



> 15 marzo 2026 alle ore 0:00

PARLA GIANLUCA CARRARO, PRESIDENTE DEL CONSORZIO DI TUTELA

Merlot, primi risultati molto positivi «Con queste tecniche migliora l'aroma»

IL COMMENTO

VO'

«**L**a qualità dei vini rossi dei Colli Euganei, che notoriamente è considerata già molto alta, grazie ai protocolli enologici previsti dal progetto "Grewip", che ha una dozzina di partner, può ancora migliorare e rispondere alle nuove esigenze del mercato». Gianluca Carraro, presidente del Consorzio di tutela dei vini dei Colli Euganei, si dimostra soddisfatto del primo dei tre anni di sperimentazione del progetto, in cui l'ente di tutela è responsabile del coordinamen-

to e dell'informazione. «Siamo orgogliosi della scelta della Regione Veneto di indicare la nostra area di produzione per la sperimentazione sui rossi a base Merlot e Cabernet Sauvignon, che avviene nei vigneti di collina di cinque note aziende dislocate su tutto il territorio da nord a sud del Parco e di affidare al Consorzio il coordinamento e la divulgazione dei risultati dell'iniziativa che riteniamo molto interessante», commenta Carraro.

«Il progetto prevede che all'interno dello stesso vigneto alcuni filari vengano destinati alle nuove tecniche di potatura e di vinificazione. Questo per poter avere una

comparazione con i sistemi tradizionali di potatura. I dati del primo anno, anche se ancora non completi, sono molto soddisfacenti. In particolare modo per quanto riguarda il Merlot dove dalle degustazioni si riscontra un significativo incremento degli aromi. Sul Cabernet, invece, il miglioramento pare sia meno evidente».

Il presidente Carraro usa molta cautela nel fornire i risultati, anche se già dall'incontro di martedì scorso che si è tenuto all'azienda agricola Bacco e Arianna di Boccon di Vo', le degustazioni han-



no evidenziato che lo standard qualitativo dei rossi prodotti con le nuove tecniche è superiore alle aspettative. «Siamo appena al primo anno di sperimentazione», aggiunge il presidente. «Per avere un quadro completo dei risultati di questo innovativo progetto, bisognerà attendere ancora due anni. Esiti più precisi sull'iniziativa che ha come obiettivo il miglioramento dei grandi vini rossi euganei li avremo lunedì 30 marzo, durante la riunione informativa con autorevoli tecnici e accademici

«Il progetto tiene conto anche delle nuove richieste dettate dal mercato»

che si terrà nella sede del Consorzio in piazzetta Martiri a Vo'».

Carraro tiene ad evidenziare che il progetto di valorizzazione dei due bordolesi di punta degli Euganei tiene conto anche delle nuove richieste di mercato che chiedono vini freschi e di gradazione contenuta. «Il protocollo punta molto su un diverso modo di potare le viti, cercando di distribuire i tralci sulla chioma, e sulla scacchiatura, una tecnica di diradamento dei grappoli per avere una produzione più di

qualità. In cantina, inoltre, per cercare di contenere la gradazione vengono eseguite due lavorazioni: la chiarifica e la prefermentazione a freddo usando il ghiaccio secco fino dalla fase della pigiatura e contenitori a bassa temperatura. In attesa di dati consolidati siamo moderatamente soddisfatti». —

G.B.