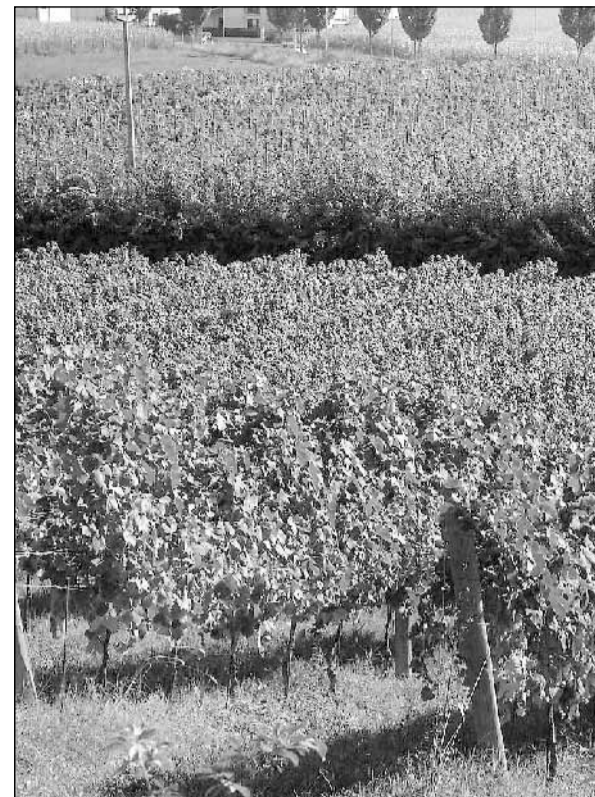


VITICOLTURA in fermento



La guerra del Moscato, Padova è sotto assedio

Il vino novello già in vendita, ma già in crisi

La produzione di vino novello per l'annata 2011 si prospetta in calo di circa un 20% rispetto allo scorso anno - secondo Coldiretti - attestandosi intorno ai 6 milioni di bottiglie su base nazionale, a fronte di una vendemmia più contenuta per effetto del clima molto caldo patito in estate. Il forte calo della vendemmia, con una produzione complessiva di vino attorno ai 40,3 milioni di ettolitri, ha spinto i produttori a riservare al novello un quantitativo minore di bottiglie, anche perché nel frattempo il gusto degli italiani, nei confronti della prima produzione enologica dell'anno, ha un po' perso lo smalto di qualche anno fa.

Il "vino giovane" è un'invenzione francese, che risale agli anni Cinquanta, nella regione Beaujolais: le caratteristiche sono determinate dal metodo di vinificazione utilizzato, fondato sulla macerazione carbonica. Leggero, con bassa gradazione (11 gradi) e bouquet aromatico, il novello è destinato soprattutto da un pubblico giovane. La produzione italiana di novello arriva con quasi due settimane di anticipo rispetto al concorrente Beaujolais nouveau francese: le bottiglie di novello sono in circolazione da sabato scorso.

di Alberto Beggolini

Vitivicoltura padovana in fermento. Ma non per i naturali processi di vinificazione di stagione, quanto per alcuni provvedimenti regionali, decisi - dicono le associazioni di categoria - senza alcuna concertazione, e che potrebbero fortemente penalizzare il settore.

«Cominciamo da quello per Padova più eclatante e sconcertante - dice Walter Luchetta, direttore di Coldiretti Padova -. Il 22 dicembre 2010 venivano pubblicati i decreti ministeriali concernenti la modifica del disciplinare di produzione della Doc dei vini "Colli Euganei", dove il vitigno Moscato Bianco ha la parte del leone, nonché quello relativo al riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita "Colli Euganei Fior d'Arancio", con lo specifico disciplinare che stabilisce che i vini della Docg devono essere ottenuti da uve di varietà Moscato Giallo, appunto quello del Fior d'Arancio, per almeno il 95%».

Fin qui tutto bene.

«Sì, ma suona allora molto, ma molto strano che nel Bur della Regione Veneto del 4 marzo 2011 venga pubblicato il decreto del dirigente della Direzione competitività sistemi agroalimentari, relativo all'elenco delle varietà di viti idonee alla coltivazione nelle province venete, con una serie di integrazioni dei vitigni ammessi, tra cui quella del Moscato Bianco nelle province di Belluno, Rovigo, Treviso, Venezia e Verona (a Vicenza è una varietà posta tra quelle in osservazione) e quella del Moscato Giallo nelle province di Belluno, Rovigo, Treviso, Venezia e Vicenza, in precedenza prevista solo a Padova e Verona».

Cosa significa?

«Innanzitutto nessuna concertazione, tutto è passato sotto silenzio. Interpellato sulla questione perfino l'assessore Manzato ha afferma-



COLDIRETTI Walter Luchetta



CONFAGRICOLTURA Emo Capodilista

to di non saperne nulla».

Ma allora chi ha richiesto queste integrazioni ed a chi?

«Ci piacerebbe saperlo. Il fatto è che si è approvato un provvedimento proprio mentre si sta lanciando una Docg che, dopo tanti sacrifici, sta piano piano occupando importanti spazi di mercato. Chi e perché vuole spaccare tutto questo attraverso produzioni fuori controllo realizzate magari in pianura e con rese senza limiti? Quali sono le lobbies che possono fare ciò che vogliono? Perché così tanta compiacenza dalle stanze dei bottoni?».

Tutto questo per il moscato?

«Certo che sì - aggiunge da parte sua Giordano Emo Capodilista, il maggiore produttore padovano di Fiori d'Arancio nonché vicepresidente di Confagricoltura Padova -. Il moscato è richiestissimo dal mercato, ma solo a Padova è una coltura di tradizione. Pensi che mi sono accorto bene dell'evidente fabbisog-

COLDIRETTI

«La Regione ha autorizzato il vitigno Docg ovunque»

gno del mercato quando il mio enologo voleva comprare nuove barbatelle».

Cioè, cos'è successo?

«Le barbatelle sono i germogli di vite, ovviamente necessari per implementare le colture. Beh, sembra che le barbatelle di moscato siano "esaurite"... Vuol dire che qualcuno ha pensato bene di farne incetta».

C'è da dire però che anche per il Prosecco le zone di produzione oggi sono ben allargate, Padova compresa.

«È vero, ma bisogna anche aggiungere che il prosecco, anche se limitatamente, veniva da sempre coltivato anche nel padovano e in varie

COSTRUZIONI L'innovativa tecnologia Consta a L'Aquila Così si solleva il condominio

Per la prima volta al mondo viene sollevato di oltre 60 centimetri un intero condominio colpito da sisma,

Sollevamento in corso», organizzata dalla Fondazione 6 Aprile per la Vita Onlus e dalla padovana Consta spa per fare un'efficace attività di prevenzione e per dare a tutti la possibilità di verificare da vicino cos'è e come funziona la tecnologia studiata per sollevare le case a Venezia applicata all'antisismica. In una tavola rotonda, condotta da Graziano Debellini, presidente di Consta, si sono trattati temi

struzione a L'Aquila è infatti un "laboratorio" che richiede lo sforzo congiunto di istituzioni, società civile, singoli cittadini.

È stata Maria Grazia Cucinotta a dare lo start ufficiale al sollevamento dell'edificio colpito dal sisma del 6 aprile 2009, un'operazione resa possibile da una tecnologia innovativa brevettata tutta italiana - Soles® - che permette l'inserimento di isolatori sismici alla base degli edifici utilizzando martinetti idraulici. Si tratta di una soluzione sviluppata nell'ambito di "Progetto Rialto", il sistema per riqualificare le abitazioni di Venezia.



START La madrina Cucinotta e, a destra, Debellini

in cemento armato alto 6 piani, del peso di 2.200 tonnellate. Si è svolta ieri a L'Aquila la giornata "Up-

quali innovazione, sostenibilità, sicurezza e nuovi partenariati per lo sviluppo del territorio. La rico-