

Prosecco: Bottega, caldo torrido prolungato mette a rischio vendemmia'

Se le temperature dovessero rimanere più a lungo quelle di questi giorni, per tutto il comparto si determinerebbero effetti catastrofici, in quanto ne risentirebbero la quantità, la qualità e l'acidità dell'uva, con effetti immediati su tutti i principali parametri che un buon vino deve avere e conseguenze sull'imminente vendemmia: parola di Sandro Bottega, patron dell'omonima azienda di Bibano (Treviso) tra i principali produttori di vino e distillati italiani e ideatore dei Prosecco Bar che stanno spopolando in tutto il mondo. L'allarme clima non può considerarsi finito continua Bottega grazie alla ripresa prolungata delle piogge. Anzi tutt'altro. Si stanno intensificando i fenomeni estremi, con il paradosso di escursioni termiche anche di 20° tra un giorno e quello successivo al medesimo orario. I forti venti danneggiano le piante e gli alberi, e in viticoltura la situazione è anche più difficile. Il fenomeno che ha colpito la Romagna si sta manifestando un po' in tutta Italia. Nei vigneti i danni risultano spesso più gravi rispetto ai frutteti, perché la vite è una pianta molto più delicata. Infatti la ricrescita della vite, una volta sradicata, è più lenta di quella di un pesco o di altri alberi da frutto. Inoltre il verificarsi di temperature superiori a 37° determina il rallentamento o addirittura l'arresto dell'attività vegetativa della pianta. Per fortuna la zona del Prosecco è stata colpita solo in maniera marginale da questi fenomeni e, fino a sabato scorso, ha goduto di temperature mitigate dalle piogge, soprattutto notturne. Quindi ci auguriamo prosegue Sandro Bottega che questa ondata di calore eccezionale rimanga circoscritta a un range accettabile di pochi giorni. Se le temperature dovessero invece rimanere più a lungo quelle di questi giorni, per tutto il comparto si determinerebbero effetti catastrofici, in quanto ne risentirebbero la quantità, la qualità e l'acidità dell'uva, con conseguenze immediate su tutti i principali parametri che un buon vino deve avere. Di queste elevate temperature potrebbero beneficiare le grappe, in quanto si andrebbero a distillare vinacce con un più elevato grado alcolico. In ogni caso l'allarme clima è in assoluto l'emergenza più grave che ci troviamo ad affrontare e che, come tale, non può e non deve essere sottovalutata, adottando anacronistiche posizioni antiscientifiche.

