



NOTE DI CAMPAGNA

N. 4 - GIUGNO 2023

SITUAZIONE GENERALE – ANDAMENTO CLIMATICO

Le **temperature massime e minime** continuano a rimanere **leggermente inferiori alle medie stagionali** a causa delle infiltrazioni umide che raggiungono la nostra Regione e ci accompagnano da ormai un paio di settimane, portando frequenti temporali e schiarite.

Nell'ultima settimana il maltempo ha risparmiato quasi tutte le zone solo **mercoledì 7 giugno**.

Permane la fase instabile con **temporali e schiarite** durante la seconda metà della settimana, con clima particolarmente afoso. **Leggero miglioramento nel fine settimana** grazie alla spinta dell'alta pressione.

FENOLOGIA

Le precipitazioni cadute sui nostri territori e il successivo rialzo termico hanno determinato una **forte ripresa vegetativa**, ma se nelle scorse settimane si era notata una maggior omogeneità nelle fasi fenologiche delle diverse zone, ora si riscontrano nuovamente differenze da area ad area.

La varietà glera si presenta infatti in molte zone nella fase di **allegagione** (fase fenologica BBCH 71, Baggioolini J), varietà come pinot e chardonnay hanno invece già superato questa fase, attestandosi alla fase di **dimensione di un grano di pepe** (fase fenologica BBCH 73, Baggioolini K), con alcune eccezioni che si spingono già verso la prechiusura del grappolo.

Generalmente notiamo un **ritardo di circa una settimana rispetto alla stagione 2022**.

STATO FITOSANITARIO

CECAT in collaborazione con il Consorzio Vini Asolo Montello e l'Università degli Studi di Padova, sta monitorando sul territorio a cadenza regolare dal mese di maggio la presenza di **Scaphoideus titanus** nelle diverse **fasi giovanili**.

Per le aziende a conduzione convenzionale, è stato individuato dalla Regione Veneto per il primo trattamento fitosanitario il **periodo tra il 16 e il 26 giugno**. **RICORDIAMO CHE SARÀ INVIATA COMUNICAZIONE SPECIFICA A SECONDA DELLA ZONA DOPO I MONITORAGGI DI QUESTA SETTIMANA E DI ATTENDERE TALI INDICAZIONI PER POSIZIONARE IL TRATTAMENTO FITOSANITARIO.**

Continua la comparsa di sintomi di flavescenza dorata nelle zone tradizionalmente più colpite, invitiamo ad intervenire tempestivamente **eliminando le piante infette** quando vengono individuati i sintomi. Verificare l'eventuale presenza di vite inselvatichite e vigneti abbandonati o comunque in cattivo stato fitosanitario nelle vicinanze, provvedendo a **segnalare queste situazioni**.

In ottica dell'ottimizzazione del trattamento insetticida, preparare l'apuzzamento con lo **sfalcio totale del vigneto** almeno 48-72 ore prima dell'intervento stesso.

Per chi è già arrivato alla fase di allegagione, è possibile effettuare la **prima cimatura**, per tutti gli altri si raccomanda comunque di eseguire le operazioni di **spollonatura** e **gestire la chioma correttamente** per permettere una buona penetrazione del prodotto in tutte le sue parti, e al momento dell'intervento irrorare i filari esterni per **contenere l'insetto** ed addentrarsi all'interno in seguito.

Il **trattamento deve essere eseguito a parte** rispetto al normale trattamento anticrittogamico per non compromettere l'efficacia dei prodotti.



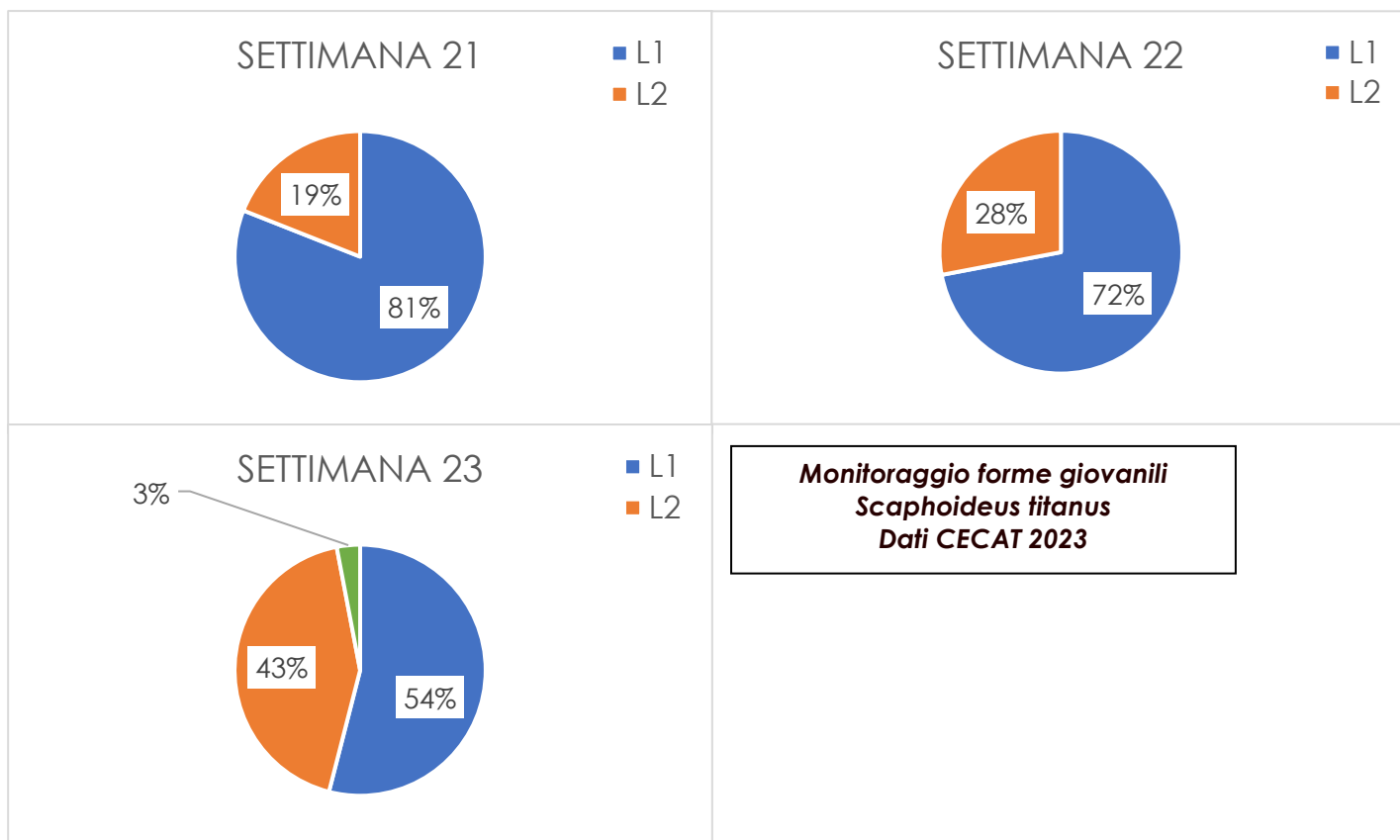
Nella preparazione della miscela, si raccomanda di **acidificare l'acqua** per migliorare l'efficacia dei formulati e inserire un **adesivante** (bio per le aziende a conduzione biologica) in abbinamento.

Assicurarsi che l'irrorazione sia **distribuita omogeneamente** lungo il vigneto e la pianta, irrorando il **perimetro esterno** del vigneto per **contenere l'insetto** e poi procedere con il trattamento all'interno. Il **trattamento deve essere eseguito a parte**, senza miscelare l'insetticida con i normali prodotti anticrittogamici, con non meno di 600 L/ha di acqua distribuita in vigneto, facendo bene attenzione a **bagnare tutta la pianta**, compreso il fusto legnoso.

Effettuare l'operazione verso **sera** in quanto la **luce agisce degradando molte molecole insetticide** (fotolabilità) ed è quindi bene sfruttare il pieno effetto della sostanza attiva durante la notte.

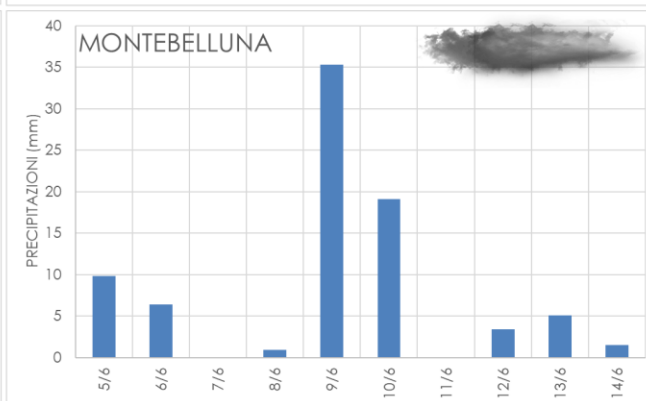
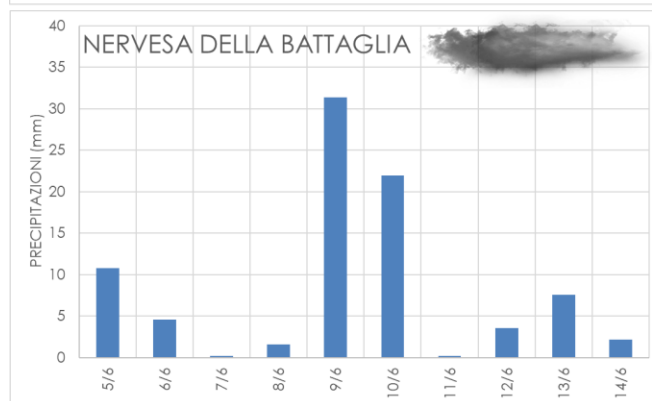
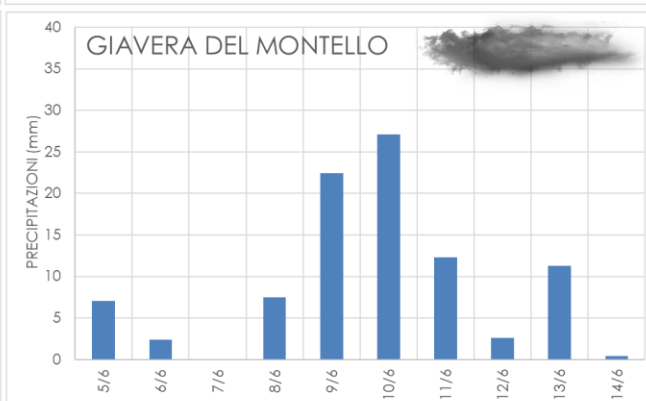
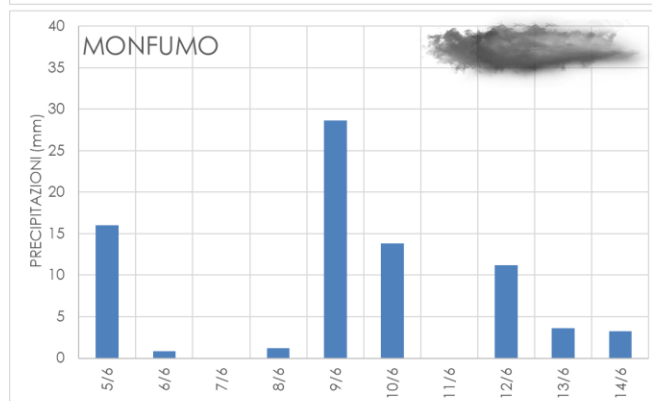
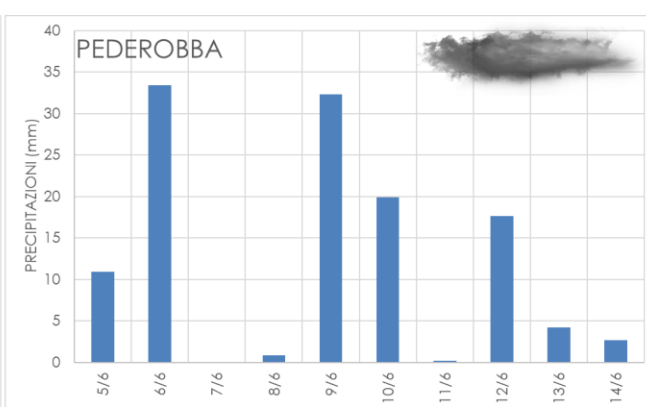
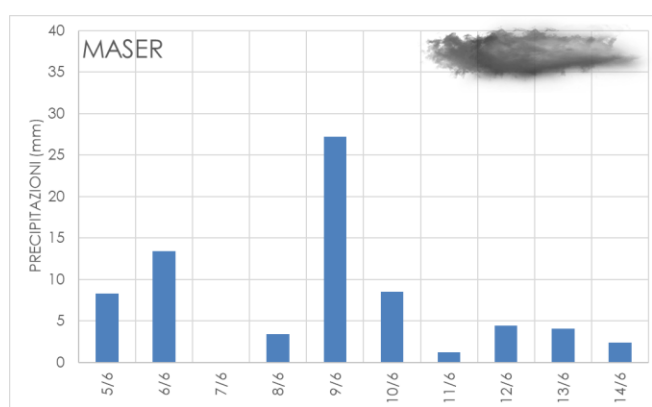
A seguire un grafico con i risultati dei rilievi delle forme giovani di *Scaphoideus titanus* per il **Progetto di Monitoraggio** di CECAT, in collaborazione con il Consorzio Vini Asolo Montello e l'Università degli Studi di Padova.

Le catture delle forme giovanili risultano ancora limitate, anche se in aumento dalla settimana scorsa. **Riscontrati i primi individui L3**, attualmente L1 è ancora leggermente in prevalenza rispetto alle altre età.



DATI CLIMATICI STAZIONI METEOROLOGICHE

Precipitazioni - dato complessivo giornaliero espresso in mm						
Data	Maser	Pederobba	Monfumo	Giavera	Nervesa	Montebelluna
14/06/2023	2,44	2,73	3,26	0,4	2,2	1,52
13/06/2023	4,06	4,2	3,64	11,3	7,6	5,12
12/06/2023	4,46	17,64	11,17	2,62	3,6	3,4
11/06/2023	1,22	0,21	0	12,32	0,2	0
10/06/2023	8,53	19,95	13,8	27,06	22	19,09
09/06/2023	27,2	32,34	28,62	22,42	31,4	35,35
08/06/2023	3,44	0,84	1,22	7,46	1,6	0,95
Somma	51,35	77,91	61,71	83,58	68,60	65,43



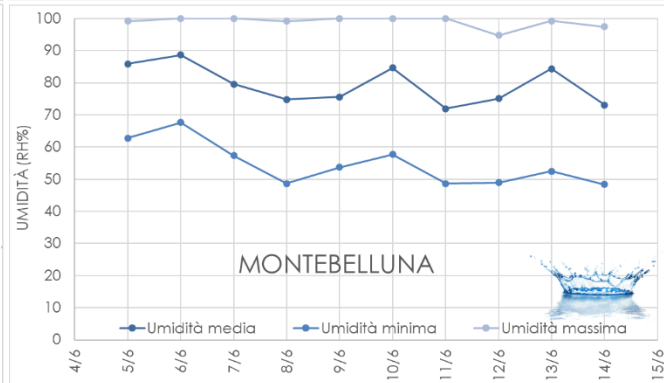
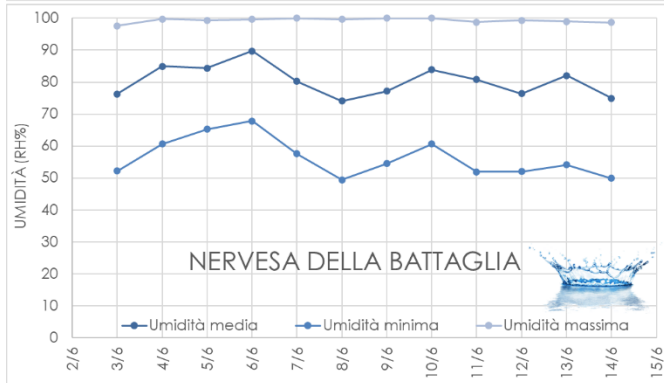
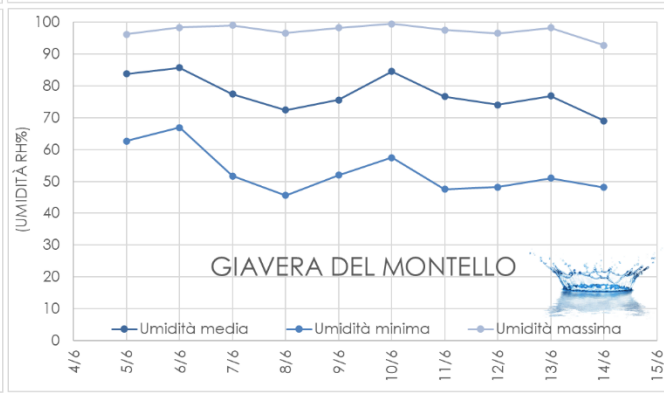
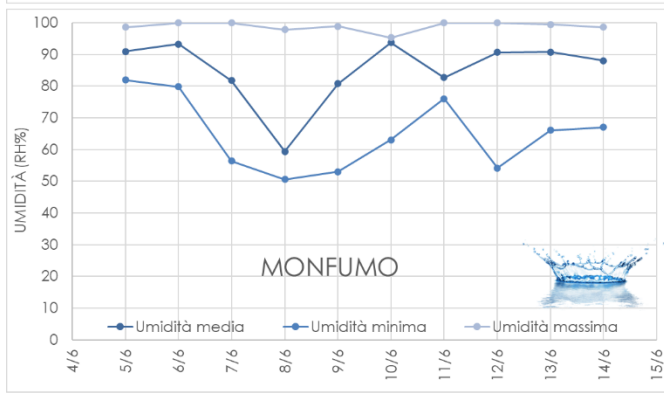
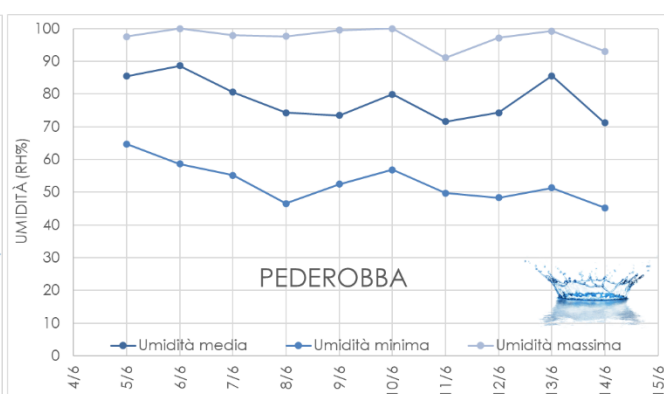
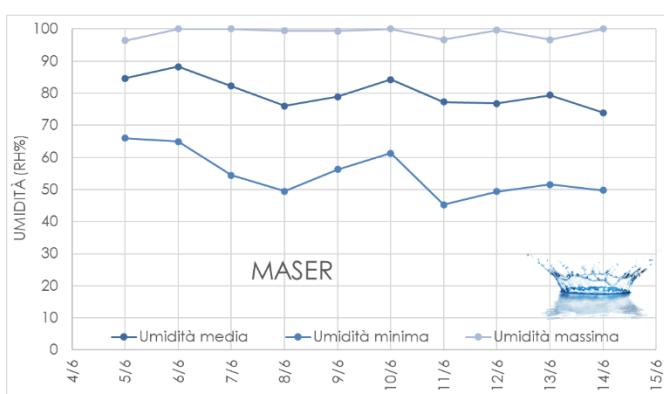
CONSORZIO VINI ASOLO MONTELLO
 C.F. 01802300267 | P. I. 04125330268
 PEC asolomontello@pec.it

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)

Umidità relativa - dato medio giornaliero espresso in percentuale

Data	Maser	Pederobba	Monfumo	Giavera	Nervesa	Montebelluna
14/06/2023	73,95	71,23	88,11	69,04	74,92	73,06
13/06/2023	79,36	85,57	90,76	76,85	82,07	84,35
12/06/2023	76,85	74,34	90,72	74,1	76,39	75,09
11/06/2023	77,3	71,56	82,72	76,7	80,81	71,9
10/06/2023	84,3	79,97	93,79	84,56	83,86	84,67
09/06/2023	78,93	73,47	80,79	75,64	77,16	75,58
08/06/2023	76,07	74,32	59,4	72,48	74,07	74,76
Media	78,11	75,78	83,76	75,62	78,47	77,06



CONSORZIO VINI ASOLO MONTELLO
 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)

Bagnatura fogliare - dato complessivo giornaliero espresso in minuti

Data	Maser	Pederobba	Monfumo	Giavera	Nervesa	Montebelluna
14/06/2023	60	60	60	30	90	105
13/06/2023	435	330	495	330	360	615
12/06/2023	450	300	420	480	240	225
11/06/2023	300	75	45	270	255	60
10/06/2023	705	180	435	300	285	615
09/06/2023	645	105	150	285	180	225
08/06/2023	360	150	30	330	195	285
Somma	2955	1200	1635	2025	1605	2130

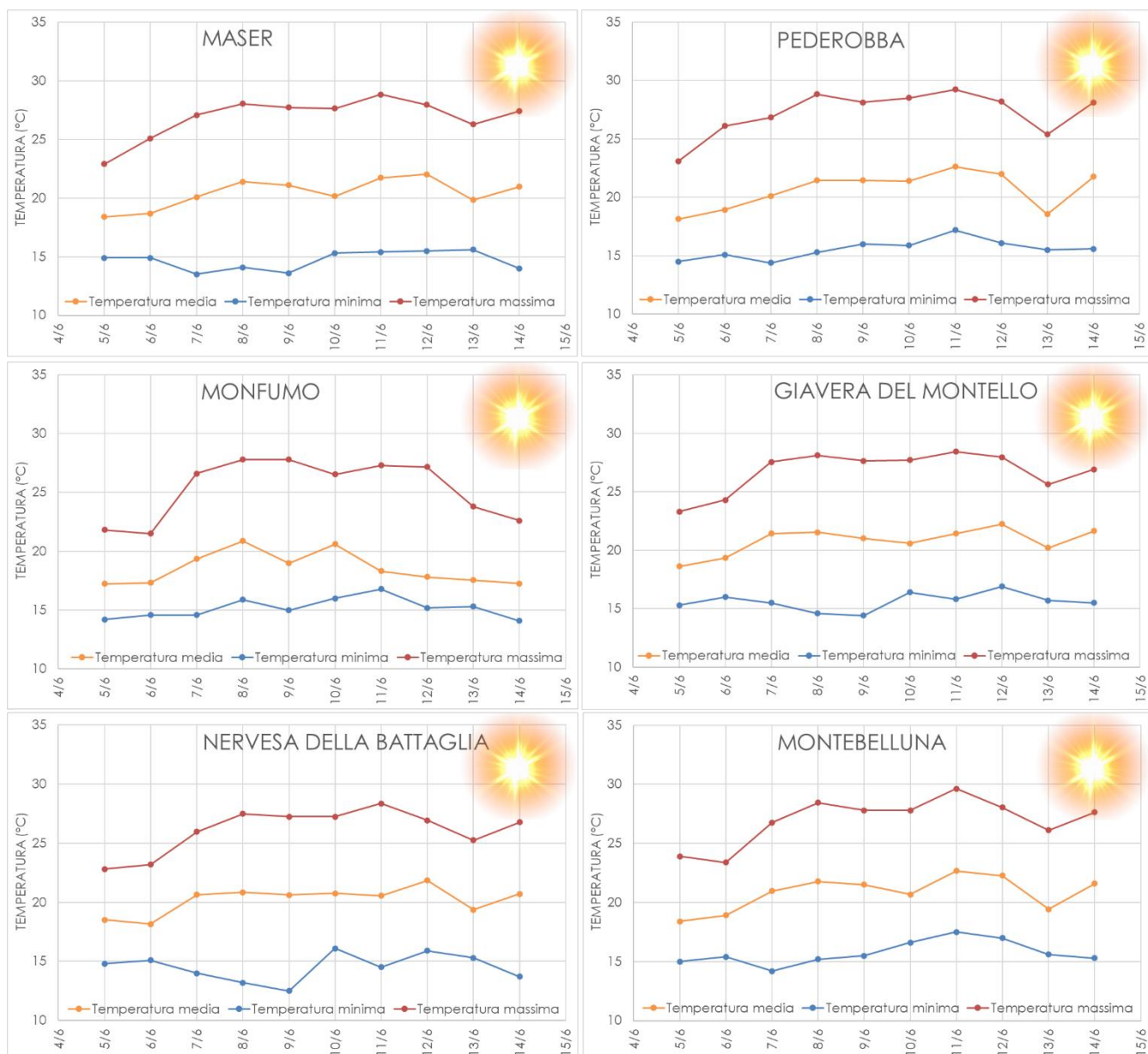


CONSORZIO VINI ASOLO MONTELLO
 C.F. 01802300267 | P. I. 04125330268
 PEC asolomontello@pec.it

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)

Temperatura - media giornaliera espressa in °C						
Data	Maser	Pederobba	Monfumo	Giavera	Nervesa	Montebelluna
14/06/2023	20,97	21,78	17,25	21,64	20,71	21,61
13/06/2023	19,83	18,56	17,55	20,2	19,36	19,44
12/06/2023	22,02	21,99	17,82	22,24	21,84	22,28
11/06/2023	21,74	22,63	18,31	21,43	20,55	22,68
10/06/2023	20,16	21,41	20,61	20,59	20,75	20,69
09/06/2023	21,09	21,45	18,98	21,01	20,61	21,51
08/06/2023	21,39	21,45	20,88	21,54	20,84	21,78
Media	21,03	21,32	18,77	21,24	20,67	21,43



CONSORZIO VINI ASOLO MONTELLO
 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)