

## Andamento delle maturazioni

Vendemmie in corso

| Data            | Varietà                | Comune     | °Babo        | Ac. Totale  | Media di pH |
|-----------------|------------------------|------------|--------------|-------------|-------------|
| 2/10/18         |                        |            | 19,84        | 4,75        | 3,73        |
| 24/9/19         |                        |            | 17,98        | 5,98        | 3,38        |
| 16/9/20         |                        |            | 18,06        | 6,85        | 3,37        |
| 28/9/21         |                        |            | 20,04        | 5,39        | 3,44        |
| 9/8/22          |                        |            | 13,88        | 9,21        | 3,09        |
| 16/8/22         |                        |            | 16,38        | 7,04        | 3,23        |
| 23/8/22         |                        |            | 17,39        | 5,64        | 3,35        |
| 30/8/22         |                        |            | 18,12        | 5,01        | 3,48        |
| 6/9/22          |                        |            | 19,32        | 4,14        | 3,55        |
| 13/9/22         | <b>Barbera</b>         | Lonato     |              |             |             |
|                 |                        | Muscoline  |              |             |             |
|                 | <b>Gropp. Gentile</b>  | Bedizzole  | 20,61        | 3,70        | 3,65        |
|                 |                        | Lonato     |              |             |             |
|                 |                        | Padenghe   | 19,41        | 4,95        | 3,55        |
|                 |                        | Polpenazze |              |             |             |
|                 |                        | Puegnago   | 19,99        | 2,35        | 3,88        |
|                 |                        | San Felice | 20,54        | 3,60        | 3,73        |
|                 | <b>Gropp. Mocasina</b> | Bedizzole  | 20,87        | 2,95        | 3,77        |
|                 |                        | Calvagese  |              |             |             |
|                 |                        | Moniga     |              |             |             |
|                 | <b>Marzemino</b>       | Calvagese  | 20,11        | 3,45        | 3,66        |
|                 |                        | Padenghe   | 16,45        | 3,65        | 3,54        |
|                 |                        | Puegnago   | 20,01        | 4,30        | 3,55        |
|                 | <b>Rebo</b>            | Muscoline  | 19,78        | 3,95        | 3,56        |
|                 |                        | San Felice | 21,50        | 3,30        | 3,77        |
|                 | <b>Sangiovese</b>      | Lonato     |              |             |             |
|                 |                        | Moniga     |              |             |             |
|                 |                        | Polpenazze | 20,00        | 4,70        | 3,42        |
| 13/9/22 Totale  |                        |            | <b>19,93</b> | <b>3,72</b> | <b>3,64</b> |
| Incremento 7 gg |                        |            | 0,62         | -0,42       | 0,10        |

## Commento alle maturazioni

Nel 2019 e 2020 non si erano raggiunte le gradazioni attuali nemmeno a fine vendemmia. Acidità particolarmente basse, inferiore di circa 2 punti sulla media del finale di vendemmia degli altri anni monitorati. In particolare, i Gropello di Mocasina e alcuni Gentile mostrano gradazioni elevate ma acidità estremamente basse.

## Stato delle uve e della pianta

Comparsa di sintomi di marciumi (in prevalenza marciume acido, più che Botrite) nelle zone più vigorose e soprattutto su Gropello di Mocasina. Si segnala la presenza di *Drosophila suzukii* in alcuni casi non numerosi per fortuna, vedere dettagli in seguito.

Quest'anno l'impressione è che le bucce siano più fragili rispetto a altri anni e, soprattutto nelle porzioni di grappolo troppo esposte al sole, tendono a fessurarsi. Inoltre, forse a causa delle piogge che si sono verificate dopo la lunga siccità, in alcuni punti il rigonfiamento repentino degli acini ha causato eccessiva compressione tra essi e conseguente fuoriuscita di mosto con avvio del marciume acido. Non è una situazione grave o peggiore di altri anni, anzi le uve sono ancora per la maggior parte molto sane, ma è necessario mantenere alta l'attenzione, soprattutto in considerazione delle piogge previste.

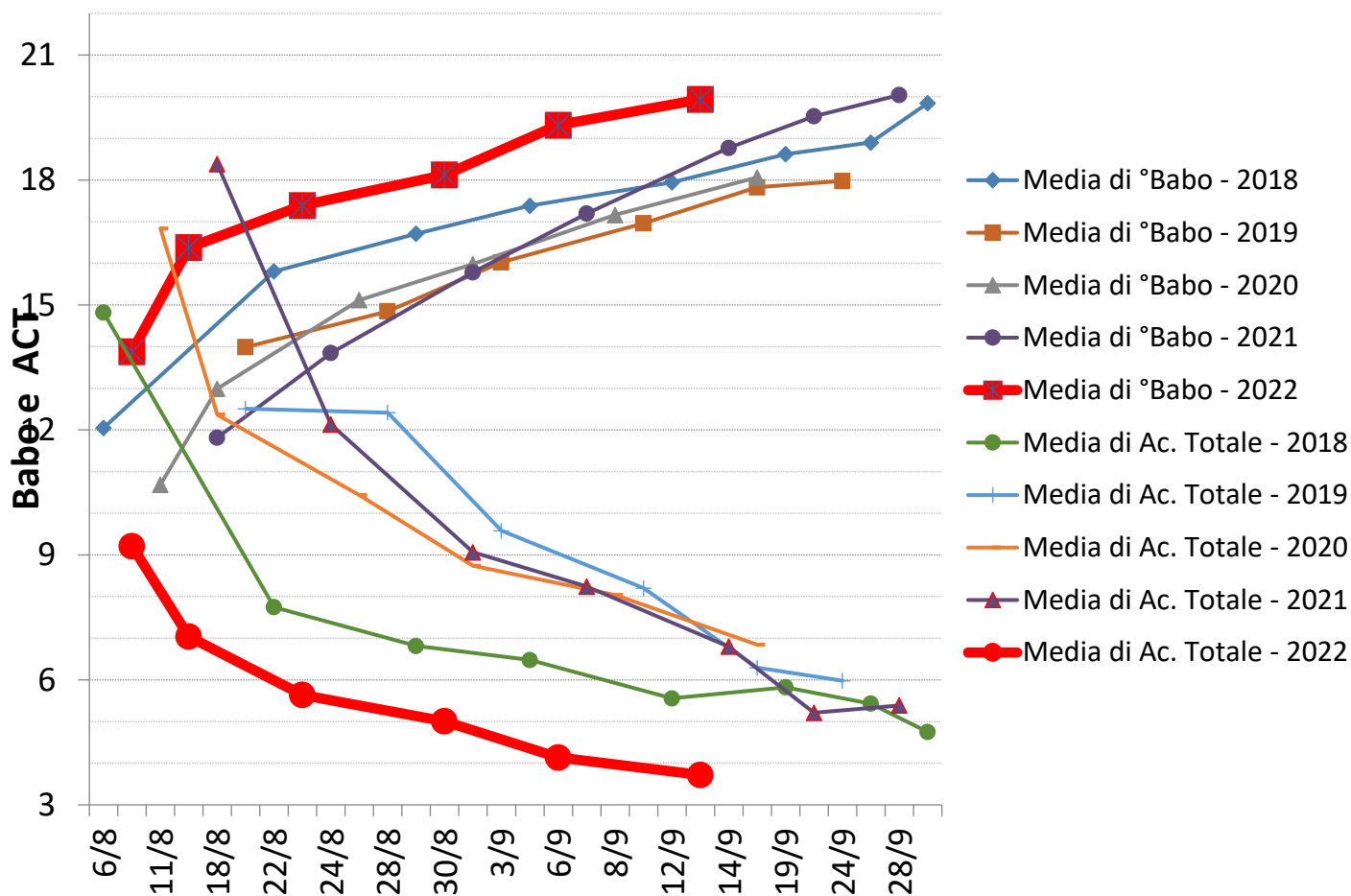


Il marciume acido si distingue dalla Botrite perché non c'è muffa grigia, le bucce assumono colorazione marrone-aranciata e si sente il tipico odore di aceto. Eventuali muffe nere sono funghi ocratossinogeni che si instaurano a seguito del marciume. Le cause possono

essere numerose (varietà, fisiologiche, avversità, vigoria, ecc.)

La femmina di *D. suzukii*, a differenza del maschio, non mostra macchie nere sulle ali. L'uovo possiede uno spiracolo (filamento) grazie al quale riesce a respirare anche se immerso nella polpa dell'acino

### Confronto maturazioni medie Valtènesi



Maturazione anticipata, gradazioni elevate e acidità bassissime contraddistinguono il 2022.

## OPERAZIONI CULTURALI

### Defogliature di soccorso

Nei vigneti dove si nota sviluppo di marciumi, defogliare in modo intenso, lasciando i grappoli completamente all'aria. Ora che le temperature sono calate e il sole è meno intenso, le defogliature non sono deleterie per i risultati enologici, come in piena estate, e non ci sono rischi di scottatura. È inutile trattare grappoli affastellati e nascosti dalle foglie. I marciumi si sviluppano nelle zone nascoste, dove il prodotto non arriverà mai. Tempo e soldi sprecati, inquinamento assicurato.

## DIFESA

### Peronospora

#### ➤ CRITERI DI INTERVENTO PER VIGNETI DI 1-2 ANNI

Scarsa diffusione di Peronospora sulle giovani foglie. Solo in vigneti non ancora in produzione, riprendere i trattamenti soprattutto se le barbatelle sono deboli o se sono state piantate molto tardi (maggio) e mantenere la copertura con interventi a 7 giorni con poltiglia bordolese alla dose di 300 g di rame metallo/ha, oppure a 10-12 giorni con prodotti sistemici o fosfiti, se le piante fossero ancora piccole ma in forte crescita.

### Botrite e Marciume acido

Come anticipato, i marciumi in Valtènesi solo a volte sono Botrite, più spesso marciume acido.

È completamente inutile intervenire con un antibotritico se c'è marciume acido.

Prodotti che hanno efficacia diretta contro Marciume acido non ce ne sono, o se ce ne sono non hanno comunque efficacia interessante. **Per ogni prodotto che vi viene proposto come efficace, chiedete SEMPRE evidenze sperimentali di Enti pubblici di ricerca o di Centri di saggio riconosciuti.**

Il motivo per cui il marciume acido è difficile da combattere è che le sue cause sono afferenti alla varietà, allo stato della pianta, al suo vigore, all'età, alla compattezza del grappolo e all'influenza diretta o indiretta di condizioni climatiche (es. pianta vigorosa e giovane, grappolo compatto e piogge abbondanti). Tutte cause non controllabili attraverso un "trattamento".

Inoltre il marciume acido può essere indotto o determinato da parassiti come *Drosophila suzukii*, capace di forare l'acino. Ma il suo controllo con insetticidi è molto difficile e costoso, oltre che impattante e a rischio se effettuato in prossimità della vendemmia.

Quindi si suggerisce di **non fidarsi di prodotti presentati come efficaci senza adeguato supporto scientifico.**

### *Drosophila suzukii*

Le uve mostrano generalmente sanità perfetta, ma purtroppo **Groppello** (sia Gentile che Mocasina) inizia a mostrare i primissimi segni di **cedimento della buccia**: in particolare dove le piante sono più vigorose, gli acini dei grappoli molto compatti tendono a staccarsi dal pedicello e perdere mosto a centro grappolo.

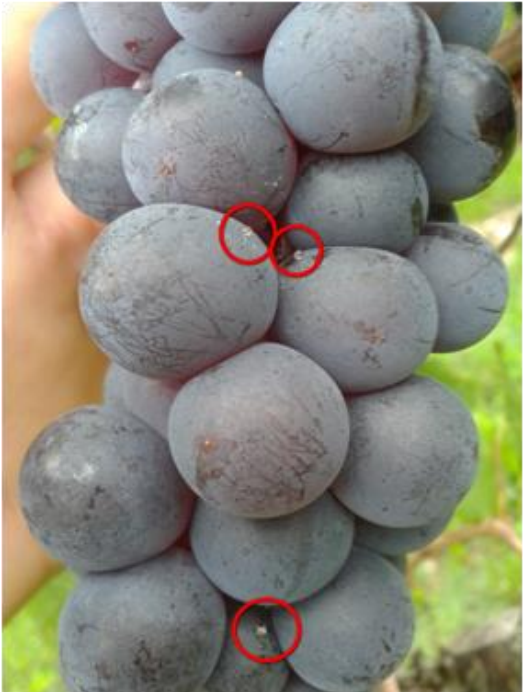
Questa situazione con il procedere delle settimane potrebbe diventare predisponente, soprattutto se il clima fosse umido, per il possibile avvio di infezioni botritiche o, più probabilmente e peggio, per l'eventuale diffusione di *Drosophila suzukii*, il temibile moscerino della frutta giunto alcuni anni fa in Italia dall'Est Asiatico, che è in grado di perforare la buccia dell'uva e attacca le varietà rosse, diffondendosi in particolare con clima umido.

**Raccomandiamo a TUTTE LE AZIENDE di SEGNALARE IMMEDIATAMENTE QUALSIASI ATTACCO ANOMALO DA PARTE DI "MOSCIERINI" su varietà rosse.** Fortunatamente ora siamo già avanti con la maturazione

e quindi il tempo a disposizione dell'insetto per fare danni è limitato, tuttavia è importante rendersi conto **presto** di eventuale presenza!

NON ci sono soluzioni risolutive ad eventuali attacchi di *D. suzukii*, quindi prima di effettuare eventuali trattamenti insetticidi, o prima dell'utilizzo di prodotti "miracolosi", **contattate l'Agronomo**.

**È sicuramente utile tagliare l'erba e sfogliare la zona dei grappoli.**

|   |   |  |
|---|---|--|
|    |  <p>Per l'ovodeposizione la femmina pratica un foro nella buccia, da cui fuoriesce una gocciolina di brillante mosto, quindi è "facile" da vedere</p>  |  <p>Dopo alcuni giorni la larva nasce e inizia a nutrirsi, a fine ciclo si impupa e poi sfarfalla. Il foro di uscita viene invaso da altri moscerini e l'acino marcescente può far marcire anche gli acini vicini</p> |
|  | <p>Bottiglia forata (praticare fori di piccole dimensioni, del diametro di un chiodo) da utilizzare per il monitoraggio della presenza di <i>D. Szuikii</i> in vigneto.</p> <p>Si può utilizzare una miscela di acqua, vino rosso e zucchero come attrattivo: gli insetti che entrano possono facilmente essere controllati con una lente, per ricercare la presenza di "moscerini con le macchie sulle ali". <b>Si raccomanda di segnalare eventuali ritrovamenti.</b></p> |  <p>Maschio: si distingue dalla <i>Drosophila</i> nostrana per le due macchie sulle ali. La femmina è quasi identica al nostro moscerino comune. Fonte fotografia Servizio fitosanitario Emilia Romagna</p>         |