



NOTE DI CAMPAGNA

N. 9 - AGOSTO 2020

AREA TECNICA

Questa nota di campagna segnala il passaggio dalla fase di sviluppo della vite e del grappolo a quella di maturazione.

Le note di campagna verranno quindi sostituite dalle **schede di maturazione** ed eventuali relative informazioni aggiuntive.

Campioni di uva verranno metodicamente raccolti ed analizzati settimanalmente (inizialmente, per poi passare ad intervalli più ravvicinati) in vigneti rappresentativi di Glera ed Atti al Taglio all'interno del territorio consortile. Le analisi saranno comprensive di **composizione chimica primaria dell'uva** (Babo, pH, acidità totale) ed analisi del contenuto dei due principali acidi, l'acido tartarico e l'acido malico. Inoltre, il progresso della maturazione verrà riportato graficamente di volta in volta, per poterne visualizzare l'andamento.

Con queste note di campagna conclusive si vuole quindi fotografare la situazione attuale dei vigneti all'interno della denominazione.

MONITORAGGIO SCAFOIDEUS TITANUS

Nel periodo tra il 15 ed il 31 luglio sono stati ritrovati i primi adulti su trappole posizionate in vigneti convenzionali. Ad oggi questi ritrovamenti sono comunque limitati, e la densità di popolazione sembra essere diminuita significativamente rispetto all'elevata densità di popolazione delle diverse forme giovanili osservate in giugno. Ciò nonostante, i monitoraggi con trappole continueranno ad essere effettuati fino al post-vendemmia, per poter valutare a fine stagione l'eventuale necessità di un trattamento post-vendemmia, nonché l'efficacia del controllo di *S.titanus*, e poter studiare la miglior strategia da intraprendere in futuro.

Si invitano i viticoltori a monitorare i propri vigneti per la presenza di *S.titanus* con trappole cromotropiche gialle (posizionarle secondo una diagonale all'interno del vigneto – due ai bordi, specie ai confini con siepi e boschi, ed una al centro), e per la presenza di viti affette da Flavescenza Dorata (che vanno rimosse!)

Le trappole potranno essere portate in Consorzio a fine stagione, avvolte in pellicola trasparente ed etichettandole (vigna, data e posizione della trappola). Questo migliorerebbe significativamente la comprensione della situazione dell'insetto vettore all'interno del territorio, ed aumenterebbe l'accuratezza della strategia da intraprendere in futuro.

STATO FISIOLÓGICO E FITOSANITARIO

Il periodo di pioggia in post-allegagione ha causato un rallentamento dello sviluppo del grappolo, provocando quindi il ritardo dell'invaiaura e conseguente maturazione che sembravano invece dover essere in anticipo rispetto alla norma. Le prime fasi di accrescimento dell'acino infatti sono particolarmente sensibili a stress ambientali (precipitazioni intense e/o prolungata bassa attività fotosintetica), causando spesso volte un notevole rallentamento delle fasi di maturazione dell'acino.

I viticoltori hanno generalmente superato con successo questa fase di elevata pressione patogena, ed i vigneti sono ad oggi in buono stato fitosanitario. I problemi si sono limitati a sporadici "break out" di peronospora larvata e circoscritte infezioni di oidio nel periodo successivo alle piogge.

Negli atti al taglio, anche la botrite, ad oggi, sembra sotto controllo nonostante l'elevata umidità dell'ultimo periodo.



CONSORZIO VINI ASOLO MONTEELLO
C.F. 01802300267 | P. I. 04125330268
PEC asolomontello@pec.it

CONTATTI
T. 0423 951680 | C. 331 573 0216
E. info@asolomontello.it

SEDI
Operativa | Via Strada Muson 2/C - 31011 Asolo (TV)
Legale | Via San Gaetano 35 - 31044 Montebelluna (TV)

Più preoccupante la pressione data da cocciniglia farinosa e del corniolo all'interno della denominazione, problematica che dovrà essere affrontata con strategia e tempistiche appropriate la prossima primavera. Ancora bassa la densità di popolazione di tignola e tignoletta riscontrate all'interno dell'areale.

La vigoria è generalmente piuttosto elevata, con spinte vegetative che variano da vigneto a vigneto, ma che per lo più faticano ad arrestarsi. La gestione della chioma, in tutti i suoi aspetti, gioca un ruolo fondamentale nel modulare la risposta della vite alle condizioni ambientali, e quindi nel contribuire a determinarne l'equilibrio.

In conclusione, i vigneti sono a buoni livelli produttivi. Lo sviluppo dei grappoli è piuttosto omogeneo a livello di vigneto, fatta eccezione per sporadiche acinellature più o meno significative. Maggior variabilità si nota a livello di territorio in termini di dimensioni e compattezza del grappolo.

La raccolta campioni per l'analisi dei dati di maturazione inizierà la settimana del 10 agosto.

Dott.sa Silvia Liggieri
Area Tecnica



CONSORZIO VINI ASOLO MONTELO
C.F. 01802300267 | P. I. 04125330268
PEC asolomontello@pec.it

CONTATTI
T. 0423 951680 | C. 331 573 0216
E. info@asolomontello.it

SEDI
Operativa | Via Strada Muson 2/C - 31011 Asolo (TV)
Legale | Via San Gaetano 35 - 31044 Montebelluna (TV)