

DIFESA DELLE COLTURE

VITE: Tra domenica e lunedì una fase di maltempo di una certa consistenza ha interessato la provincia apportando, oltre ad una decisa diminuzione delle temperature, anche precipitazioni. Come al solito queste ultime sono risultate più abbondanti nel settore Pedemontano e comprese tra 30 e 60 mm, mentre nel medio-basso Vicentino si va da 10 ai 30 mm. Questa piovosità sarà certamente utile per consentire una certa ripresa vegetativa delle piante messe a dura prova dalla siccità e dalle alte temperature registrate tra il 15 agosto ed il 15 settembre. Intanto le vendemmie si stanno gradualmente avviando verso la fase conclusiva; rimangono sostanzialmente da raccogliere le ultime partite di Garganega, il Raboso, qualcosa di Cabernet e la Durella in collina. In sostanza con la fine del mese si concluderanno la gran parte delle operazioni vendemmiali. Il bilancio è presto detto: buona la qualità delle uve caratterizzate da un ottimo stato sanitario favorito dall'andamento meteorologico che ha consentito altresì un accumulo di zuccheri sicuramente superiore alla media. Parallelamente però la siccità ha causato una consistente riduzione produttiva valutata tra il 15-20% sulle varietà bianche precoci, ed il 20-

30% su quelle rosse. Complessivamente dunque, una campagna viticola tra luci ed ombre e queste ultime riguarderanno, ancora una volta, i bilanci aziendali non certo favoriti dalla riduzione delle produzioni.

OLIVO: Lo scorso fine settimana, una perturbazione ha interessato la nostra provincia con precipitazioni piuttosto irregolari e più abbondanti nel comprensorio pedemontano e bassanese (comprese tra 30 e 65 mm) mentre nel settore dei Berici e del basso vicentino, le quantità registrate sono state tra 10 e 30 mm circa. Sotto il profilo fenologico e vegetativo, prosegue la fase di invaiatura dei frutti, ritornati ora nelle normali condizioni di turgidità dopo le ultime piogge, specialmente nel settore pedemontano. Nel comprensorio dei Berici, sui frutti sono ancora visibili cenni di raggrinzimento, ma occorrerà attendere ancora qualche giorno per vedere se ci saranno effetti benefici a seguito delle ultime piogge. Dal punto di vista fitosanitario, il trattamento insetticida consigliato nelle scorse settimane è stato eseguito quasi ovunque, infatti sono state riscontrate notevoli diminuzioni nelle catture di mosca e nella presenza di punture fertili, con uova o larve, sulle olive. Laddove il trattamento insetticida non è

stato invece ancora eseguito, le catture questa settimana, sono risultate di nuovo in aumento così come l'attività di ovodeposizione dell'insetto. Per tale motivo si ribadisce la necessità, per chi non lo avesse ancora fatto e volesse salvaguardare la produzione, di eseguirlo al più presto con prodotti a base di Dimetoato, Fosmet o Imidacloprid.

RADICCHIO: Lo stadio fenologico dei tipi precocissimi e precoci va da grumolo centrale consistente a maturazione per i precocissimi. Per i medio-precoci la fase va da parziale a completa chiusura del grumolo, mentre per i tardivi da inizio a completa formazione del grumolo a seconda dell'epoca di semina. Sotto l'aspetto vegetativo le colture sono generalmente in ottimo stato con buona uniformità dello sviluppo e della formazione e compattezza dei cespi. Per quanto riguarda gli aspetti fitosanitari questa settimana si rileva la presenza di *Nottua*, con catture di adulti nelle trappole a feromoni e con nuove nascite in campo, localizzate soprattutto nei radicchi di tipologia tardiva. Pertanto si consiglia di intervenire con il secondo trattamento con prodotti a base di *Bacillus thuringensis* per le tipologie medio-tardive, con la raccomandazione di monitorare le colture qualche giorno dopo il

trattamento, visto la sovrapposizione delle infestazioni. Nel caso di ulteriore presenza di larve, intervenire con prodotti di tipo abbattente, in quanto il danno può essere particolarmente grave durante la formazione del grumolo. Sulle tipologie medio-precoci si riscontra qualche caso di presenza di larve di nottue anche di dimensioni più o meno grandi (seconda e terza età). Nei casi di maggiori infestazioni si consiglia un trattamento abbattente anche su queste tipologie

VEZZENA E L'ASIAGO... NEL 1971

Ci avviamo, con questa terza parte, a concludere la nostra piccola e curiosa analisi che prende spunto da quanto scritto da Giuseppe Maffioli nel libro "GUIDA AI FORMAGGI D'ITALIA" del 1971. Nella prima parte abbiamo visto quale fosse la collocazione geografica delle produzioni più pregiate, mentre nella seconda abbiamo potuto apprezzare il valore sociale dello "stare in malga", senza mai un accenno negativo al tempo necessario per produrre ed "allevare" il formaggio in maniera ottimale. Continuando la lettura poetica che il Maffioli ci consegna, balza subito agli occhi un aspetto che pensavamo inesistente all'epoca: mentre lo scrittore inizia il suo dialogo con il malgaro, costui sta mescolando delicatamente la cagliata nella

caldaia per mantenerla in sospensione; poi, al momento di raccogliarla, arrivano alcuni ragazzi ad aiutarlo *"...tre ragazzi fatti venire apposta da una scuola agricola di non so quale cittadina della Sardegna. Sono bravi e si danno da fare, qui non c'è più chi voglia fare il mandriano..."*

Una testimonianza che ci conferma di come la crisi di manodopera in malga risalga addirittura a più di quarant'anni fa. Ovviamente, già allora, un lavoro così di sacrificio metteva in fuga i giovani che sognavano prospettive di vita migliori; erano gli anni del boom economico... auto, case, lavori d'ufficio, ecc... e così, via via, oggi in quasi tutte le malghe in attività troviamo il casaro attorniato da adulti di altre nazioni, niente di male, ovvio, ma risulta perlomeno "curioso" poi parlare di autenticità e tipicità in contesti invece sempre più globalizzati. Curioso è anche notare come, in alcune nazioni (Irlanda e Inghilterra in primis) si stia invece assistendo ad una controtendenza in questo campo: continuano a sorgere delle micro aziende agricole dove giovani tra i 25 e i 40 anni decidono di "rifugiarsi" abbandonando lavori prima sognati per ritrovare così un'esistenza più tranquilla e serena. Eppure, tornando alla nostra Malga Posellaro dove Maffioli si ferma per l'incontro con il malgaro, tra le righe

leggiamo una cronaca di un'esistenza speciale e consapevole. Il malgaro mostra con orgoglio la pagella del figlio e dice *"...tutti sette e otto... non perché è mio figlio, ma ha la testa fina... studierà, ma intanto mi aiuta con le vacche e poi verrà anche mio fratello."* E ancora *"...In fondo si sta bene qui. È una vacanza. Io ho un'azienda agricola, giù ad Asiago, ma d'estate vengo su, a Vezzena, anche con le mucche degli altri..."* È un lavoro che mi da soddisfazione perché il mio formaggio è fra i più stimati... Ogni casaro ha la sua mano e chi vuol fare questo mestiere deve capire l'andamento e il maturarsi del latte. Fare il casaro è insomma una vera e propria arte; non basta la scuola, ci vuole la sensibilità adatta, il saper individuare tante piccole sfumature che nessuna scuola al mondo potrà mai insegnarti. Il risultato eccezionale sta proprio nel saper valutare tante piccole cose che sembrerebbero senza valore e invece ti fanno raggiungere la perfezione...". Queste righe, a mio avviso, ci raccontano di quale immenso patrimonio possano ancora godere i nostri sensi: ancora oggi, infatti, il formaggio di elevata qualità è garante di aspetti che nessun macchinario potrà mai replicare; ai tempi in cui Maffioli ha scritto il suo libro, il casaro al mattino, come prima cosa, voleva sapere dove

aveva pascolato la vacca. Oggi non sarà magari forse più esattamente così; tecniche, igiene e conoscenza non possono che giovare alla tradizione, ma comunque il formaggio "vero" sarà sempre legato ad un'estrema artigianalità, al rispetto per la materia prima e ad una buona dose di sensibilità umana. Certo, il percorso è impegnativo perché ad essere messi in discussione siamo tutti noi. Dobbiamo essere curiosi di sapere, dobbiamo fare di tutto per non perdere il contatto con la tradizione autentica.

Erasmus Gastaldello

I VINI DOLCI

I vini dolci occupano da sempre un posto di rilievo nell'enologia mondiale -Sauternes, Vino santo greco, Tocaji ungherese per fare alcuni nomi - ed anche in quella vicentina. Breganze è la terra del Torcolato. L'uva è la Vespaiola, così chiamata perché a maturazione ha un contenuto zuccherino tale da attirare le vespe. A Breganze e in tutta la zona di produzione fra l'Astico e il Brenta, da sempre i grappoli più sani e più spargoli (aperti) di questa uva vengono attorcigliati con degli spaghi (da cui il nome: attorcigliato, intorcolato) per essere appesi alle travi delle soffitte. I grappoli restano in appassimento per almeno cinque mesi nelle soffitte, oggi

affiancate da appositi fruttai. A gennaio le uve vengono pressate direttamente con un torchio ottenendo un succo particolarmente denso e dolce. La fermentazione del mosto in vino impiega oltre cento giorni e si arresta lasciando al vino un generoso residuo zuccherino. Per essere consumato il Torcolato necessita però ancora di due anni di affinamento in piccole botti di rovere oppure di legno di acacia e una sosta in bottiglia. Nel Torcolato l'indubbia dolcezza è bilanciata da una straordinaria freschezza: in bocca le componenti si fondono armonicamente lasciando una piacevole sensazione di pulizia. Passando alla zona di Gambellara parliamo del Recioto, che dal 2008 può fregiarsi della DOCG. La sua produzione prevede un'accurata selezione dei grappoli più belli, sani e maturi di Garganega prodotti nei comuni di di Montebello Vicentino, Zermeghedo, Montorso Vicentino e Gambellara. Questi vengono poi fatti appassire appesi alle travi (picài) o nei granai, dove restano per un mese e mezzo per essere successivamente delicatamente pigiati. Il mosto fiore che si ricava da questo procedimento fermenterà fino alla primavera successiva, diventando infine un vino dal colore brillante, giallo

dorato chiaro, con note olfattive intense e fruttate, preludio di un sapore vellutato e armonico. Viene commercializzato nelle versioni tradizionale (fermo) e spumante. Impossibile però non accennare a un altro grande vino dolce di questa zona: il Vin Santo. Il Vin Santo di Gambellara è l'unica DOC di questa tipologia di vini in Veneto. È attualmente oggetto di un progetto di studio portato avanti dal Consorzio di Tutela in collaborazione con l'università di Verona per la sua valorizzazione e promozione. Vino di antica tradizione, il cui nome risale per lo meno al Settecento, viene prodotto con l'autoctona uva Garganega passita con la tecnica dei picai. La pigiatura avviene a marzo-aprile, dopo che gli acini hanno perso gran parte del loro contenuto in acqua. Il mosto riposerà per diversi anni in piccoli caratelli nelle vinsantiere aziendali. Un classico vino da meditazione, da godere con gli amici e da stappare in occasioni particolari. Del Recioto e del Torcolato viene celebrato il momento della spremitura in due appuntamenti folcloristici che si svolgono tutti gli anni a Gennaio. A Breganze ha luogo la Prima del Torcolato, mentre la Prima dei Picai si svolge ogni anno a rotazione in uno dei quattro comuni della denominazione sopra ricordati.