

Bresciaoggi

NUOVO

FRANCIACORTA

Il pinot diventa champagne



Il sole ha mitigato i danni del maltempo in Franciacorta. Si vendemmia: il pinot diventa champagne.

(Il servizio a pagina 6)

ANNO IV N° 262 (N° 782 di autogestione)
LIRE 200 — SPED. ABB. POST. GR. 1/70

Venerdì 23 Settembre 1977

S. Lino papa e mart.
casa dei fiori STELLA

AUTOSILOUONO Tel. 53208
Magazzino Ingrosso Via L. Gambare, 81 Telefono 54032

auguri a Tecla, Costanzo, Cipriano

FRANCIACORTA: *il sole ha mitigato i danni*

Il pinot vendemmiato diventa champagne

*Per ora non si è sviluppato il "marciume del grappolo"
È necessario attendere fino alla fine del mese, ma
non oltre, per la vendemmia*



Alla "Ca del bosco" si vendemmia. Il pinot bianco, che si usa per la preparazione dello champagne, esige accini piuttosto acerbi

Erbusco - I gravi danni provocati nei vigneti specializzati durante la stagione primaverile ed estiva dalla grandine e dalle piogge sono stati in parte mitigati dal sole che ha coi suoi raggi rallegrato le colline moreniche della Franciacorta in questi primi quindici giorni di settembre.

Come dicevamo in un precedente articolo, la muffa bianca della peronospora aveva colpito ripetutamente le foglie delle viti, cresciute dopo la bufera di giugno.

Pochi sono in Erbusco, infatti, i vigneti che non hanno le foglie più o meno secche a causa delle cicatrici lasciate dalla malattia. Il sole, si diceva (il tempo è però cambiato improvvisamente in questi ultimi giorni), è stato ancora una volta il rimedio naturale molto efficace che ha favorito la difficile maturazione dei grappoli ed impedito, almeno fino ad ora, lo sviluppo di un'altra pericolosa malattia, la botrite

cinerea (il marciume del grappolo).

Quindi, come ci ha detto anche il funzionario De Toma, dell'Ispettorato provinciale dell'agricoltura, che segue con costanza e competenza gli agricoltori, la produzione potrà essere ancora soddisfacente. Ad Erbusco, prima della pioggia e del freddo dei giorni 17 e 18 abbiamo avuto la prima vendemmia della stagione e cioè la raccolta del pinot bianco nell'azienda «Ca' del Bosco» del signor Zanella che sta specializzandosi nella preparazione dello «champagne».

Una vendemmia purtroppo che non ha nulla a che vedere con quella tradizionale del passato, in cui i canti delle vendemmiatrici si mescolano coi mugghi dei buoi e col rumore dei carri, carichi di tini e tinozze. La vendemmia non per questo è stata meno interessante e, dato l'anticipo piuttosto notevole, ha fatto affluire sul

posto numerosi curiosi.

Prima di terminare ci permettiamo di rivolgere alcuni suggerimenti indirizzati particolarmente a quei piccoli viticoltori che sono sprovvisti della presenza di un tecnico.

Non lasciare sotto i pergolati o tra i filari delle viti i tralci tagliati in luglio e in agosto per «dare più aria ai grappoli». Possono essere dei veicoli molto pericolosi per lo svernamento se interrati, delle zoospore della peronospora o del micelio della botrite.

Meglio quindi ammucciarli e farne un gran falò. Si eviterà in tal modo un sicuro veicolo d'infezione al sopraggiungere dei primi tepori della prossima primavera.

E poi aspettare almeno la fine del mese per procedere alla vendemmia, ma non ritardare troppo specie se il tempo non è più che bello.

Carlo Lussignoli