



NOTE DI CAMPAGNA

N. 9 - LUGLIO 2023

SITUAZIONE GENERALE – ANDAMENTO CLIMATICO

Con la pressione dell'anticiclone africano e i relativi **importanti picchi di temperatura**, la seconda decade di luglio ribalta quello che era stato l'andamento della prima parte del mese, che aveva regalato significative precipitazioni e temperature sotto la media grazie all'influenza delle correnti cicloniche umide.

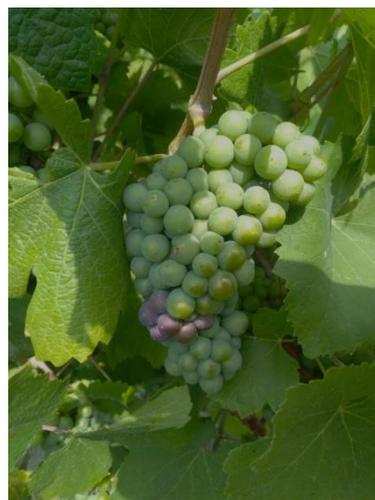
La seconda parte della settimana continuerà all'insegna del **clima caldo afoso** degli ultimi giorni, il clima verrà poi mitigato avvicinandosi al fine settimana, con l'arrivo di **temporali e raffiche di vento intense**.

FENOLOGIA

La situazione siccitosa di alcune zone ha **rallentato l'avanzamento delle fasi fenologiche**, in particolar modo nei vigneti non irrigati e in carenza di precipitazioni.

Nella maggior parte delle zone monitorate è possibile osservare per la Glera la piena fase di **chiusura del grappolo** (fase fenologica BBCH 79, Baggiolini L).

Per le varietà Pinot si registra la fase di **inizio invaiatura** (fase fenologica BBCH 81, Baggiolini M) in diverse zone monitorate (foto a destra).



STATO FITOSANITARIO

Non mancano mai le segnalazioni di **infezioni da parte di peronospora**, ora diffuse molto su femminelle e nella forma larvata su grappolo (foto a lato).

Bersaglio di questo patogeno sono tutti gli **organi verdi della pianta**, in quanto questa viene penetrata attraverso le **aperture stomatiche**.



Sulla pagina superiore di una **foglia giovane** sono evidenti

decolorazioni circolari dette **macchie d'olio**, che tendono a diventare

di colore **giallognolo**. Queste possono essere presenti in più unità anche sulla stessa foglia. In corrispondenza nella pagina inferiore, è possibile trovare invece una **muffa biancastra**, che si origina se le condizioni ambientali lo permettono.

Sulle **foglie mature** le nuove macchie che si formano hanno un altro aspetto, sono di piccole dimensioni in quanto seguono le nervature della lamina fogliare; in questo caso le macchie sono dette a **mosaico**.

Il **germoglio** colpito presenta **imbrunimenti** e nei casi più gravi **deformazioni** e **spaccature**, problema molto grave soprattutto nell'allevamento delle viti giovani, in quanto può comportare la sostituzione del germoglio originariamente scelto.

Le infiorescenze assumono una **forma ad "S"**, imbrunendo e tendendo a cadere dopo qualche tempo.



Dopo la fase di allegagione, attacchi di questo parassita originano la sindrome conosciuta come **peronospora larvata**, che rimane insediata all'interno degli acini, determinando colorazione bruna e avvizzimento dei frutti.

Il particolare sviluppo di questa estate garantisce spazio anche in areali storicamente non soggetti ad attacchi di **oidio** (foto a sx) e **botrite** (foto a dx).

Ricordiamo che è sempre necessario **gestire correttamente lo sviluppo della chioma**, in maniera da garantire un'adeguata penetrazione dei prodotti fitosanitari e limitare la formazione di microclimi all'interno della vegetazione, favorevoli ai patogeni.



Durante la settimana n. 26 dell'anno sono state posizionate le **trappole cromotropiche** in ognuno dei vigneti oggetto di monitoraggio CECAT dell'insetto vettore della Flavescenza dorata, al fine di verificare la presenza degli adulti di tale cicalina e parallelamente l'efficacia dei trattamenti insetticidi fino ad ora eseguiti. I dati del monitoraggio degli adulti di *Scaphoideus titanus* verranno, inoltre, utilizzati dal Cecat per giustificare dal punto di vista tecnico il posizionamento, differenziato per i diversi bacini viticoli del Consorzio Vini Asolo Montello, di un eventuale terzo trattamento insetticida (quarto per i vigneti a conduzione biologica).

Dopo l'elaborazione dei monitoraggi di queste settimane sulle forme adulte di *Scaphoideus titanus*, consigliamo il terzo intervento insetticida per le aziende a conduzione convenzionale e il quarto intervento insetticida per le aziende a conduzione biologica.

Per ottimizzare l'efficacia del trattamento insetticida si consiglia di attendere l'abbassamento delle temperature che hanno caratterizzato l'ultima settimana, **posizionando il trattamento tra lunedì 24 e martedì 25 luglio**.

Si ricorda di tenere sempre conto delle limitazioni riportate in etichetta, nei Protocolli viticoli e nei Regolamenti di zona.

Consigli utili:

- Acidificare l'acqua
- Inserire adesivante
- Non miscelare l'insetticida con i normali prodotti anticrittogamici
- Utilizzare non meno di 600 L/ha di acqua
- Sfruttare le ore di buio per una migliore efficacia del prodotto
- 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

A seguire inseriamo il prospetto delle catture delle ultime settimane.



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)

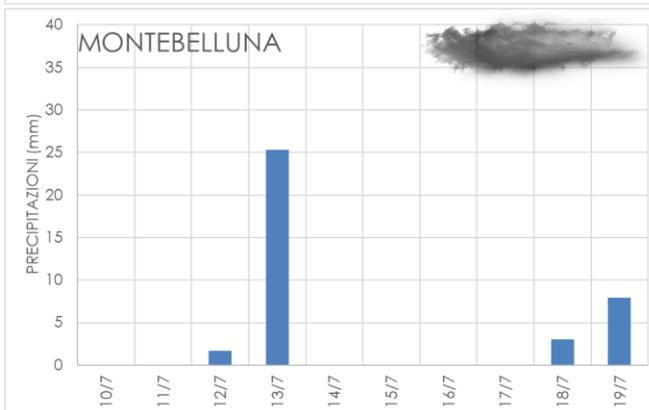
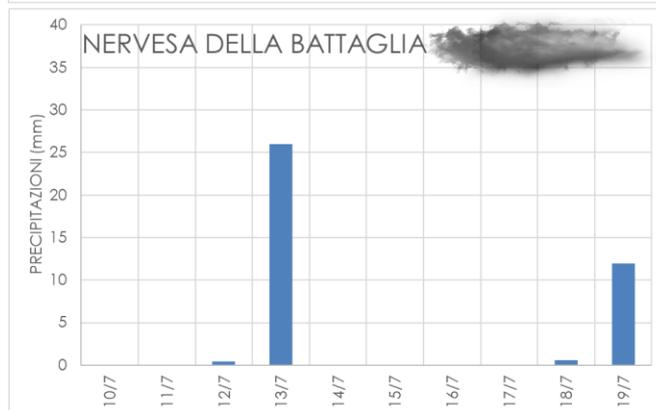
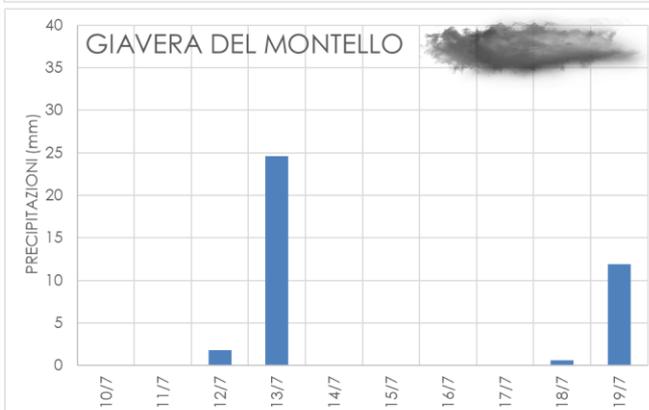
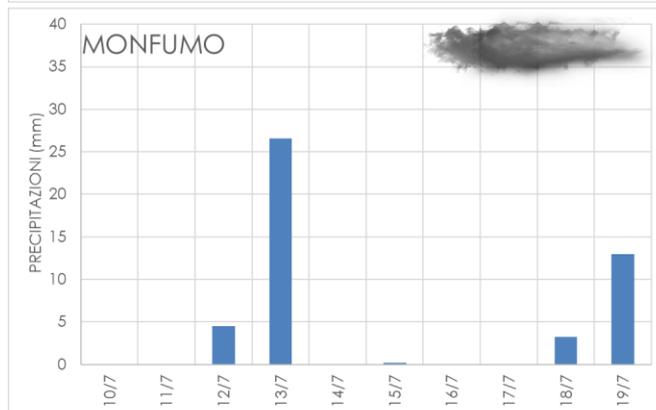
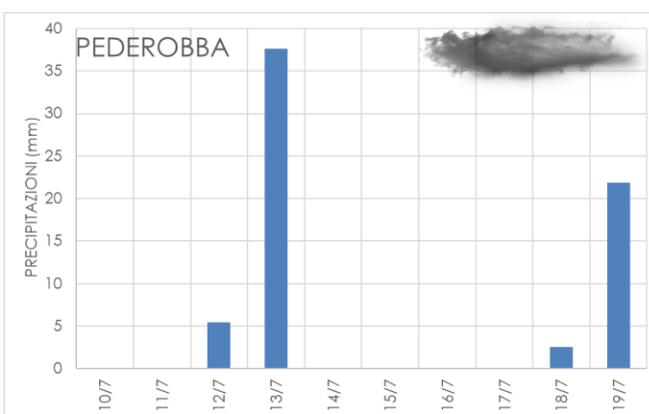
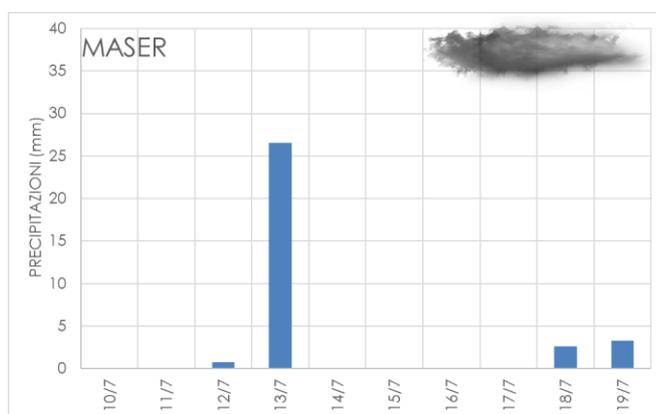
RILIEVO ADULTI SCAPHOIDEUS TITANUS – SETTIMANA 28

| Comune | Settimana 27 | Settimana 28 | Settimana 29 | Settimana 30 | Settimana 31 |
|---------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Asolo | 1 | 27 | | | |
| Caerano di San Marco | 0 | 0 | | | |
| Castelcuoco | 0 | 1 | | | |
| Cavaso del Tomba | 2 | 2 | | | |
| Cornuda | 1 | 6 | | | |
| Cornuda | 1 | 4 | | | |
| Crocetta del Montello | 0 | 0 | | | |
| Crocetta del Montello | 0 | 19 | | | |
| Crocetta del Montello | 1 | 34 | | | |
| Fonte | 0 | 1 | | | |
| Giavera del Montello | 0 | 0 | | | |
| Maser | 3 | 2 | | | |
| Maser | 0 | 2 | | | |
| Maser | 0 | 0 | | | |
| Monfumo | 22 | 25 | | | |
| Montebelluna | 0 | 0 | | | |
| Montebelluna | 0 | 0 | | | |
| Montebelluna | 0 | 0 | | | |
| Montebelluna | 0 | 0 | | | |
| Montebelluna | 0 | 0 | | | |
| Nervesa della Battaglia | 0 | 0 | | | |
| Nervesa della Battaglia | 0 | 0 | | | |
| Nervesa della Battaglia | 0 | 0 | | | |
| Pederobba | 0 | 0 | | | |
| Pederobba | 2 | 0 | | | |
| Pederobba | 2 | 1 | | | |
| Pederobba | 2 | 0 | | | |
| San Zenone degli Ezzelini | 1 | 2 | | | |
| Volpago del Montello | 0 | 0 | | | |
| Volpago del Montello | 0 | 0 | | | |



DATI CLIMATICI STAZIONI METEOROLOGICHE

| Precipitazioni - dato complessivo giornaliero espresso in mm | | | | | | |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Data | Maser | Pederobba | Monfumo | Giavera | Nervesa | Montebelluna |
| 19/07/2023 | 3,26 | 21,84 | 12,99 | 11,92 | 16,44 | 7,95 |
| 18/07/2023 | 2,64 | 2,52 | 3,25 | 0,61 | 1,31 | 3,03 |
| 17/07/2023 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 16/07/2023 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 15/07/2023 | 0 | 0 | 0,2 | 0 | 0 | 0 |
| 14/07/2023 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 13/07/2023 | 26,58 | 37,59 | 26,59 | 24,64 | 26 | 25,34 |
| Somma | 32,48 | 61,95 | 43,03 | 37,17 | 43,75 | 36,32 |



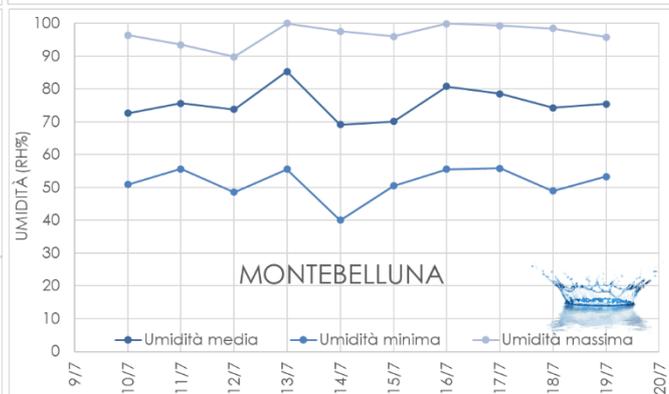
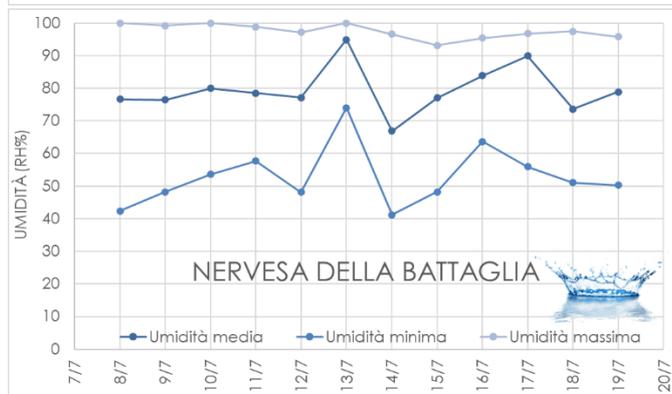
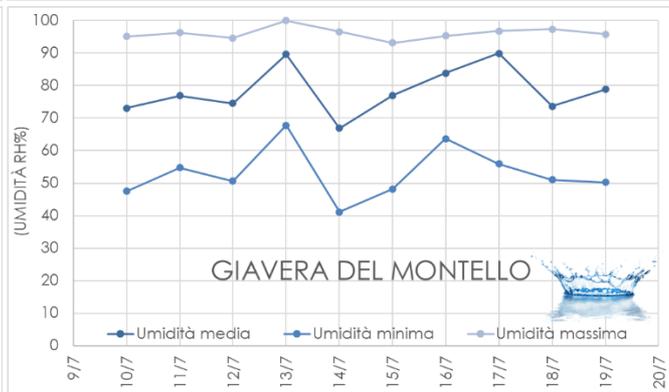
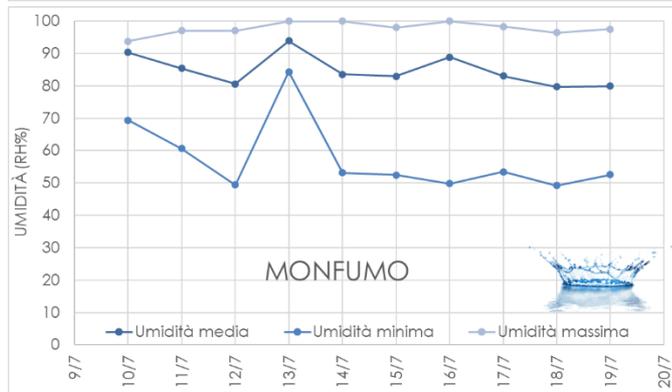
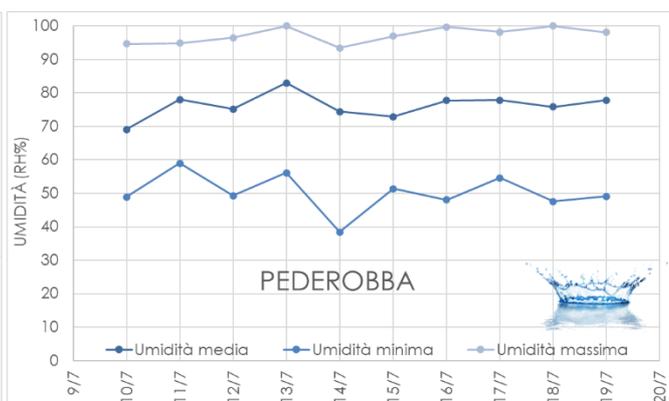
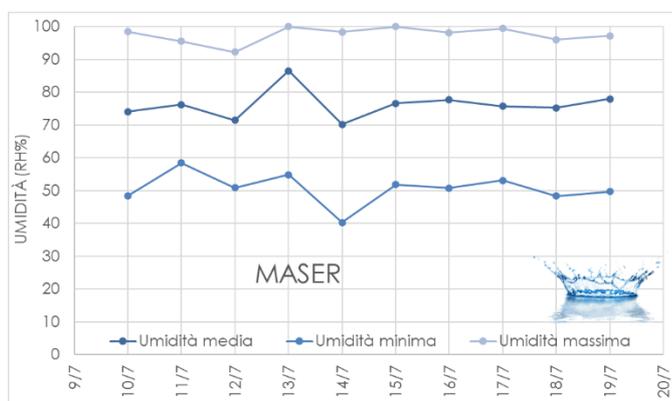
CONSORZIO VINI ASOLO MONTELLO
 C.F. 01802300267 | P. I. 04125330268
 PEC asolomontello@pec.it

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 |
|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 19/07/2023 | 77,91 | 77,8 | 79,91 | 78,91 | 78,91 | 75,38 |
| 18/07/2023 | 75,22 | 75,88 | 79,69 | 73,64 | 73,64 | 74,3 |
| 17/07/2023 | 75,68 | 77,84 | 83,02 | 89,94 | 89,94 | 78,55 |
| 16/07/2023 | 77,62 | 77,75 | 88,86 | 83,87 | 83,87 | 80,73 |
| 15/07/2023 | 76,56 | 72,87 | 82,98 | 77,01 | 77,01 | 70,11 |
| 14/07/2023 | 70,18 | 74,43 | 83,52 | 66,87 | 66,87 | 69,09 |
| 13/07/2023 | 86,53 | 83,01 | 93,85 | 89,67 | 94,87 | 85,32 |
| Media | 77,10 | 77,09 | 84,55 | 79,99 | 80,73 | 76,21 |



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 |
|--------------|-------------|------------|-------------|------------|------------|--------------|
| 19/07/2023 | 330 | 135 | 270 | 150 | 180 | 210 |
| 18/07/2023 | 60 | 225 | 60 | 30 | 40 | 90 |
| 17/07/2023 | 255 | 120 | 0 | 0 | 0 | 90 |
| 16/07/2023 | 270 | 210 | 270 | 0 | 0 | 195 |
| 15/07/2023 | 0 | 90 | 135 | 0 | 0 | 15 |
| 14/07/2023 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 13/07/2023 | 600 | 165 | 330 | 195 | 135 | 495 |
| Somma | 1515 | 945 | 1065 | 375 | 355 | 1095 |



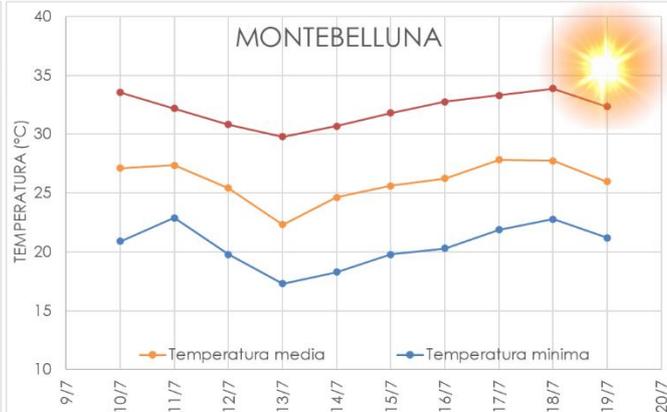
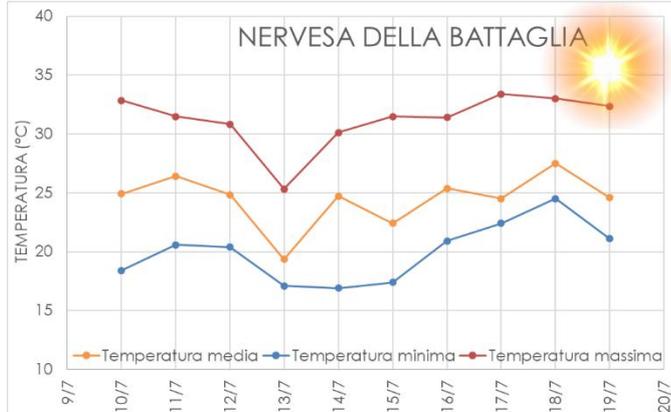
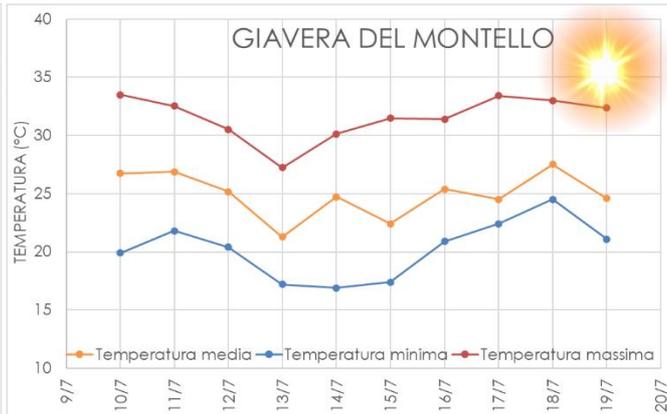
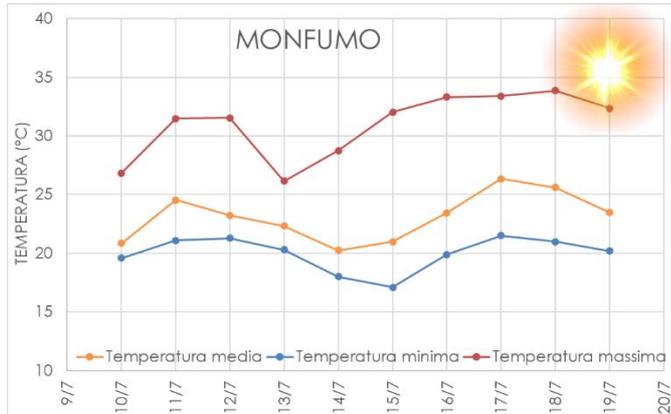
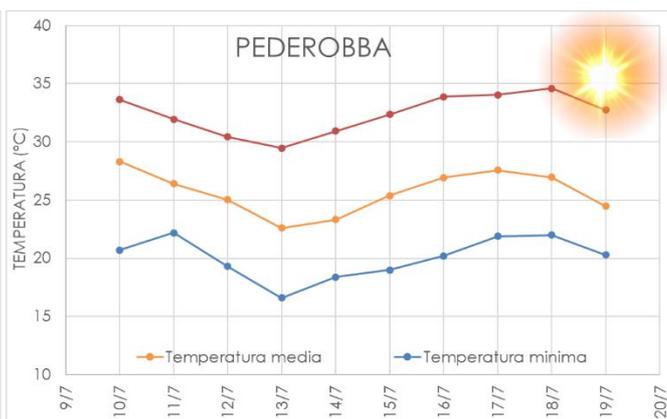
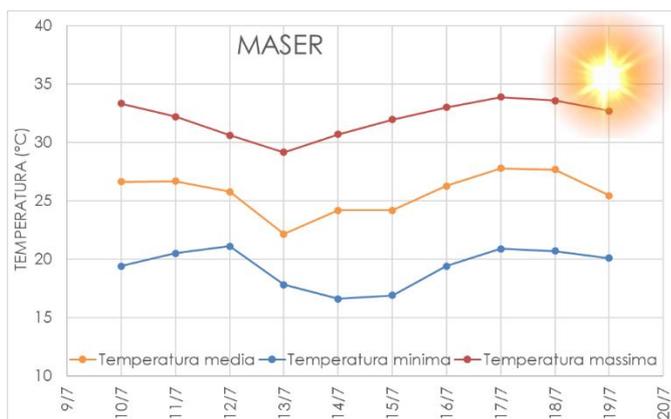
CONSORZIO VINI ASOLO MONTELLO
 C.F. 01802300267 | P. I. 04125330268
 PEC asolomontello@pec.it

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 |
|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| 19/07/2023 | 25,45 | 24,48 | 23,49 | 24,6 | 25,11 | 25,97 |
| 18/07/2023 | 27,66 | 26,95 | 25,6 | 27,5 | 26,92 | 27,75 |
| 17/07/2023 | 27,78 | 27,57 | 26,35 | 24,5 | 25,12 | 27,82 |
| 16/07/2023 | 26,27 | 26,93 | 23,44 | 25,39 | 25,39 | 26,26 |
| 15/07/2023 | 24,17 | 25,39 | 21 | 22,42 | 24,15 | 25,62 |
| 14/07/2023 | 24,18 | 23,31 | 20,24 | 24,74 | 23,22 | 24,64 |
| 13/07/2023 | 22,16 | 22,6 | 22,33 | 21,28 | 19,35 | 22,32 |
| Media | 25,38 | 25,32 | 23,21 | 24,35 | 23,83 | 25,77 |



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)