Parla Sergio Spada, presidente della Cab: «Ottima anche l'uva»

«Olio Dop Brisighella, un anno da ricordare»

L'annata 2015 passerà alla storia come una delle migliori per la qualità dell'olio Dop Brisighella. Le intense piogge primaverili che hanno riempito le falde acquifere hanno infatti consentito agli uliveti secolari delle colline brisighellesi di non soffrire la siccità estiva e, nonostante un lieve anticipo di maturazione (ormai costante da diversi anni), è da registrarsi la più che positiva scomparsa della famigerata mosca olearia. «L'evento, inaspettato ma lungamente auspicato - commenta Sergio Spada, presidente di Cab -, è da attribuirsi soprattutto all'andamento climatico particolarmente torrido dei mesi di luglio e agosto che ha completamente 'sterminato' la mosca olearia, tanto che la quasi totalità degli olivicoltori brisighellesi non ha effettuato alcun trattamento insetticida».

In questo contesto la cooperativa Cab, sebbene abbia terminato le scorte di olio del 2014, non anticiperà l'apertura del frantoio convinta che, prosegue Spada «una raccolta troppo precoce delle olive, non permetta all'olio di esprimere gli aromi ed i profumi caratteristici delle singole varietà». Olio che, visto anche il completo inutilizzo di trattamenti (prassi consolidata sulle colline brisighellesi), può dirsi, nei fatti, praticamente biologico.

Dal punto di vista produttivo inoltre, l'annata 2015 presenta buone quantità per tutte le principali cultivar autoctone.

Capitolo a parte merita il vino, protagonista di «un'ottima annata» sia per l'albana che per il sangiovese della vena dei gessi brisighellesi. «Dopo la prima raccolta e le primissime vinificazioni possiamo sin da ora sperare in una delle migliori annate degli ultimi 10 anni - commenta Sergio Spada -. Il tempo stabile che si è prolungato per quasi tutto il mese di settembre ha consentito un'ottimale maturazione delle uve: un punto di partenza perfetto per ottenere vini di grande carattere».

Annata ideale anche per la produzione del passito ottenuto da uva albana raccolta in cassettine e poi fatto «essiccare» in serra fredda in modo che siano sole e vento ad asciugare in maniera ottimale gli acini.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.