

SILVIO GIULIARI

CENNI STORICI E LINEE DI SVILUPPO DELLA VITICOLTURA DEI COLLI BERICI *

Nei Colli Berici la vite trova un ambiente particolarmente idoneo sia dal punto di vista pedologico che climatico, tanto che i prodotti che fornisce ne fanno fonte primaria di reddito per gli agricoltori di questo territorio.

Suffraga l'affermazione l'esame di tremila anni di storia.

La *Vitis Vinifera Silvestris* era spontanea nel luogo e fin dal momento in cui ha trovato dimora su questi colli l'uomo ha usufruito delle sue bacche. I vinaccioli rinvenuti nei resti delle palafitte del lago di Fimon, risalenti a 4.000/5.000 anni prima di Cristo, lo dimostrano inequivocabilmente.

Successivamente la prosperità o meno degli abitanti dell'area berica è stata in gran parte legata alle vicende della coltura, splendore e decadenza della vite, cardine economico costante attraverso i secoli. L'arte enoica è iniziata sui Berici durante l'età del ferro con l'introduzione della *Vitis Vinifera Sativa* a opera delle genti Paleovenete, che a loro volta l'avevano mutuata dagli Etruschi.

All'arrivo dei Romani, verso la metà del terzo secolo a.C., la coltura della vite e l'arte della vinificazione erano largamente praticate e vennero ulteriormente diffuse. Reperti archeologici e scritti romani testimoniano che sino al V secolo d.C. la viticoltura sui Colli Berici ha vissuto un periodo piuttosto florido.

Nei «secoli bui», dal 500 d.C. sino all'inizio del secondo millennio, la viticoltura, come le altre attività economiche, conobbe un lungo torpore.

Con il sorgere dei Comuni le notizie relative alla vite e alla produzione del vino riprendono ad essere via via più numerose, tali da fornire un quadro abbastanza preciso dell'evoluzione di questo settore in tutta la Provincia di Vicenza. Gli statuti di molti Comuni riportano infatti norme rigorose sulla vendemmia delle uve e sulla vinificazione. A più riprese si rinvengono notizie sulla bontà dei vini di alcune zone dei nostri colli e sull'esportazione di partite di vino in altri

* Comunicazione letta il 12 aprile 1992 in occasione della tornata esterna a Barbarano Vicentino (Sala dell'Istituto A. De Giovanni).

luoghi d'Italia e d'oltralpe. Particolare rinomanza ebbero i vini di Costozza, Barbarano, Mossano, Vicenza, Orgiano e altre località.

La coltura era molto estesa ma prevalentemente di tipo promiscuo, le viti erano maritate, cioè, a piante arboree, anche di notevole sviluppo, sulle quali si arrampicavano tralci che formavano ampi festoni. La produzione per unità di superficie era limitata ed il vino veniva consumato quasi tutto sul posto; in buona parte era poco serbevole per cui, con l'innalzarsi della temperatura (da maggio-giugno), soffriva di spunto o di fioretta (acidificazione).

Sino alla metà dell' '800 la vite conosceva solo avversità di ordine climatico (grandine, gelate primaverili, freddi invernali e prolungate siccità estive), e danni dovuti agli uccelli (specialmente storni, tordi, merli). La pianta, costituita dalle radici alle foglie da un unico soggetto, cresceva facilmente, era molto longeva e raggiungeva dimensioni considerevoli: viti centenarie con il fusto del diametro di 30/50 cm. erano abbastanza comuni.

Le cure colturali si riducevano al controllo delle erbe infestanti, specie nei primi anni di vita, e a una sommaria potatura per ridurre ed accorciare il numero dei tralci. La situazione cambiò radicalmente con l'arrivo delle due peggiori malattie funginee: l'*Oidium Tucherii* (o mal bianco) e la *Plasmopara viticola* (o peronospora della vite). Queste due crittogame, alle quali si aggiungerà più tardi un altro gravissimo parassita animale (la *Phylloxera vastatrix*, insetto dell'ordine degli emitteri), procurarono gravissimi danni alla viticoltura italiana e grande disorientamento tra gli agricoltori, completamente sprovvisti di qualsiasi mezzo di lotta.

Nella prima metà del secolo scorso alcuni agricoltori d'avanguardia, tra questi il principe Ernesto di Aremberg, succeduto nel 1835 ai Valmarana¹, importarono dalla Francia alcuni vitigni di pregio: Cabernet, Merlot, Pinot, Borgogna e altre varietà (Traminer), dalle quali ottennero vini pregiati che si distinguevano per le caratteristiche organolettiche e per il profumo. I vini di Costozza ottenuti con queste varietà erano apprezzati in tutto il Veneto. I contatti con la viticoltura francese si intensificarono per ricercare mezzi di lotta efficaci per combattere i nuovi parassiti giunti da oltre oceano. Si importarono altre varietà e tra queste gli ibridi produttori diretti (Clinton, Isabella e altri) che derivavano dall'incrocio di vitigni americani con vitigni europei. Questi ibridi presentavano una certa resistenza alle malattie funginee, ma davano un vino piuttosto scadente.

¹ Il principe Ernesto di Aremberg, discendente da famiglia austriaca, acquistò nel 1835 la proprietà che i conti Valmarana avevano ricevuto in eredità dal cugino Ottavio Trento in Costozza, costituita dalla Villa Carli e alcune centinaia di campi.

L'arco di tempo che va dal 1850 al 1929, anno in cui le gelate del mese di febbraio e la rapida ed estesa diffusione della Fillossera causarono la morte di buona parte dei vigneti dei Colli Berici, può essere considerato il periodo più triste della viticoltura di zona.

U. Botrè² ci dice che l'intera produzione di vino della Provincia di Vicenza nel 1929 è stata di 400.000 Hl contro i 900.000 del 1910, mentre la superficie investita a vite era di 90/100.000 Ha, di cui 40.000 rappresentati da Clinton e Isabella.

Un avvenimento positivo tra tante calamità fu la fondazione della Stazione di Viteicoltura di Conegliano Veneto, avvenuta nel 1923. Fu grazie alla Stazione che gli agricoltori intrapresero la ricostituzione dei vigneti su basi tecniche razionali e con unità di indirizzi per l'intero territorio provinciale; anche le Cattedre ambulanti e gli Ispettorati Agrari prestarono il loro contributo. Nel 1925 vennero impiantati sui Colli Berici in cinque località ritenute rappresentative dell'ambiente altrettanti campi sperimentali con lo scopo di ricercare portainnesti resistenti alla Fillossera, adatti ai vari tipi di terreno e dotati di buone affinità con i vitigni più pregiati. Con i nuovi impianti fecero il loro ingresso nei campi le trattrici agricole che avrebbero sostituito la forza animale specialmente nei lavori di scasso dei terreni. L'allevamento di tipo promiscuo si trasformò, quasi ovunque, nel vigneto specializzato, e il sostegno vivo venne abbandonato per quello secco rappresentato dal palo di castagno prima, dal paletto di calcestruzzo poi. Le varietà vennero ridotte di numero e tra quelle locali si imposero la Garganega, la Durella e il Tocai rosso nella zona di Barbarano e nei comuni limitrofi; tra quelle di importazione si affermarono il Tocai bianco, il Riesling, il Pinot bianco e grigio, il Merlot, il Cabernet e il Barbera. La prima ricostituzione dei vigneti, dopo la catastrofe della Fillossera e la gelata del 1929, trasformò completamente il panorama viticolo dei primi anni del secolo, operando un mutamento assai positivo nel senso di una migliore qualificazione del prodotto. Anche la lotta antiparassitaria si perfezionò e le due principali malattie funginee, che, specie nelle annate piovose, costituivano un incubo, vennero sempre più efficacemente combattute. A seguito di questi risultati le produzioni aumentarono sensibilmente, specie nella pianura e nelle zone pedemontane con terreno ricco e profondo, e molte aziende, in particolare le numerose microaziende, si trovarono nell'impossibilità di vinificare tutta l'uva in proprio. L'eccedenza provocò una pesantezza nel mercato delle uve, tanto che in alcune annate prima e dopo il secondo conflitto mondiale molti agricoltori accettarono di cedere l'uva al commerciante senza fissarne il prezzo.

² Capo dell'Ispettorato Agrario di Vicenza (1950-60).

Il problema venne risolto con la fondazione delle cantine sociali, promosse da alcuni pionieri del settore sostenuti da opportuni interventi di politica agraria dello Stato. È un altro evento fondamentale per lo sviluppo della viticoltura del Veneto e dei Colli Berici. Nel 1951 sorgeva la Cantina Sociale di Barbarano, l'anno dopo quella di Lonigo e nel 1954 quella di Montecchio Maggiore. Nel 1960 veniva aperto l'enopolio di Montegalda da parte del Consorzio Agrario Provinciale.

Iniziava una stagione felice per la viticoltura vicentina specie per le zone di elevata produzione, che sarebbe durata all'incirca sino al 1980. Le cantine sociali si trovavano nella necessità di aumentare le capacità ricettive per far fronte al rapido aumento dei soci e delle superfici vitate. L'uva veniva trasformata prevalentemente in vini di massa bianchi e neri, di gradazione alcolica piuttosto bassa, che trovavano collocazione nei paesi d'oltralpe (specie in Germania) dove, dopo l'aggiunta di zucchero, venivano immessi sul mercato come vini da pasto o spumanti.

Verso gli anni '80 le cantine sociali dei Colli Berici raggiungevano le seguenti capacità di trasformazione: Lonigo q.li 550.000, Montecchio Maggiore 250.000 e Barbarano 150.000. Più del 60% dell'uva prodotta sui Colli Berici veniva trasformata da queste tre cooperative. Il successo raggiunto va attribuito in misura cospicua ad una schiera di valenti enologi uscita dalla Scuola di Enologia di Conegliano fondata verso la fine del secolo scorso.

Ma negli anni '55-'80 la quantità della produzione si era imposta sulla qualità, ed era evidente che la situazione non poteva perdurare. La contrazione dei consumi di vino all'interno del Paese (passati dai 120 litri *pro capite* del 1950 ai 70 litri del 1980), la richiesta di vini di qualità da parte dei mercati esteri e le aumentate spese di produzione determinavano una nuova crisi per la viticoltura, specie quella della pianura. Abbiamo assistito così, negli ultimi anni, all'estirpamento di molti vigneti di pianura, anche grazie ai contributi elargiti dalla C.E.E., che ha emanato una legislazione diretta a disciplinare gli impianti viticoli e la produzione di vino privilegiando le zone più vocate (la collina) a vantaggio della qualità. Il nostro Paese ha dovuto adeguarsi alla legislazione comunitaria e già negli anni '50-'60 il Parlamento aveva preso in esame vari disegni di legge che si traducevano nel decreto 930 del 12 luglio 1963, che dettava le regole per la tutela dei vini con denominazione d'origine stabilendo tre categorie: denominazione di origine «semplice», «controllata», «controllata e garantita».

Veniva così colmata una lacuna che aveva tenuto il nostro Paese in ritardo di trent'anni rispetto alla Francia, il nostro principale concorrente. La Provincia di Vicenza con il disciplinare pubblicato sulla G.U. n. 32 del 4.II.1974 recepiva le norme del decreto sopra citato e riconosceva tre zone di produzione dei vini a denominazione di origine con-

trollata, e precisamente: D.O.C. Breganze, D.O.C. Gambellara e D.O.C. Colli Berici. Alle prime tre nel 1988 si è aggiunta una quarta zona, denominata D.O.C. Lessinia-Durello. Le prime tre zone si sono dotate ciascuna di un Consorzio per la tutela dei vini D.O.C. È stato costituito poi, a livello provinciale, un Consorzio di II grado con la sigla CO.VI.VI. (Consorzio vini vicentini) che raggruppa i tre enti e ne coordina l'attività.

Il disciplinare stabilisce per ogni zona il numero dei tipi di vino che si possono produrre e i relativi vitigni, le rese massime consentite per ciascun vitigno, la resa in vino delle singole uve, il grado alcolico dei vini e le indicazioni necessarie per la vendita: zona di origine, nome del produttore o dell'imbottigliatore, gradazione alcolica ecc. Si tratta di una normativa che ha sortito buoni risultati, anche se abbisogna di alcuni perfezionamenti.

La zona vini D.O.C. Colli Berici comprende un territorio appartenente a 28 comuni, con una superficie complessiva di 35.000 Ha, di cui il 55% in pianura ed il 45% in collina.

I vini D.O.C. riconosciuti dal disciplinare sono i seguenti:

1) GARGANEGO - ottenuto dalle uve del vitigno Garganega a cui possono aggiungersi uve della varietà Trebbiano Soave presenti nel vigneto, per un massimo del 10% delle viti. La resa massima in uva per ettaro è di q.li 140 più un 20% nelle annate di forte produzione.

2) TOCAI BIANCO - ottenuto dalle uve del vitigno Tocai Bianco a cui possono aggiungersi uve della varietà Garganega presenti nel vigneto, per un massimo del 10% delle viti, oppure quelle della varietà Pinot Grigio presenti nel vigneto, per un massimo del 15%. La resa massima in uva per ettaro è di q.li 120 più un 20% nelle annate di forte produzione.

3) SAUVIGNON - ottenuto dalle uve del vitigno Sauvignon a cui possono aggiungersi uve della varietà Garganega presenti nel vigneto, per un massimo del 10% delle viti. La resa massima in uva per ettaro è di q.li 120 più un 20% nelle annate di forte produzione.

4) PINOT BIANCO - ottenuto dalle uve del vitigno Pinot Bianco a cui possono aggiungersi uve della varietà Pinot Grigio presenti nel vigneto, per un massimo del 15% delle viti. La resa massima in uva ad ettaro è di q.li 120 più un 20% nelle annate di forte produzione.

5) MERLOT - ottenuto dalle uve del vitigno Merlot al 100%. La resa massima in uva ad ettaro è di q.li 120 più un 20% nelle annate di forte produzione.

6) CABERNET - ottenuto da uve congiuntamente o disgiuntamente delle varietà Cabernet-Franc e Cabernet-Sauvignon. La resa massima in uva ad ettaro è di q.li 120 più un 20% nelle annate di forte produzione.

7) CHARDONNAY - ottenuto dalle uve del vitigno Chardonnay a cui possono aggiungersi uve della varietà Pinot Bianco, presenti nel vigneto, per un massimo del 15% delle viti. La resa massima ad ettaro è di q.li 120 più un 20% nelle annate di forte produzione.

8) TOCAI ROSSO - ottenuto dalle uve del vitigno Tocai Rosso a cui possono aggiungersi uve della varietà Garganega, presenti nel vigneto, per un massimo del 15% delle viti. La resa massima in uva ad ettaro è di q.li 120 più un 20% nelle annate di forte produzione.

Il Tocai Rosso viene così descritto: vino di colore rosso ciclamino con un profumo delicato di fiori, tipico della varietà, di sapore asciutto gradevole un po' amarognolo, giustamente tannico, con caratteri di spiccata finezza particolarmente gradito al palato femminile. Questo vino, per la produzione relativa al versante Sud e Sud-Ovest della fascia dei Colli Berici che va da Toara sino a Costozza, prenderà tra breve il nome di Barbarano, che sarà così sinonimo di un vino tra i più pregiati del comprensorio, di origini un po' misteriose e quindi con un certo fascino. È un riconoscimento ai viticoltori di questa terra che con la loro intelligente e tenace operosità hanno reso Barbarano centro rinomato di vini di alta qualità.

La denominazione di origine controllata «Colli Berici» può essere utilizzata per definire il vino spumante ottenuto dalla mescolanza delle uve prodotte in vigneti iscritti agli albi delle seguenti varietà: Garganega in misura non inferiore al 50%, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon congiuntamente o disgiuntamente, fino al massimo del 50%. Le uve impiegate devono assicurare al Tocai Bianco, al Sauvignon, al Merlot, al Tocai Rosso e al Cabernet una gradazione alcolica minima naturale di 10,5 gradi, di soli 10 gradi per la Garganega. Il vino Cabernet, con gradazione minima naturale di 12,5 gradi, se invecchiato per almeno tre anni dal primo gennaio successivo all'annata di produzione, può portare la qualifica aggiuntiva di «riserva». La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70% per i vini Garganega, Tocai Bianco, Merlot, al 65% per gli altri vini. La ricerca e la sperimentazione negli anni del dopoguerra hanno operato proficuamente tanto in campo nazionale che in campo regionale e provinciale conseguendo notevoli risultati per il miglioramento qualitativo delle produzioni. Le innovazioni tecnologiche riguardano sia il settore viticolo che quello enologico. Gli aspetti più importanti conseguiti nel primo settore sono i seguenti:

1° miglioramento genetico del materiale da riproduzione nelle sue due componenti: portainnesto e vitigno. Oggi si preferiscono portainnesti resistenti alla Fillossera, con buona adattabilità ai vari tipi di terreno e buona affinità con il vitigno; si ricerca, nello stesso tempo, un

vigore ridotto, per equilibrare il rapporto tra energia vegetativa e produzione, così da favorire la qualità e stabilizzare la resa nel corso degli anni. Per i vitigni invece si è proceduto alla selezione clonale per individuare biotipi immuni da malattie degenerative (virosi) e con caratteristiche produttive moderate, ma di alta qualità e costanza di produzione. Sino ad oggi in provincia di Vicenza sono state ottenute selezioni clonali di Garganega, Trebbiano Soave, Durella, Tocai Rosso e Vespaiola. I nuovi impianti devono essere realizzati con materiale proveniente dalla selezione clonale e certificato.

2° Nuove forme di allevamento concepite per ridurre i costi di produzione attraverso la meccanizzazione integrale delle operazioni colturali, e per esaltare la qualità. La sperimentazione ha evidenziato, infatti, che si ottiene un prodotto migliore riducendo la produzione per ceppo ed aumentando il numero delle piante per unità di superficie. La densità nei nuovi vigneti è stata innalzata così dalle 1500-1800 viti del passato alle 2500-3000 di oggi, mentre viene ridotto, per converso, il numero delle gemme per ceppo diminuendo la lunghezza dei tralci e disponendoli in modo da favorirne la massima irradiazione solare.

3° La concimazione è stata diretta a favorire la qualità più che la quantità; si è proceduto quindi alla riduzione della concimazione azotata sia chimica che organica ed al suo frazionamento in piccole dosi onde evitarne il dilavamento e aiutare la pianta nei momenti di maggior bisogno. La concimazione fosfopotassica è stata correlata all'analisi del terreno. L'uso dei microelementi è praticato solo in caso di evidenti carenze.

4° L'inerbimento dei vigneti, specialmente di quelli della pianura e della fascia pedemontana, è una pratica che favorisce il passaggio delle macchine anche nei periodi piovosi, riducendo i fenomeni di costipamento nei terreni argillosi e migliorando l'equilibrio produttivo.

5° Interventi razionali di potatura verde ad allegazione avvenuta e prima della raccolta.

6° Meccanizzazione integrale delle operazioni colturali per ridurre i costi di produzione.

7° Interventi irrigui oculati, possibilmente con il sistema a goccia.

8° Lotta guidata ai parassiti. La Provincia è stata pioniera in questo settore avendo istituito, prima in Italia (1975), un servizio di lotta guidata in viticoltura. I risultati furono assai lusinghieri già allora. Grazie al nuovo sistema il numero dei trattamenti antiparassitari è stato ridotto alla metà (6-7 nella pianura; 4-5 nella collina asciutta e ventilata), con un sensibile vantaggio nelle spese e sull'impatto ambientale. I trattamenti insetticidi sono stati pressoché aboliti, specialmente nei vigneti in piena produzione, cosicché il prodotto risulta immune da

residui tossici. Nel 1989 è iniziata, inoltre, un'attività di ricerca sul controllo della peronospora attraverso modelli informatici, in collaborazione con due stazioni di ricerca francesi (Bordeaux e Champagne). Il servizio di lotta guidata si avvale di 20 stazioni meteorologiche dislocate nelle zone viticole della Provincia e di un centro elaborazione dati collocato nell'azienda dell'Amministrazione Provinciale a Montecchio Precalcino e affidato a uno *staff* di tecnici particolarmente esperti.

9° Raccolta dell'uva al giusto grado di maturazione attraverso controlli sul campo per seguire l'evoluzione del grado zuccherino degli acini. Quando la curva incomincia a scendere è il momento di raccogliere, per ridurre i numerosi rischi a cui l'uva è soggetta (grandinate, infezioni funginee, danni da uccelli ecc.), ma soprattutto per avere un prodotto con le caratteristiche migliori per essere trasformato in vino.

Il settore enologico ha dovuto proporsi, inoltre, tre ordini di obiettivi:

1° la diminuzione dei costi di trasformazione attraverso un dimensionamento delle aziende capace di affrontare la concorrenza nel settore, oltre alla sfida, delle altre bevande.

2° La competitività nella commercializzazione, che impone di seguire l'evoluzione del mercato sulla base delle nuove esigenze dei consumatori, con la connessa necessità di individuare anche nuovi canali di distribuzione. Questi due problemi presuppongono impianti enologici di notevoli dimensioni quali quelli posseduti dalle cantine sociali operanti sui Colli Berici.

3° La tecnica enologica deve qualificare al massimo il prodotto: anche su questo terreno sono stati ottenuti dei passi in avanti adottando procedure di avanguardia, quali:

a) la pigiatura morbida delle uve (metodo Vaslen), che consente di ottenere il 50-60% della resa in «mosto fiore» attraverso la «sgrondatura degli acini» in pigiatrici a cilindri. Successivamente, con l'innalzamento della velocità dei cilindri da 250 a 750 giri al minuto si ottiene un'altra frazione di mosto, per passare infine alla torchiatura. In questo modo si evita la spremitura dei polifenoli e il conseguente inquinamento del vino.

b) La pulizia dei mosti consente di eliminare tutte le impurità con grande vantaggio per la successiva fermentazione e serbevolezza del prodotto. Lo scopo si ottiene con la normale centrifugazione o con il nuovo sistema della «flottazione», già adottato dalla Cantina Sociale di Lonigo. Con questo ultimo ritrovato della tecnologia il mosto viene fatto affluire in una ampia vasca nella quale viene insufflato dell'ossigeno che ossida le impurità e le spinge in superficie, ove vengono asportate da uno schiumatore. Si raggiungono così due risultati: il pri-

mo, la massima pulizia dei mosti, il secondo, la eliminazione del materiale filtrante riducendo a zero l'impatto ambientale.

c) La refrigerazione dei mosti a 14°.

d) La fermentazione a temperatura controllata tra 14 e 28 gradi.

Queste due ultime innovazioni permettono di pigiare le uve molto in anticipo rispetto al passato, ottenendo i migliori risultati anche nel caso in cui la temperatura esterna sia elevata. In questo modo si ha la possibilità di conservare nel mosto i profumi e gli aromi tipici del vitigno e di trasferirli nel vino esaltandone la qualità.

d) Eventuale utilizzo di fermenti selezionati per controllare il processo di fermentazione e ottenere una qualità superiore.

e) Utilizzazione di anidride solforosa in dosi molto esigue per evitare fermentazioni nocive (50-60 millilitri per litro rispetto ai 250 permessi dalla legislazione italiana ed i 400 della legislazione tedesca).

f) Conservazione del vino a basse temperature durante tutto l'anno, anche nei mesi più caldi.

Tutte queste innovazioni sono realtà concreta nella nostra Provincia già dagli anni '80, sia nell'impianto dei vigneti che nel settore enologico, espressioni di una politica attenta al confronto mercantile e rivolta a migliorare la qualità delle produzioni. I risultati ottenuti sono stati positivi, tanto da portare la Provincia di Vicenza al terzo posto in campo regionale, dopo Verona e Treviso, e ai primi posti in campo nazionale nel rapporto tra quantità e qualità, esaltando così le opportunità degli operatori commerciali.

Nonostante tali notevoli risultati le prospettive della viticoltura dei Colli Berici si presentano, come quelle dell'intero comparto, assai difficili per due motivi principali: il continuo calo dei consumi interni e l'eccesso di produzione. Le cause che hanno provocato il calo nel consumo dei vini sono molteplici:

1° riduzione del numero di addetti all'agricoltura, che sono passati dal 41% degli anni '50 al 6% di oggi. Era la categoria che assieme ai muratori consumava più vino.

2° Cambiamento dei gusti dei consumatori, con la tendenza verso bevande poco alcoliche od analcoliche e per vini leggeri, frizzanti o spumanti.

3° Diminuzione delle attività che comportano fatica fisica, cioè delle attività manuali, quindi diminuzione del fabbisogno individuale calorico ed energetico.

4° Il fenomeno così detto della «destrutturazione dei pasti» con la progressiva riduzione o abbandono del pasto di mezzogiorno.

5° Le campagne promozionali contro l'abuso delle sostanze alcoliche, dalle quali spesso il vino viene paragonato ad una droga.

6° Il diffondersi di diete dimagranti o rivolte a mantenere in stretti

limiti di peso la persona (teniamo presente che un litro di vino con 12 gradi di alcool procura 700 calorie, vale a dire 1/3 dell'assunzione calorica necessaria ad una persona adulta che svolge attività fisica moderata).

7° Motivi di ordine psicologico, alimentati dal ritrovamento di partite di vino adulterato (vino al metanolo, vino all'insetticida) fatte oggetto di clamorosa pubblicità da parte della stampa e della televisione.

8° Agguerrita concorrenza delle altre bevande.

9° Mancanza di una organizzazione che promuova la cultura del vino e ne favorisca il consumo. Un'educazione al sano e buon bere: quattro bicchieri al giorno di buon vino sono salutari. L'incidenza della spesa pubblicitaria per litro di vino nei confronti delle altre bevande è irrisoria: si spendono infatti 956 lire per i superalcolici, 424 per gli spumanti, 81 per le bibite varie, 58 per la birra, 37 per i succhi di frutta, 9 per l'acqua minerale, ma solo 7 per il vino.

Per quanto riguarda l'eccesso di produzione, la produzione mondiale consiste di 300 milioni di Hl con un interscambio internazionale di 45-50 milioni di Hl. L'Italia è al primo posto nel mondo per la produzione con 60 milioni di Hl. Mentre le cantine vicentine collocano sul mercato interno ed estero tutto il loro prodotto, ed il Settentrione d'Italia cerca di allinearsi alle tendenze del mercato riducendo le produzioni e migliorando la qualità, il Mezzogiorno d'Italia opera in senso contrario aumentando le produzioni con una qualità di vini assai scadenti, ricavati anche dalla trasformazione delle uve da tavola invendute. Sono questi vini a provocare tanto la pesantezza di mercato quanto i fenomeni di adulterazione, siccome sono anomali nella costituzione e richiedono elevate dosi di antifermentativi per acquistare serbevolezza. Buona parte di questi vini viene ceduta alla distillazione con il contributo dei viticoltori del nord Italia.

Su una superficie vitata di 12.000 Ha circa di vigneto specializzato e alcune migliaia di promiscuo, in via di estinzione, la Provincia di Vicenza produce in media 1,5 milioni di Hl di vino. Secondo una stima approssimativa il comprensorio dei Colli Berici produce circa il 50% della produzione provinciale. La superficie iscritta all'albo dei vini D.O.C. dei Berici è di circa 1200 Ha, che con una produzione media di 65 q.li forniscono circa 125.000 Hl, equivalenti ancora al 50% della produzione provinciale. Il numero delle cantine trasformatrici o imbottigliatrici è attualmente di 48, comprese le due cantine sociali, quella dei Colli Berici e quella dei Colli Vicentini. Le cantine private hanno visto contrarre il proprio numero, a causa dei numerosi adempimenti burocratici richiesti dalla normativa italiana e comunitaria e per l'aumento dei costi di produzione specie per quanto riguarda il rinnovo delle attrezzature che richiede la moderna tecnologia enologica. Parti-

colare attenzione merita il settore della cooperazione, che nei Colli Berici, come si è accennato, copre il 60% della produzione. Nel 1989 ha avuto luogo la fusione delle due cantine sociali di Lonigo e Barbarano, che hanno dato vita ad un complesso vitivinicolo tra i più grandi d'Europa. I soci sono 2.500, la superficie vitata copre 3.600 Ha, la capacità di trasformazione è di circa 700.000 q.li di uva, con una resa in vino di poco inferiore a 500.000 Hl di cui l'85% bianco e il 15% rosso. La produzione di vino D.O.C. rappresenta il 10% della produzione; 100.000 Hl si fregiano della indicazione geografica, la rimanenza è costituita da vino da tavola comune. Il 10% della produzione viene venduta presso gli spacci di Barbarano e Lonigo, il 20% viene esportato oltre le Alpi ed il 70% viene collocato presso le maggiori case vinicole del nord Italia. La cantina è stata completamente rinnovata negli impianti e possiede il meglio delle attrezzature consigliate dalla più moderna tecnologia enologica. L'organizzazione del lavoro è concepita su basi razionali, in modo da contenere al massimo i costi. L'impianto di pigiatura morbida è il più grande d'Europa, con una capacità di trasformazione di 35-40.000 q.li di uva al giorno, ed è provvisto di accorgimenti per ottenere le più alte rese di «mosto fiore». La lavorazione delle uve bianche e rosse si compie su linee indipendenti. Le uve bianche vengono vinificate tutte in assenza di bucce. Il mosto viene tutto refrigerato e sottoposto a pulizia attraverso normali centrifughe, mediante centrifugazione sotto vuoto spinto o con il metodo della flottazione. Per il vino rosso i silos di fermentazione sono provvisti di pompe per il «rimontaggio» del mosto dall'esterno così da graduare secondo le esigenze il colore (vini rosati, vini molto rossi). Nel 1990 la Cantina dei Colli Berici ha assunto in gestione la cantina dell'azienda vinicola del sig. Bedeschi di Corlanzone di Alonte per produrre vini di altissima qualità con uve provenienti da zone collinari particolarmente vocate e da vigneti impiantati secondo le più moderne tecniche viticole. La vinificazione viene curata con particolare attenzione ed il prodotto viene venduto tutto in bottiglia. I primi risultati hanno pienamente soddisfatto gli esperti e permettono di guardare con tutta tranquillità al collocamento futuro del prodotto. Attualmente le linee di produzione sono due: un vino Recioto bianco proveniente da uve scelte di varietà Garganega e un Cabernet superiore proveniente dalle uve omonime.

Anche la Cantina dei Colli Vicentini rappresenta un complesso di notevoli dimensioni: lavora 250.000 q.li di uva provenienti per il 90% dai Colli Berici. La produzione è di circa 180.000 Hl di vino di cui il 70% bianco e il 30% rosso. I vini D.O.C. rappresentano il 20% della produzione. Le tecniche di vinificazione sono le stesse menzionate per la Cantina dei Colli Berici. Il 30% della produzione viene venduto allo

spaccio aziendale, un altro 30% viene esportato, prevalentemente in Germania, ed il rimanente 40% viene venduto nell'Italia del nord. Il numero dei soci è di 1.600 con una superficie vitata di 1.600 Ha.

Il prezzo dell'uva pagato dalle due cantine sociali varia dalle 350 lire al Kg. per le uve dei vigneti di pianura di elevata produzione e con bassa gradazione zuccherina, alle 1.000-1.500 lire per le uve di collina con gradazione zuccherina attorno ai 20 gradi Babo delle migliori varietà (Cabernet, Pinot bianco, grigio e nero, Chardonnay, Sauvignon, Riesling, Tocai rosso). Le uve che superano le rese ettariali previste dal disciplinare subiscono una penalizzazione di 70-100 lire al Kg. Le uve di pianura con bassa gradazione zuccherina vengono pagate, così, 200-220 lire il Kg. Questo prezzo spinge gli agricoltori a ridurre la produzione a favore della qualità con l'adozione delle nuove tecniche colturali divulgate dai tecnici inviati nelle aziende dalle stesse cantine sociali.

Anche le aziende vitivinicole private hanno conseguito livelli produttivi molto qualificati, e per la maggior parte il prodotto viene assorbito da una clientela fissa ed affezionata.

L'impegno profuso negli ultimi anni nella vitivinicoltura nella nostra Provincia, specie nei Colli Berici, da parte di istituti di ricerca, enti pubblici, associazioni di agricoltori, cooperative e privati è stato ingente e la qualità dei vini è migliorata sensibilmente. Il consumatore avveduto è in grado di disporre, in qualsiasi momento dell'anno, di vino da pasto, delle migliori varietà, sicuramente genuino, ad un prezzo ragionevole.

I proventi dell'agricoltore sono tutt'altro che soddisfacenti, ma questa è la realtà d'oggi, non solo nel settore del vino ma, in generale, per tutte le produzioni agricole. Si deve tenere presente che l'impianto di un vigneto secondo i dettami moderni viene a costare più di 20 milioni ad Ha, e che la sua durata media non supera generalmente i 20 anni, mentre una produzione remunerativa (che paghi cioè le spese di gestione) si ha solo dopo il quinto anno dall'impianto.

Nel contesto attuale, che registra la contrazione del consumo dei vini comuni, si verifica invece un sensibile incremento della domanda dei vini pregiati. Negli anni recenti, infatti, i vini D.O.C. hanno conosciuto una stagione particolarmente felice dell'*export*. Una buona riuscita hanno avuto anche i vini novelli. Nel 1988 la città di Vicenza ha tenuto a battesimo la prima mostra nazionale del vino novello, da allora ripetuta ogni anno, e alla quale partecipano la grande maggioranza dei produttori italiani. L'Ente Fiera di Vicenza organizza ogni anno anche la mostra dei vini D.O.C. A queste manifestazioni promozionali i vini dei Colli Berici sono sempre ben rappresentati dai produttori individuali e dalle cantine sociali della zona. L'adesione al Mercato

Comune Europeo di nuovi paesi dischiude possibilità di ulteriori esportazioni. Gli operatori vitivinicoli dei Colli Berici, che hanno saputo raggiungere posizioni così significative nel commercio vinicolo, non si lasceranno sfuggire occasioni per migliorare la loro posizione sia sul terreno estero che su quello nazionale.

Quando la congiuntura negativa della vitivinicoltura avesse fine, il calo dei consumi si arrestasse e il nuovo gusto per i vini fini si diffondesse e si radicasse, quando, cioè, la combinazione dei fattori avversi che hanno dominato negli anni recenti si capovolgesse, la tenacia e la determinazione dei nostri viticoltori sarebbero pienamente premiate. Le posizioni faticosamente conquistate si trasformerebbero in posizioni di vantaggiosa rendita mercantile, i vini dei Colli Berici assicurerebbero ricchezza al territorio che li produce, rinomanza a borghi e paesi viticoli, una ricca ricaduta di benefici sull'economia vicentina.