

DIFESA DELLE COLTURE

VITE: Tempo buono e temperature estive hanno caratterizzato quest'ultima settimana con valori massimi di 33-34 °C. In generale la freschezza dei terreni sta ancora consentendo un regolare proseguimento dello sviluppo vegetativo della coltura, che segnala qualche difficoltà solo nelle grave e nei settori più esposti di collina. La fase fenologica prosegue ancora con buona regolarità ed è ormai di pre-invaiaitura nelle varietà precoci e completamento ingrossamento acini in quelle più tardive. Per coloro che intendono effettuare irrigazioni di soccorso raccomandiamo di andare molto cauti sulle varietà precoci (Pinots, Chardonnay, ecc.) contenendo al minimo (15-20 mm) le quantità d'acqua erogate; la Botrite è sempre in agguato. Circa la situazione fitosanitaria permane un'essenza pressochè totale di Peronospora e anche l'Oidio fatica a trovare condizioni ideali per produrre infezioni di una certa pericolosità. Dobbiamo invece segnalare, più per la novità che per la pericolosità, la prima presenza mai individuata nella nostra provincia di un'infezione di Black-rot (marciume nero), in una ristrettissima zona nel comune di Breganze. Per quanto riguarda gli insetti si conferma la necessità,

per i ritardatari, di effettuare l'intervento insetticida a duplice valenza contro la Tignoletta e la Cicalina Scafoide vettrice della Flavescenza dorata. Il prodotto più idoneo per entrambi i parassiti è il Clorpirifos etile e metile, il quale avrà anche effetti di contenimento per gli attacchi di Tripide particolarmente presenti nei comprensori viticoli che fanno capo alle Cantine Sociali di Gambellara e Colli Vicentini.

Nei casi più gravi si può intervenire con prodotti a base di Rufast o Spinasad.

OLIVO: Se si esclude il settore pedemontano che ha potuto beneficiare di precipitazioni più frequenti e abbondanti, il clima asciutto e caldo dell'ultimo periodo sta mettendo in difficoltà la coltura soprattutto nel settore dei Berici. Nelle zone più esposte, le piante iniziano ad evidenziare segnali di stress dovuti alla mancanza d'acqua e le olivine stanno ora rallentando la fase di accrescimento. Per questo motivo, nelle situazioni di maggior sofferenza idrica, un'irrigazione di soccorso sarebbe estremamente utile e comunque necessaria al fine di ridurre la cascola delle olive, che risulta essere, in qualche situazione, già in atto.

Sotto l'aspetto fitosanitario, per chi ancora non l'avesse effettuato, rimane valido il

consiglio di intervenire contro la Tignola dell'olivo nei comprensori della Pedemontana e del Bassanese con prodotti a base di Fosmet o Dimetoato. Inoltre, laddove le produzioni risultano essere più abbondanti, sarebbe senz'altro opportuno aggiungere un concime azotato per sostenere adeguatamente le piante. Le concimazioni possono essere distribuite anche sotto forma di due o tre irrorazioni alla chioma con urea alla dose di 1,2-1,5 kg per ettolitro di acqua.

PATATA : Lo stadio fenologico va da senescenza a maturazione e già da questo fine settimana inizierà la raccolta delle varietà precoci. Dal punto di vista fitosanitario non si segnalano malattie fungine, mentre per quanto riguarda gli insetti, i voli di Tignola sono in aumento. Solo sulle varietà tardive si consiglia una copertura nei confronti della Peronospora a base di rame, mentre per le precoci si ritengono ormai conclusi i trattamenti fungicidi. Relativamente al controllo della Tignola, si raccomanda di mettere in atto tutti gli accorgimenti necessari alla sua limitazione (lasciare i tuberi il minor tempo possibile in campo, coprire i cassoni con teli a maglie fitte) e il trattamento insetticida va effettuato in prossimità della raccolta, ovviamente tenendo conto del

periodo di carenza del prodotto impiegato.

BOLLICINE,STORIA E TECNOLOGIA

Con questo termine i più giovani intendono indicare le bevande alcoliche e non alcoliche che si presentano piacevolmente frizzanti e fresche al palato. Il fenomeno è dovuto alla presenza di un gas disciolto nel liquido che, di regola, è sempre l'anidride carbonica o biossido di carbonio che si prepara e si introduce con varie tecniche e quantità nella bevanda alimentare. Nell'ambito delle preparazioni analcoliche la presenza di anidride carbonica nasce storicamente dall'osservazione che esistono sorgenti di acque minerali naturali frizzanti per presenza di anidride carbonica che hanno dato l'avvio a questo tipo di produzione e distribuzione. In Europa ne vanno ricordate almeno due famosissime, in Francia e in Germania che ne hanno costituito il fondamento storico. Il riferimento francese è imputabile alla cittadina di Vichy nella Regione dell'Alvernia, a sud di Parigi che, per la presenza di sorgenti termali, favorì la fondazione dell'antico "Vicipiacus" borgo al tempo dei Galli-Romani. A partire dal 1700 si sviluppa il turismo termale da parte dei nobili che trovano le acque di Vichy miracolose. In Europa e, particolarmente in Italia, le acque di Vichy divengono sinonimo di

acque effervescenti che si possono preparare anche in ambito domestico utilizzando acqua fresca potabile addizionata di polverine costituite da bicarbonato di sodio e da acido citrico che, in una bottiglia ben tappata, sprigionano anidride carbonica con formazione secondaria di citrato di sodio. Si tratta di una preparazione estemporanea di acqua effervescente artificiale che non ha nulla a vedere con l'acqua di Vichy e che invece arricchisce la bevanda di un elemento indesiderato qual è il sodio contro tutti i canoni della moderna dietetica. Il riferimento tedesco è molto più sfumato e se ne hanno poche notizie. Si sa che in un villaggio della Prussia occidentale chiamato "Selters" vi erano sorgenti di acqua ricca di anidride carbonica. Queste acque erano note come "Selterswasser", ma gli inglesi che la apprezzavano, le abbreviarono in "Seltz water". Si ricorse così al nome semplificato di Seltz attribuendolo ad una qualsiasi acqua ricca di anidride carbonica. Utilizzando le solite polverine gli Americani hanno poi preparato un'acqua frizzante chiamandola "soda Wasser" (acqua di soda in riferimento al bicarbonato di sodio) con cui diluire il Whisky creando l'ormai famoso "whisky and soda". Negli anni quaranta del secolo scorso fu realizzato un interessante ed elegante dispositivo tecnologico che permette di produrre e

dispensare acqua fredda altamente effervescente. Si trattava di una bottiglia metallica a chiusura ermetica collegabile con bombolette di gas carbonico ad alta pressione. Questo apparecchio denominato "sifone per Seltz" consente di spruzzare acqua fredda gasata in qualunque bevanda già pronta nei bicchieri dando estro e vivacità al banco dei bar che lo adottano successivamente con la produzione in bombole di anidride carbonica è stato possibile preparare industrialmente bevande gasate di ogni tipo contenenti succo di agrumi e di frutta già confezionate in bottiglie di vetro, plastica e in lattina. Questo semplice procedimento ha consentito agli Americani di produrre per il mercato nazionale e per l'esportazione in tutto il mondo la più famosa bibita analcolica, la CocaCola, il cui concentrato aromatico viene mantenuto nel più rigoroso segreto. Si sa soltanto che, oltre all'acqua, lo zucchero e l'anidride carbonica, l'agente acidificante è un acido minerale : l'acido ortofosforico.

UN VINO PER L'ESTATE

C'è ultimamente una grande riscoperta dei vini derivati dai vitigni autoctoni. Se fino a poco tempo fa la gente andava alla ricerca dei vitigni cosiddetti internazionali - Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Cabernet, Sauvignon, solo per fare alcuni nomi - adesso la tendenza

sembra essersi invertita a favore delle uve di casa nostra. E con ottime ragioni, aggiungiamo noi. Non si può dire infatti che la provincia di Vicenza manchi di vitigni autoctoni di pregio: se nei Colli Berici è il Tai Rosso a farla da padrone, ricordiamo l'uva Vespaiola a Breganze e la Garganega a Gambellara, oltre che la Durella, condivisa con i cugini veronesi, e molto apprezzata per la sua attitudine ad essere spumantizzata. E abbiamo citato solo i più famosi, perché esistono numerosi esempi di vitigni ormai dimenticati e presenti in piccolissime quantità su tutto il territorio, ricordi di un passato contadino basato sull'autoconsumo, fuori dalle moderne leggi del mercato. L'avvicinarsi dell'estate e i primi caldi favoriscono il consumo di vini di facile beva, esili di corpo e poco impegnativi, da bere rigorosamente freschi. Risultano particolarmente piacevoli e graditi infatti gli spumanti e i vini rosati, proprio per l'idea di spensieratezza che riescono a trasmettere. Fra gli spumanti il re incontrastato della provincia resta il Durello, proposto dalle cantine nelle due versioni metodo classico (rifermentato in bottiglia) o charmat (rifermentato in autoclave). Un vino fresco, di buona acidità, leggermente più morbido nella versione rifermentata in autoclave, perfetto da abbinare al pesce,

anche crudo, oppure a una fetta di sopressa vicentina DOP per una buona merenda contadina. Presenta in genere spuma fine e persistente, colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, profumo lievemente fruttato, sapore acidulo fresco e gradazione alcolica minima di 11°.

Nella zona di Breganze è di recente introduzione nella DOC il Vespaiolo spumante, principalmente nella versione charmat, anche se si ha notizia dei primi tentativi di spumantizzazione con il metodo classico. È un vino ottimo come aperitivo, adatto ai finger food, ma regge bene anche piatti saporiti, come l'anguilla al forno. Passando al Tai Rosso, già nella sua versione tradizionale è un vino che, servito fresco, può tranquillamente finire sulle nostre tavole anche durante il periodo estivo. 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, sul prosciutto e melone o sull'esotico Sushi. Ma lo si può trovare anche nella versione rosato, più leggera, con profumi di rosa, fragola e lampone. Anche in questo caso vino perfetto per l'aperitivo, per i primi piatti leggeri estivi e per le carni bianche, nonché per il pesce, anche crudo.

Da non dimenticare anche il ritorno di una tipologia di vini che sembrava ormai destinata all'oblio: il vino sui lieviti, quello che i francesi chiamerebbero *sur lie*. In provincia si sta assistendo ai primi tentativi di produzione con uve autoctone, come la Garganega. Sono ancora in pochi a farli, ma vale la pena di cercarli.