.

Davide Cocco

ESTATE, TEMPO DI MORLACCO.

È arrivata finalmente l'estate e con il caldo tornano anche le gite fuoriporta che per noi spesso significano per di più la riscoperta delle nostre montagne. In particolare, a subire un pacifico e gioioso assalto in questo periodo è il Monte Grappa, oggi considerato una sorta di vero giardino botanico naturale grazie alla ricchezza e alla varietà di erbe spontanee presenti, alcune delle quali, davvero rarissime. (Gli appassionati di botanica possono trovare informazioni in merito anche sul sito www.montegrappa.org)

Ovviamente, grazie a questa cotica erbosa così preziosa, anche il latte degli animali che vi pascolano ne esce davvero arricchito e, se a tutto ciò aggiungiamo anche il fatto che è in costante aumento la valorizzazione della razza di vacca autoctona denominata "Burlina", stiamo certi che i formaggi che ne escono saranno davvero speciali; il recupero di questa vacca che solo pochi anni fa era a serio rischio di estinzione è oggi l'elemento trainante per il rilancio del formaggio Morlacco,

costituendo un'interessante esempio di filiera produttiva storica.

Il Morlacco è arrivato fin qui più o meno nel XIII secolo, portato come importante alimento di sostentamento da alcuni pastori nomadi partiti dalla zona del Mar Caspio e successivamente fermatisi a lungo in Morlacchia, un'area montuosa situata tra l'Istria e la Dalmazia, da cui è poi derivato con ogni probabilità anche il nome del formaggio.

Nonostante diversi tentativi di stagionatura del Morlacco che alcuni produttori stanno compiendo, la tradizione vuole che questo curioso formaggio venga consumato all'incirca verso i 50-60 giorni di maturazione e si presenti con pasta morbida, a volte quasi cremosa; insolito è senza dubbio anche il suo sapore, dolce il primo istante e poi subito salato, con originali note salmastre anche all'olfatto; quest'ultimo aspetto è dovuto alla salagione tramite salamoia in superficie ripetuta più volte durante la maturazione.

Tutte queste caratteristiche così interessanti non potevano certo passare inosservate agli appassionati dell'universo caseario e così, da qualche tempo, anche Slow Food si sta impegnando nella valorizzazione di questo prodotto, avendo creato addirittura un Presidio per il Morlacco del Grappa di malga. Alcuni produttori vi hanno aderito e si sono impegnati a

salvaguardare la tradizione di questo formaggio, producendolo con latte crudo di vacche Burline nelle casere situate tra i 1.300 e i 1.450 metri di altitudine.

Quasi tutti i gestori delle malghe situate sul Monte Grappa offrono anche la possibilità di degustare in loco le loro produzioni: provate allora ad assaggiare un po' di Morlacco con del pane fresco, seduti all'aperto sui tavoloni di legno ossidati dal tempo e dalle intemperie, con lo sguardo che spazia verso altre cime o addirittura verso la Laguna di Venezia, accarezzati dalla fresca brezza montana e sentirete che Morlacco.

Erasmus Gastaldello

E
r
a
s
m
o

G
a
s
t
a
l
d
e
l
l
o