

Davide Frascari: «La siccità ha indebolito le nostre piante»



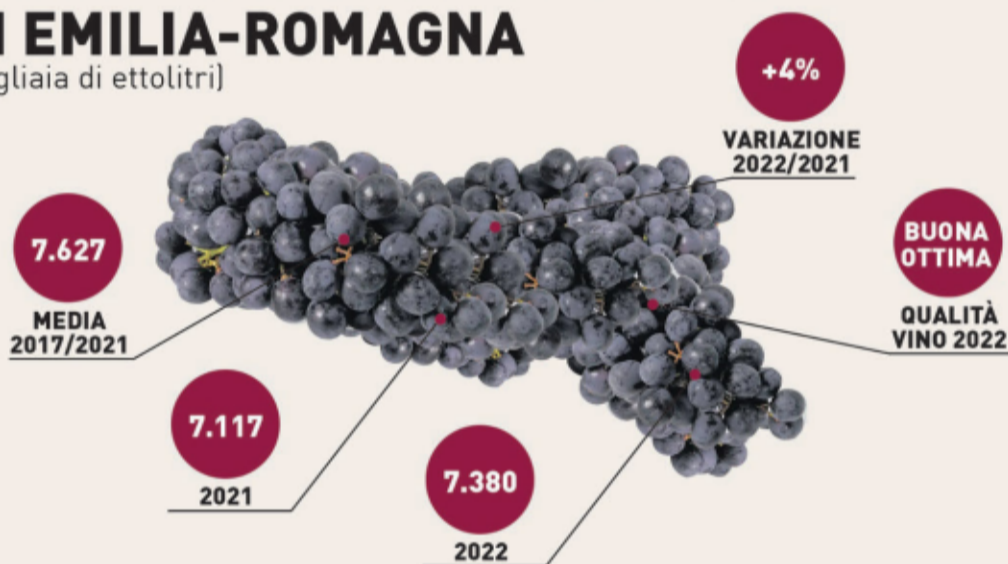
Davide Frascari, da maggio di quest'anno è diventato il nuovo presidente di Enoteca regionale Emilia-Romagna

Una delegazione della Regione partirà nei prossimi giorni per Bordeaux, dove è aperto un tavolo di confronto in tema di agricoltura di precisione



PRODUZIONE DI VINO E MOSTO IN EMILIA-ROMAGNA

(migliaia di ettolitri)



BOLOGNA

ALESSANDRO CICOGNANI

Dove si trova la viticoltura emiliano-romagnola oggi? E quale direzione ha intrapreso per il futuro? Sono questi i due capisaldi su cui si basa il lavoro intrapreso dal presidente di Enoteca Regionale Emilia-Romagna, Davide Frascari.

Partirei dall'oggi, dove la siccità ha caratterizzato questo anno. Tuttavia, nonostante ciò, le stime di Assoenologi dicono che in Emilia-Romagna la 2022 sarà un'annata con qualità a tratti ottima e con una produzione che dovrebbe crescere del 4% rispetto allo scorso anno. Lei come la vede?

«In un primo momento, le piante presentavano in effetti un incremento del numero dei grappoli, ma poi la siccità e la flavescenza dorata hanno influito sulla stagione. Parlo in particolare per il mio territorio, ossia le zone di Reggio Emilia e Modena, dove si coltivano il Lambrusco e l'Anzellotta. La siccità non solo ha creato un leggero calo rispetto alle stime di inizio stagione, ma ha stressato la pianta rendendola più vulnerabile e quindi più soggetta a malattie come la flavescenza dorata, che sta diventando un problema molto sentito e, a proposito di questo, ci siamo fatti promotori di un tavolo permanente in Regione. In conclusione, quindi, tra siccità e nubifragi, e pur considerandoli l'aumento di superficie vitata che è avvenuto nell'ultimo anno, la produzione 2021 sarà inferiore rispetto a quella del 2022 di circa un 4% per l'Anzellotta e di circa il 7% per il Lambrusco».

Come il cambiamento climatico sta influenzando nel mondo del vino e della vendemmia? E, guardando al futuro, come continuerà ad influire? Ci sono delle

soluzioni che si potranno adottare? Quali?

«La siccità di quest'anno ha indebolito le piante e probabilmente se ne risentirà anche nelle prossime annate. Inoltre, sempre a causa della siccità, c'è stato un anticipo della vendemmia, che quindi non è iniziata secondo la normale maturazione delle uve, ma è stata forzata prima del tempo. Per il futuro, bisogna essere pronti con l'irrigazione di soccorso e la somministrazione a goccia; in caso contrario la pianta potrebbe stressarsi a tal punto da avere conseguenze anche per le vendemmie successive».

Ci sono centri di ricerca che stanno studiando soluzioni a lungo termine?

«Una delegazione della Regione partirà nei prossimi giorni per Bordeaux, dove è aperto un tavolo di discussione e confronto in tema di agricoltura di precisione; credo che anche per i nostri territori un'agricoltura fatta di interventi mirati e microirrigazioni sia una soluzione da intraprendere. In Emilia-Romagna al momento abbiamo Irrinet, un servizio gratuito a disposizione di tutte le aziende agricole che fornisce consigli irrigui sul momento di intervento e sui volumi da impiegare per ottenere un prodotto di qualità, risparmiando risorse idriche».

Lei è diventato presidente di Enoteca Regionale a maggio di quest'anno: quali sono gli obiettivi che si è dato per il suo mandato? E quali saranno le strategie per raggiungere tali obiettivi?

«L'obiettivo che ci siamo dati è quello di lavorare insieme, sia creando sinergie tra i consorzi del vino che partecipano a Enoteca sia collaborando in maniera strutturata, per la prima volta, con quelli posti a tutela dei prodotti agroalimentari e gastronomici. Enoteca associa e rappresenta sia i piccoli produttori che le grandi cooperative e anche in questo senso

il nostro obiettivo è di lavorare insieme – senza dicotomie – in modo che ognuno possa essere valorizzato per la propria identità: i grandi, per esempio, hanno la forza di andare sui mercati mondiali, i piccoli presidiano il territorio e difendono la biodiversità. Lavorare insieme è quindi una enorme ricchezza e una grande opportunità per tutti».

Ancora oggi, purtroppo, l'Emilia-Romagna è vista come una regione per la produzione di quantità piuttosto che di qualità. Tuttavia, il consumatore sta diventando sempre più attento e questo sta consentendo alla nostra regione di far emergere le sue perle enologiche. Qual è la sensazione che ha lei?

«Non sono d'accordo con la prima affermazione. Questa è una visione superata e negli ultimi anni c'è stata una grande crescita del valore percepito della nostra viticoltura. Basti pensare, per esempio, ai Sangiovese di Romagna che sono sempre in prima linea nelle guide di settore o, pensando all'Emilia, alle tante novità su cui stanno lavorando i produttori di Lambrusco per andare incontro ai consumi più moderni. La nostra regione è considerata capace di fare innovazione di prodotto e di tecnologia, in questo senso siamo un esempio e siamo molto più innovativi di tante altre regioni italiane, e il pubblico – sempre più attento e preparato – in effetti ci sta dando ragione».

Le cooperative, che sono un nostro fiore all'occhiello, come possono contribuire in questa direzione (anche loro stanno puntando sempre più sulla produzione di bottiglie di qualità elevata)?

«Non bisogna mai dimenticare che una cooperativa è fatta di migliaia di microimprese, piccoli contadini che presidiano il territorio. Come ho già detto, non credo nella contrapposizione tra grande e piccolo, piuttosto credo nel valore della parola "insieme"».