

DIFESA DELLE COLTURE

VITE: La corposa perturbazione del fine settimana con i piovaschi di lunedì e di ieri ha apportato precipitazioni su tutto il territorio provinciale. Nel Basso Vicentino sono caduti dai 20 ai 30 mm mentre nel Medio-Alto ne sono stati registrati da 40 a 70. Le temperature in contemporanea sono scese sia nei valori massimi che minimi ben al di sotto della norma. La fase fenologica attuale è di invaiatura avanzata nelle cultivar precoci e di inizio in quelle tardive. Si prevede pertanto che le operazioni di raccolta potranno iniziare intorno alla metà di agosto. E questo il momento più indicato per eseguire, se necessario, il diradamento dei grappoli. L'operazione equilibra la produzione pendente riducendo gli eccessi di carica produttiva e ne migliora le qualità grazie alla eliminazione dei grappoli acinellati, in ritardo di maturazione, maggiormente danneggiati da grandine o dai parassiti. La situazione fitosanitaria è ancora per il momento più che positiva in tutti i comprensori. Le uve delle cultivar precoci in particolare si presentano ancora integre e con Botrite praticamente assente. Per quanto riguarda la difesa se l'ultimo trattamento antiperonosporico-antioidico

consigliato è stato in parte o totalmente dilavato, sarà opportuno ripeterlo una volta superata la fase di maltempo prevista per questi giorni.

OLIVO: A partire da sabato una fase di instabilità ha interessato la Provincia, apportando precipitazioni comprese tra 40 e 100 mm nel comprensorio pedemontano-bassanese, tra 30 e 75 mm nel settore dei Berici e tra 20 e 30 mm nel Basso vicentino. Per quanto riguarda le temperature, queste hanno subito un sensibile calo: le massime si sono attestate su valori tra 15°C e 24°C (circa 7°C in meno rispetto alla media) e le minime su valori tra 11°C e 14°C (circa 3°C in meno rispetto alla media). In ogni caso, sicuramente le piogge sono state molto utili, specialmente laddove si erano evidenziati segni di raggrinzimento delle drupe, la cui fase fenologica per le varietà più precoci è di indurimento nocciolo. Circa gli aspetti fitosanitari, e in particolare la Mosca, i controlli eseguiti questa settimana hanno messo in evidenza un calo delle catture ad indicare, molto probabilmente, la fine della prima generazione. Anche i controlli eseguiti sulle drupe per verificare la deposizione di uova, non hanno evidenziato per il momento punture fertili. Sono invece più a rischio d'infestazione le olive da

tavola (tipo ascolane) che presentano frutti polposi e sviluppati e perciò più recettivi. Per coloro che quindi volessero salvaguardare questa particolare produzione, è consigliabile tra la fine di questa e l'inizio della prossima settimana, un intervento insetticida con prodotti a base di Fosmet, Dimetoato o Imidacloprid. Tranne che in questo caso specifico NON sono consigliati interventi fitosanitari da eseguire.

RADICCHIO: Lo stadio fenologico dei tipi precocissimi è di completa emergenza, con nascite regolari; per i precoci la fase è di inizio emergenza mentre per i medi ed i tardivi sono in questi giorni in corso le semine. Dal punto di vista fitosanitario, sulle colture emerse non si segnalano per ora problemi causati dal Ragno rosso. Si consiglia comunque di controllare frequentemente i seminati e, in caso di presenza effettiva, intervenire. Si ricorda a tal proposito che dal 30 maggio 2011 l'utilizzo di prodotti fitosanitari a base di Bifentrin non è più consentito. In alternativa possono essere impiegati prodotti a base di un fungo antagonista, *Beauveria bassiana*, efficace su uova e stadi giovanile oppure con prodotti non ammessi dalle linee regionali della difesa integrata, ma registrati sulla coltura, quali

quelli a base di Acrinatrina (es. Rufast E-Flo). Entrambe le sostanze sono efficaci anche nei confronti del Tripide. Per quanto riguarda le Nottue e la Piralide, sono state posizionate le trappole a feromoni per il monitoraggio e si daranno le opportune informazioni nei prossimi bollettini.

ANCORA BOLLICINE, MA DI SPUMANTE

In precedenza è stato trattato il tema delle bevande analcoliche frizzanti note con l'appellativo semplificato di "bollicine". Ora è il momento di passare a quelle alcoliche la cui capacità di spumeggiare è sempre dovuta all'anidride carbonica che si libera, ma avviene con un meccanismo completamente diverso. In questo caso il gas può essere prodotto direttamente nella bevanda attraverso un processo biologico noto come "fermentazione alcolica". Era già risaputo dalla prima metà del XIX secolo, attraverso gli studi di Gay Lussac, che una soluzione zuccherina si trasforma spontaneamente in una miscela all'incirca in pari quantità di alcol etilico e anidride carbonica ad opera di microrganismi presenti nell'ambiente chiamati fermenti o lieviti. A questo punto la leggenda vuole che il monaco benedettino Pierre Perignon abbia descritto un metodo, chiamato "champenoise" in base al quale il vino viene in un primo stadio correttamente vinificato

per poi essere introdotto in bottiglia, addizionato nuovamente di zucchero e di lieviti selezionati, solidamente tappato e rimesso a fermentare. Si ottiene così un vino altamente ricco di anidride carbonica che spumeggia. E' considerata una leggenda aver attribuito a Dom Perignon tale invenzione perché anche recentemente è stata contestata da un articolo presentato alla Royal Society di Londra, secondo cui già nel 1662 veniva descritto il metodo champenois, sei anni prima che Pierre Perignon entrasse in Convento. Si narra ancora che al Frate fosse stato chiesto di eliminare le bollicine dal vino perché all'epoca l'effervescenza era considerata volgare. I gusti tuttavia cambiano. Si dovette giungere fino al XIX secolo quando il comportamento spumeggiante dello champagne, dal nome della regione in cui operava il frate, costituì il vino di eccellenza delle Feste importanti in tutto il mondo e lo Champagne divenne il vino spumante per antonomasia. E anche questo aspetto è stato ostinatamente sostenuto dai francesi che hanno preteso e ottenuto di riservare il nome di Champagne solo ai loro vini ottenuti col metodo champenois costringendo il nostro paese a sostituirlo con il nome di "metodo Classico". La sostituzione e l'individuazione è stata necessaria perché

attualmente viene utilizzato anche un altro metodo molto meno costoso, ma di eccellente esito che prende il nome di metodo Charmat. Questo prevede che il vino, già ottenuto nel corso della prima fermentazione, venga introdotto in un recipiente di acciaio a tenuta di pressione e termoregolabile (autoclave), addizionato di nuovi fermenti, e sottoposto a ulteriore rifermentazione. Il vino così spumantizzato, opportunamente raffreddato, può essere imbottigliato. Questo sistema, se accuratamente condotto, porta a ottimi risultati anche se non ha il fascino delle cantine invase da un gran numero di bottiglie poste a fermentare separatamente, smosse e ruotate periodicamente da esperti operatori, per far sì che le scorie della fermentazione si raccolgano in prossimità del tappo e vengano espulse a seguito di una rapida e abile sboccatura. In ogni caso la qualità della spumantizzazione ottenuta si verifica osservando l'aspetto delle bollicine presenti nel vino versato in un particolare bicchiere (flute). Si calcola infatti che una bottiglia di spumante da 0,75 litri contenga circa 5 litri di anidride carbonica disciolta che, alla temperatura di servizio di 12° eserciti una pressione di sei atmosfere. All'apertura della bottiglia, cioè dopo il classico botto, l'80%

della CO2 se ne andrà per diffusione diretta nell'aria e solo il rimanente 20% servirà a formare fino a 20 milioni di bollicine. Saranno queste a costituire un fine perlage che veicolerà aromi e profumi in un insieme tanto più fine quanto più piacevole in un prodotto di pregio elevato. (Antonio Peretti)

IL CAPRETTO BIANCO DI GAMBELLARA

L'allevamento caprino ha origini molto antiche. La sua origine risale infatti al 9.000-10.000 a.C. nella zona del medio oriente, molto probabilmente in Iran. Nei secoli poi si è diffuso, in particolare per la capacità di adattamento di questi animali. Riserva di carne, latte e pelli, il capretto diventa spesso bestia sacrificale da offrire alle divinità ed entra in molti riti religiosi. Lo troviamo anche nella Pesach, la pasqua ebraica. Una zampa arrostita di capretto fa parte infatti del Seder, una cena particolare che si consuma seguendo un ordine rituale ben preciso nelle prime due sere della festa. Il capretto bianco di Gambellara era uno degli animali storici della nostra provincia destinato però all'oblio. Se n'erano perse ormai le tracce, quando un intervento dell'Assessorato Provinciale all'Agricoltura ne ha permesso il recupero e il rilancio grazie al lavoro dell'Azienda Sperimentale

La Decima. E dire che per la cittadina di Gambellara il capretto era un vanto e anche una discreta fonte di reddito, sia per gli allevatori, che per i ristoratori, abituati ad ospitare clienti da tutto il Veneto. Ne dà testimonianza anche Ortensio Lando, che nel 1553 così ne parla nel suo Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e altri luoghi: *"Buoni vini havrai nel Frioli, migliori in Vicenza dove ancho magerai perfettissimi capretti"*. Un tempo ogni famiglia di Gambellara possedeva uno o più capretti: era un animale semplice da allevare e meno delicato di altri nella scelta del foraggio. Negli anni, dalla più ampia popolazione di capra alpina, gli allevatori di Gambellara hanno selezionato gli esemplari a vello bianco, perché si dimostravano i migliori per la doppia attitudine a produrre carne e latte di buona qualità. Una scelta molto pragmatica, quindi, come era d'uso negli agricoltori di un tempo. Molto diffusi erano gli allevamenti di capretto nei primi anni del secolo. I capi allevati in provincia crebbero infatti fino a raggiungere il considerevole numero di 13.033 esemplari nel 1927. In seguito, a causa del divieto di pascolare in boschi e terreni cespugliosi e a una imposta istituita nel 1931 per gli allevamenti con più di tre capi, il numero diminuì drasticamente, tanto da rischiare di provocarne l'estinzione. L'utilizzo più diffuso

delle carni di questo animale è quello di cuocerle allo spiedo per la preparazione del "Cavreto alla vicentina", un tempo destinato solo a nobili e ricchi. Per prepararlo si usa un capretto da latte di non più di 50 giorni di vita. Dopo una marinata di due giorni in olio d'oliva, limone e spezie, va cotto lentamente davanti a un fuoco di faggio, fino a farlo diventare dorato e croccante all'esterno, ben cotto ma tenero all'interno. Il capretto, per noi vicentini, è legato a doppio filo con la primavera. La tradizione vuole, infatti, che finisca sulle tavole proprio il giorno di Pasqua, assieme a un calice di Gambellara Classico, preferibilmente nelle sue versioni più strutturate. Al capretto viene anche dedicata una festa, che si svolge il lunedì di Pasquetta a Selva di Montebello Vicentino, in contemporanea con la festa dei vini della DOC Gambellara.