

### MONITORAGGIO MATURAZIONI

#### Stato delle uve in maturazione

Cattive condizioni sanitarie in numerosi vigneti, soprattutto **su grappolo** per Gropello di Mocasina, Gropello gentile e Sangiovese, e **su foglia** per Barbera, Marzemino e Rebo.

Come anticipato nel Bollettino 23, si raccomanda di porre la **massima attenzione** all'andamento dello stato sanitario delle uve.

Se normalmente si ricorda l'importanza di attendere il momento giusto per raggiungere la giusta e ottimale maturazione, pur nella garanzia della sanità delle uve, quest'anno la condizione appare diversa e si suggerisce che vada diversamente interpretata.

Come già ricordato, le foglie adulte (di uno-tre mesi di età) sono quelle più attive e più importanti per garantire la maturazione delle uve. Purtroppo in molti casi la sanità di tali foglie è stata compromessa dalle abbondanti e frequenti piogge agostane.

Pertanto, anche se allo stato attuale non si registrano rallentamenti rispetto all'andamento delle maturazioni di 2018 e 2019, ci si attende un rallentamento delle maturazioni, anche nel caso in cui il clima fosse favorevole.

Inoltre vigore, acini gonfi e umidità elevate favoriscono l'insorgenza di marciume acido in varietà a grappolo compatto.

Il numero di vigneti in cui si otterranno gradazioni e maturità fenoliche adeguate alla produzione di rossi di pregio sarà presumibilmente inferiore al solito, quindi l'attitudine enologica potrebbe quest'anno essere migliore per la produzione di **Chiaretto**, per il quale peraltro sarà indispensabile **selezionare solo uve in ottimo stato sanitario**.

Fate riferimento al Bollettino 23 per ulteriori considerazioni.

#### Andamento delle maturazioni e stato della pianta

Data	Varietà	Comune	Media di °Babo	Media di Ac. Totale	Media di pH
5/9/18			17,38	6,48	3,47
10/9/19			16,96	8,20	3,31
11/8/20			10,69	16,84	3,05
18/8/20			12,99	12,37	3,07
25/8/20			15,12	10,43	3,18
31/8/20			15,98	8,74	3,28
8/9/20	Barbera	Lonato	17,62	11,25	3,31
		Muscoline	17,46	14,40	3,23
	Gropp. Gentile	Bedizzole	18,38	7,80	3,36
		Lonato	17,69	6,35	3,57
		Padenghe			
		Polpenazze	16,33	9,35	3,36
		Puegnago	17,43	7,90	3,34
		San Felice	17,51	7,30	3,37
	Gropp. Mocasina	Bedizzole	16,88	6,65	3,47
		Calvagese	17,45	5,75	3,55
		Moniga			
	Marzemino	Calvagese	17,19	7,30	3,40
		Padenghe	15,59	5,90	3,47
		Puegnago	16,71	9,05	3,34

Data	Varietà	Comune	Media di °Babo	Media di Ac. Totale	Media di pH
	<b>Rebo</b>	Muscoline	16,20	8,65	3,36
		San Felice	19,61	6,05	3,48
	<b>Sangiovese</b>	Lonato	17,21	6,95	3,46
		Moniga	15,72	8,45	3,14
		Polpenazze	16,71	7,55	3,37
<b>8/9/20 Totale</b>			<b>17,16</b>	<b>8,04</b>	<b>3,39</b>
<b>Incremento da ultima settimana</b>			<b>1,18</b>	<b>-0,70</b>	<b>0,11</b>

Si mantengono circa 5 giorni di ritardo sul 2018 e siamo in linea con il 2019, ma con acidità sostenute.

### PRATICHE CULTURALI

#### Trinciature interfila

Fare riferimento al Boll. 3 per considerazioni specifiche.

In preparazione della vendemmia si dovrà trinciare. Erba bassa riduce il rischio di *Drosophila suzukii*, che al momento tuttavia non sembra diffusa.

#### Sfogliature

Sfogliare in modo severo, da quando le temperature massime si abbassano sotto i 30 °C, è pratica opportuna ed interessante su **varietà rosse da rosso**, in particolare che hanno importanti contenuti in aromi pirazinici, come **Merlot e Cabernet, ma anche Rebo e Marzemino**. In questi casi il **grappolo va esposto al sole**, proprio per ridurre i sentori di vegetale verde.

Per **Chiaretto**, invece, **NON esporre il grappolo al sole!** La tecnica corretta prevede l'asportazione delle foglie **più basse rispetto al grappolo**, non quelle di fronte né quelle più in alto, altrimenti il grappolo viene esposto al sole e si scotta, con **ripercussioni negative sulla qualità del Chiaretto**.

#### Cimatura

Fare riferimento ai Bollettini precedenti.

### DIFESA

#### Botrite

Fare riferimento ai Bollettini precedenti.

Nel caso di utilizzo di antibotritici biologici, si suggerisce di **lasciare un filare di testimone non trattato, per rendersi conto della reale efficacia**. Contattare il sottoscritto, quando saremo in prevendemmia, se desiderate fare una stima di efficacia in confronto fra trattato e non trattato.

### **Tignoletta**

In alcuni vigneti, non per la prima volta negli ultimi anni, si trova presenza di Tignoletta di terza generazione, talvolta anche di una certa rilevanza.

L'aumento di popolazioni di Tignoletta anche in Valtènesi, dove l'insetto non è mai stato un problema, potrebbe purtroppo essere una tendenza dei prossimi anni.

**Verificate attentamente se nel vostro vigneto vi sia la presenza di Tignoletta, poiché in tal caso, essendo l'insetto tendenzialmente stanziale, per il prossimo anno si dovrà porre attenzione al monitoraggio ed eventualmente alla difesa.**



Tignoletta della vite.  
Il colore del corpo può leggermente variare a seconda dell'età e del nutrimento

### **Mal dell'Esca**

Fare riferimento ai Bollettini precedenti

### **Giallumi (Flavescenza dorata, Legno Nero)**

**Non sottovalutate la malattia!**

Qualora di vedano piante sintomatiche, **vanno estirpate immediatamente**. Contattare l'Agronomo in caso di necessità.



Sangiovese affetto da giallume.

Barbera con Flavescenza dorata