

## Bollettino Agrometeo n. 17 del 01 Settembre 2010

### DIFESA DELLE COLTURE

**VITE:** Tra sabato e lunedì, temporali sparsi e piovoschi hanno interessato irregolarmente la provincia accompagnati, in qualche caso, da forte vento e qualche caduta di grandine.

Le precipitazioni complessivamente hanno raggiunto quantitativi compresi tra 2 e 17 mm.

Notevole la caduta delle temperature intervenuta a partire da sabato con valori sia massimi che minimi in diminuzione di circa 10° C; Uguale sorta è toccata alla percentuale di umidità relativa dell'aria. Situazione meteo dunque molto positiva per la coltura che vede ormai la varietà precoci in piena fase di raccolta in tutta la provincia, con indicazioni positive sotto l'aspetto quantitativo, più contraddittorie invece riguardo alla sanità delle uve.

Le attuali condizioni meteo stanno consentendo una stabilizzazione dei focolai di Botrite e di Marciume Acido che si presentano infatti meno turgidi e in fase di parziale riassorbimento.

In molti casi, specie in collina, laddove è prevista la vendemmia a mano, ciò potrà consentire una ulteriore permanenza delle uve in campo con conseguente miglioramento del grado zuccherino per il momento un po' deficitario.

Migliori prospettive si intravedono invece per le varietà rosse e bianche tardive, le quali potrebbero avvalersi delle attuali positive condizioni meteo per favorire una maturazione delle uve che è ancora nella fase iniziale. L'emissione di nuova vegetazione si è ormai praticamente bloccata il che consentirà anche la conclusione degli attacchi peronosporici che hanno disturbato molto in quest'ultimo periodo. Una certa preoccupazione nasce invece dal numero di piante con sintomi di Flavescenza dorata o Legno nero presenti quest'anno nei vigneti, che appare sicuramente in aumento rispetto agli ultimi anni. Ne ripareremo nei prossimi bollettini.

**OLIVO:** Le ultime occasioni temporalesche di sabato e lunedì non hanno mancato di causare qualche contenuta caduta di grandine sul territorio provinciale che ha coinvolto anche l'olivo specie sui Lessini e nel settore Pedemontano che certo non ne sentivano il bisogno. Più in generale le frequenti ed abbondanti precipitazioni di quest'anno favoriscono la coltura che infatti presenta un buon sviluppo vegetativo e olive di dimensioni superiori rispetto alla media.

In particolare si ricorda che laddove è presente una notevole massa di nuova vegetazione emessa dopo le pesanti potature rese necessarie dopo i danni da gelo questa va preservata e protetta effettuando trattamenti opportunamente scaglionati con prodotti rameici quali ossicloruri, idrossidi ecc., anche per contenere gli attacchi di Rogna.

Sotto l'aspetto fitosanitario i controlli in corso sulla mosca delle olive hanno evidenziato questa settimana, in tutta la Provincia, un primo moderato aumento della presenza dell'insetto. Per il momento questa presenza non è accompagnata da un aumento dell'attività di ovodeposizione che risulta ancora praticamente assente, ma che andrà tenuta sotto controllo nei prossimi giorni.

In ogni caso per il momento non si giustificano ancora trattamenti di contenimento dell'insetto.

### IL DURELLO DEI LESSINI

È stato definito il vino di Giulietta. E come la sfortunata amante di Romeo anche il Durello è conteso fra le due provincie limitrofe e da sempre rivali: Vicenza e Verona.

Quella del Lessini Durello è una DOC relativamente recente, visto che è stata istituita nel 1987. Prima di allora l'uva Durella - così si chiama - era utilizzata come uva da taglio per la produzione di altri vini, viste le sue spiccate doti di acidità. Il lavoro prezioso svolto

dalla Cantina Colli Vicentini e da un piccolo gruppo di produttori, e grazie alla grande propensione di quest'uva a essere spumantizzata, ha permesso il recupero di un vino che sembrava ormai destinato a perdersi, e che invece è diventato uno dei vanti dell'enologia vicentina e uno dei vini più di tendenza del territorio, soprattutto d'estate.

Tre sono i vini a Denominazione d'Origine Controllata che si possono produrre a partire dalla Durella: il Lessini Durello DOC, il Lessini Durello DOC Superiore e il Lessini Durello DOC Spumante. Se i primi due sono vini di corpo e presentano colore giallo paglierino e sapore asciutto, il Durello Spumante presenta invece 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°. Ma il bello del Durello è che assaggiandolo è facile ritrovare le caratteristiche del terreno dove nasce e vive. Perché quelle colline che lo ospitano un tempo erano un mare tropicale, e proprio questo mare conferisce al vino spiccati e riconoscibilissimi sentori di iodio e di gesso, per una corrispondenza fra territorio - i francesi direbbero *terroir* - e vino che ha pochi eguali in Italia.

Su tutto il territorio e sulle sue vigne vigila il Servizio Fitopatologico Provinciale, che monitora costantemente lo stato

di salute delle piante e consiglia, attraverso i diversi Consorzi di tutela, le più efficaci strategie di difesa integrata contro malattie e parassiti.

Il Durello spumante, sia esso vinificato con metodo Classico - come lo champagne per intenderci - o con il metodo Martinotti, ovvero in autoclavi come il Prosecco, rappresenta un ottimo aperitivo, ma le sue doti di acidità e piacevolezza ne fanno un vino a tutto pasto. Provatelo, anche nella versione ferma, con i piatti della tradizione, come il Bacalà alla vicentina, o i Corgnòi di Crespadoro. Perfetto anche con la Soprèssa, salume solitamente difficile da abbinare, ma perfetta con questo vino che, con la sua acidità, ne compensa la grassezza.

#### ASIAGO D.O.P. UN "SOLO" NOME PER "2" FORMAGGI

Sono decisamente rari i casi in cui, sotto un'unica Denominazione di Origine Protetta del comparto caseario, si trovano due tipologie di prodotto ottenute in maniera completamente differente e, tra questi casi singolari, spicca il nostro amato formaggio Asiago.

Un formaggio che non solo è in assoluto quello maggiormente presente sulle tavole della nostra Provincia, ma lo sta diventando sempre di più anche in tutta Italia, conquistando il 5° posto assoluto per quantità commercializzata.

Tornando però alla nostra curiosità iniziale, mentre in molti

altri formaggi troviamo una Denominazione con al suo interno diverse sfaccettature di gusto e consistenza legate a diverse stagionature, con l'Asiago ci troviamo invece di fronte a due formaggi prodotti con metodi differenti, affascinante, vero?

Ma vediamo di capirne un pò di più: anche se nel gergo popolare siamo tutti abituati a definire il formaggio Asiago come "dolce", "mezzano" o "vecchio", in realtà questo prodotto viene correttamente classificato come Asiago Pressato e Asiago d'Allevio. Nel primo caso, per la produzione si utilizza latte intero e, dopo l'ottenimento della cagliata, si procede a romperla con lo spino facendo attenzione a mantenere i grumi ad una dimensione media di un guscio di noce o nocciola; in questo modo si evita un'eccessiva fuoriuscita di siero. Successivamente, si ridà calore per la fase di semi-cottura che procede fino ad ottenere una temperatura di circa 44 gradi. Si estrae quindi la pasta e, dopo la fase di breve maturazione e salatura si procede con la messa in stampo e la pressatura delle forme, da cui il termine di "pressato". Questa fase serve a "strizzare" le forme per farne fuoriuscire il siero in eccesso, mantenendo però la pasta soffice ed umida in modo di ottenere l'Asiago "dolce" morbido e delicato che tanto piace. Questa tipologia, per essere messa in vendita, deve avere almeno 20

giorni di maturazione, ma da il massimo verso i 40/50 giorni e non può comunque essere utilizzata per una lunga stagionatura... ecco quindi "entrare in gioco" l'Asiago d'Allevato. Come dice il termine stesso, questo formaggio ha bisogno di essere "allevato" e si cambia quindi metodo produttivo fin dal primo istante. Ora il latte viene fatto riposare per essere poi parzialmente scremato; quindi la rottura della cagliata viene fatta riducendo i pezzetti alla dimensione di un chicco di riso per fare espellere subito la maggior parte di siero ed ottenere una pasta già più asciutta e che non necessiti poi della pressatura. Per l'Asiago d'Allevato servono quindi cura, amore, passione e tempo che sapranno regalare sfumature di profumi e sapori entusiasmanti.

Per questa tipologia, la stagionatura minima per la messa in vendita è di 60 giorni, ma tagliarlo così giovane sarebbe davvero rovinarlo. Degustarlo a 6 mesi, ad un anno, a due e anche oltre sono emozioni da non perdere, con note erbacee che si sommano ad altre di frutta secca, fino a sconfinare in lievi note speziate nelle stagionature più prolungate. Buona degustazione.

Erasmus Gastaldello