

## **RAPPORTO DEL PRESIDENTE 2007**

Care socie e cari soci innanzitutto vi ringrazio per la vostra presenza, l'anno 2007 è terminato ed come ben sapete il Rapporto del Presidente è d'obbligo in una Assemblea annuale, ad ogni modo cercherò di essere il più breve e conciso possibile, in quanto la serata è ancora lunga.

Quello che desidero dire questa sera è suddiviso in tre parti,

**2007 – 2008 - futuro**

la prima parte concerne l'anno 2007, la nostra sezione ha iniziato il 20 gennaio con una gita in Valtellina e più precisamente con la visita alla fondazione Fojanini dove abbiamo avuto un'eccellente accoglienza e conosciuto le problematiche di questa regione e non per ultimo la loro gastronomia. Le attività in campo sono state varie e in diversi vigneti e qui desidero ringraziare il consulente cantonale nella persona dell'Ing. Matteo Bernasconi.

Nel 2007 rispetto agli anni passati nella formazione continua abbiamo aggiunto altre tematiche, e più precisamente la conoscenza sensoriale dell'uva come pure la conoscenza dei diversi turaccioli, questi due temi saranno ripresi anche nel 2008 in modo che i soci che non erano presenti ne potranno usufruire quest'anno. Prima di terminare l'anno 2007 non voglio dimenticare l'uscita con cena presso la Tenuta Colle degli ulivi a Coldrerio, come pure l'ottima organizzazione della gita sociale in Francia in zona Champagne

L'annata viticola 2007, come già annunciata da Matteo Bernasconi alla Giornata Viticola Cantonale a Biasca è stata caratterizzata da temperature molto miti sia nel periodo invernale che in quello primaverile (aprile – maggio) questo ha provocato anticipatamente uno sviluppo vegetativo rispetto gli anni passati.

In generale, il Ticino durante il mese di luglio ha beneficiato di temperature nettamente sopra la media, di precipitazioni molto scarse e di un soleggiamento molto abbondante.

L'inizio dell'invaiaura è stato mediamente da 5 a 10 giorni in anticipo rispetto il 2006.

Gli aspetti fitosanitari di maggior risalto durante questo periodo sono stati sicuramente i forti attacchi di erinosi, ed in alcuni casi gli attacchi delle nottue, le quali hanno ridotto il carico di gemme fertili.

La vendemmia è iniziata poco dopo la metà agosto per alcune partite di varietà particolarmente precoci, a fine agosto per la maggior parte delle varietà bianche insieme alle prime partite di Merlot destinate ai vini bianchi.

Quindi, a partire dal 10 settembre 2007 è iniziata la vera e propria raccolta del Merlot e nel giro di due settimane è stato raccolto il 93 % della produzione.

Visto che la produzione di uve Merlot non ha superato il limite concordato tra le parti (5'441'008 kg), sulla base di quanto approvato dal Comitato IVT nella sua riunione del 26 luglio, per un quintale di uva con una gradazione di 21.6 Brix il prezzo veniva fissato a fr. 448.-

### **I problemi fitosanitari 2007**

Le condizioni meteorologiche di fine maggio e giugno hanno favorito l'insorgere della peronospora, fortunatamente nel Luganese le condizioni meteo hanno permesso d'intervenire con i trattamenti bloccando così l'insorgere del fungo. Per quanto concerne le altre fitopatologie possiamo affermare:

la flavescenza dorata si è manifestata con due nuovi focolai di una certa importanza a Vico Morcote e a Magliaso.

Per quanto riguarda l'oidio dopo diversi anni in cui è stata la malattia principale, quest'anno non si sono registrati attacchi importanti della malattia su grappoli, solamente sulle foglie a fine stagione si sono constatati i tipici sintomi.

Anche quest'anno il Mal dell'esca ha mostrato in maniera virulenta la sua presenza nei vigneti del Luganese. Vista la precocità dell'annata i primi sintomi di questa malattia si sono avuti piuttosto presto e più precisamente nel mese di giugno.

L'erinosi si è manifestata in maniera molto virulenta in molti vigneti, soprattutto in primavera sulle prime foglie, come pure in estate sulla parte alta della vegetazione. In alcuni vigneti, specialmente sulle barbatelle o piante giovani, eriofide bloccava è stato necessario intervenire con un prodotto acaricida.

Per contro l'acariosi non è stata un problema.

Anche quest'anno i viticoltori in alcune zone del Luganese hanno dovuto fare i conti con cervi, caprioli, cinghiali e in prossimità della vendemmia anche con i tassi, i ghiri e gli uccelli, questa problematica la conosciamo ma purtroppo non conosciamo i rimedi.

A livello legislativo, e più precisamente sulle tecniche di vinificazione, durante l'Assemblea ordinaria dei delegati dell'Ordine della DOC tenutasi il 7 maggio 2007, è stato approvato il principio di vietare l'uso dei trucioli, delle doghe (staves) e dei bastoncini (sticks) per la produzione di vini DOC ticinesi. Sulla base di questa decisione, l'Ordine ha quindi chiesto all'amministrazione di fare propria questa proposta apportando le necessarie modifiche al "Regolamento concernente l'utilizzazione della denominazione di origine controllata ai vini ticinesi". Modifica che è quindi stata approvata il 26 giugno 2007 dal Consiglio di Stato ed è entrata in vigore il 3 luglio 2007.

Per l'occasione è pure stata adattata la regolamentazione sull'uso del termine "Riserva" per i vini bianchi che al contrario dei rossi non devono aspettare 18 mesi prima della loro messa in commercio, ma solo 12. Quest'ultima specifica sull'uso del termine "Riserva" potrà in seguito essere abolita perché integrata nel diritto federale a partire dal 1° gennaio 2008.

Concludendo, l'anno 207 per i viticoltori Luganesi salvo eccezioni (grandine) lo si può ritenere positivo.

Per quanto concerne il 2008 ognuno di voi ha ricevuto il programma con le diverse attività e come avrete potuto constatare il calendario è alquanto ricco di appuntamenti (se non erro sono 15 ripartiti su tutto l'anno). Per quanto riguarda la gita quest'anno la meta sarà Modena e penso che negli eventuali l'amica Nicoletta potrà darci ulteriori informazioni, inoltre abbiamo aggiunto nel mese di novembre una serata sul'ulivo con degustazione.

Per quanto riguarda il prezzo delle uve, molto probabilmente non penso che 448 sfr. saranno confermati, in quanto dal Rapporto Cantonale viticolo il censimento delle uve Merlot indica che abbiamo 3'506'461 ceppi per una superficie produttiva 824 ettari, sarà quindi compito della Federviti Cantonale in collaborazione con le altre Associazioni stabilire un prezzo equo.

Prima di terminare ho ancora una cosa da aggiungere e riguarda il lavoro sul "Terroir".

**Con un certo malincuore mi sono reso conto che questo lavoro non è stato recepito da parte di molti viticoltori, molto probabilmente ed erroneamente non vedono l'importanza, oppure la complessità li rende restii ma se è vero il detto che IL SAPERE NON È MAI TROPPO posso assicurarvi, che una volta terminato, questo studio sarà di grandissimo aiuto a noi, ma soprattutto ai futuri viticoltori., ad ogni modo la prossima settimana e più precisamente martedì 26 a Bioggo alle 15.30 ci sarà la presentazione risultati della prima fase dello studio dei terroir viticoli ticinesi, per cui si potranno vedere i primi risultati sul clima e del suolo per cui colgo l'occasione per invitarvi a questa presentazione.**

**Termino.....**