

FASE FENOLOGICA

Fine invaiatura, anche se in alcuni casi, soprattutto Groppello, stenta a invaiare completamente. Ulteriori considerazioni nel commento alle maturazioni.

MONITORAGGIO MATURAZIONI

Andamento delle maturazioni

Riportiamo i dati delle prime curve di maturazione.

Data	Varietà	Comune	°Babo	Ac. Totale	Media di pH
12/9/18			17,94	5,56	3,39
10/9/19			16,96	8,20	3,31
8/9/20			17,16	8,04	3,39
7/9/21			17,19	8,24	3,16
9/8/22			13,88	9,21	3,09
16/8/22			16,38	7,04	3,23
23/8/22	Barbera	Lonato	15,65	8,15	3,22
		Muscoline	18,06	10,55	3,00
	Gropp. Gentile	Bedizzole	18,49	5,15	3,37
		Lonato	16,82	4,45	3,66
		Padenghe	16,08	7,30	3,30
		Polpenazze	14,17	7,15	3,14
		Puegnago	18,98	3,45	3,67
		San Felice	17,19	5,05	3,41
	Gropp. Mocasina	Bedizzole	18,03	4,60	3,43
		Calvagese	17,74	3,85	3,46
		Moniga	18,38	3,35	3,54
	Marzemino	Calvagese	18,47	5,20	3,35
		Padenghe	16,78	4,75	3,36
		Puegnago	18,26	5,40	3,31
	Rebo	Muscoline	16,16	5,90	3,26
		San Felice	18,46	4,45	3,47
	Sangiovese	Lonato	18,28	6,00	3,23
		Moniga	16,44	7,60	3,04
		Polpenazze	18,49	5,95	3,17
23/8/22 Totale			17,39	5,64	3,35
Incremento 7 gg			1,01	-1,40	0,12

Commento alle maturazioni

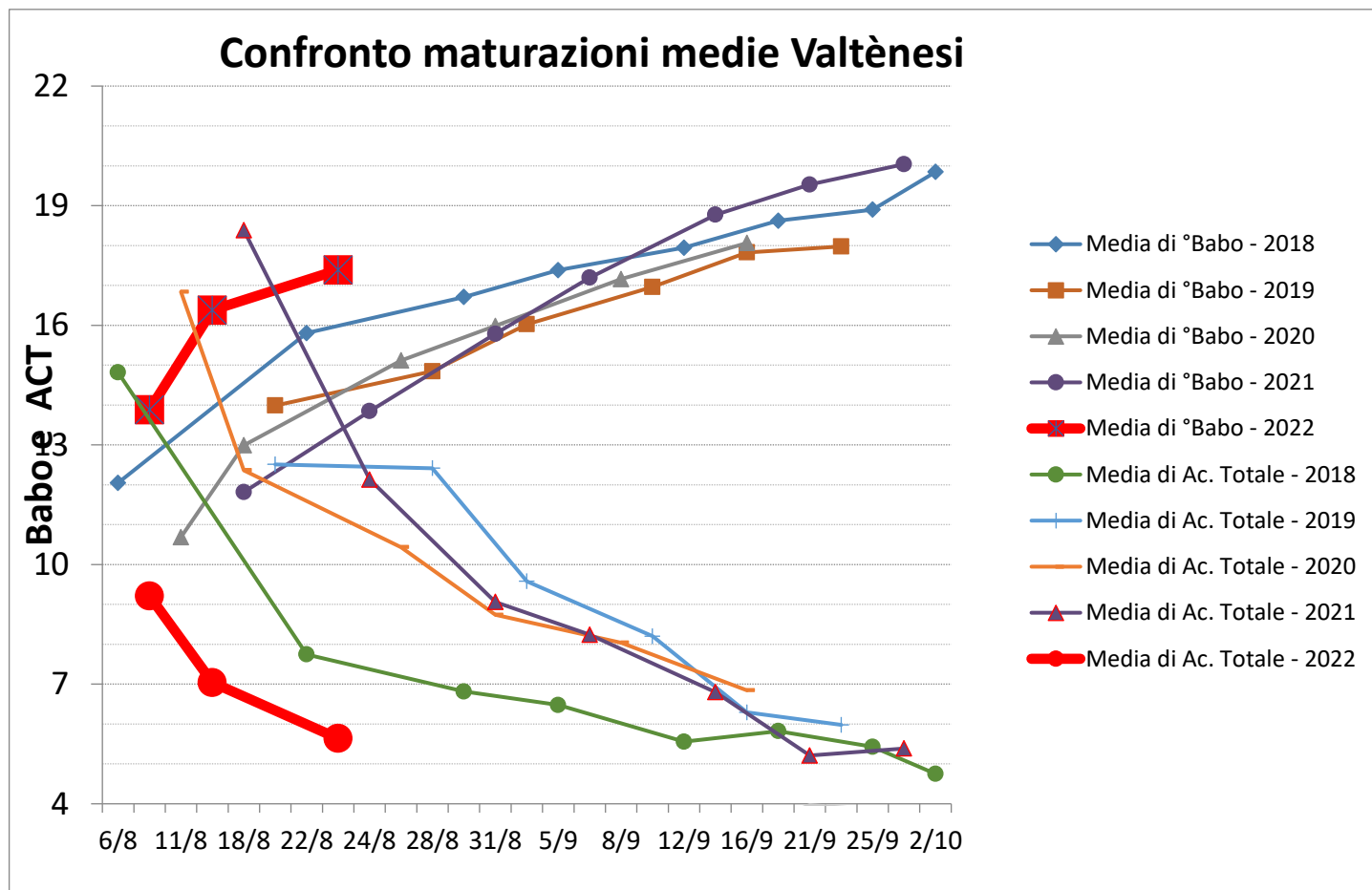
Anticipo di 15 giorni sulla media degli anni dal 2018 al 2021 (a parità di °Babo), ma va ricordato che negli anni scorsi vi erano state forti grandinate che avevano contribuito a ritardare la maturazione. L'acidità continua a essere decisamente inferiore: a parità di zuccheri rispetto alla media degli anni passati, si ha acidità inferiore di quasi 2 punti.

Si dovrà tenere presente che piante che hanno subito stress idrico importante, con perdita di più di 3-5 foglie basali, soprattutto se piante giovani, non potranno garantire elevata qualità delle uve e sarà opportuno in vendemmia tenere quelle uve separate dalle migliori, ad esempio raccogliendole in anticipo.

Sempre a causa della pregressa siccità, si può probabilmente attribuire il fenomeno già citato degli acini che stentano a invaiare. Si tratta di un caso non raro in annate siccitose su alcune varietà; su Groppello, così ad esempio come su Pinot nero e Cabernet, si evidenzia più facilmente nella fase di fine invaiatura. Gli acini verdi inizieranno a invaiare, ma rimarranno sempre leggermente meno maturi. Il fenomeno può essere considerato più problematico su uve destinate a rossi, mentre per rosati, se si adottano le giuste precauzioni in vendemmia e vinificazione, si supera il problema.

Stato delle uve e della pianta

Tranne che per i già citati casi di eccessivo stress idrico o scottature, la maggior parte dei vigneti è in buone o ottime condizioni.



OPERAZIONI CULTURALI

In generale, non necessarie, salvo quanto riportato sotto.
Consultare i Bollettini precedenti.

Sfogliature

Su varietà piraziniche (**Merlot, Cabernet, Rebo**) si può effettuare una drastica defogliatura nella zona grappoli per esporre il grappolo al sole e ridurre i sentori vegetali. Contattarmi per ulteriori dettagli.

DIFESA

Peronospora

Evitare qualsiasi intervento antiperonosporico. In caso di comparsa di sintomi in vigneti di 1-2 anni (attualmente non presenti), intervenire prima di ulteriori piogge o solo se si verificassero condizioni di elevata umidità notturna, utilizzando 250 g/ha di rame metallo sotto forma di poltiglia bordolese.

Oidio

Interrompere i trattamenti. Fare riferimento al Bollettino 15.

Mal dell'Esca

Fare riferimento al Bollettino 15.

Giallumi (Flavescenza dorata, Legno Nero)

Qualora si vedano piante sintomatiche, **vanno estirpate immediatamente.**

Considerate che **i giallumi sono malattie infettive,**
quindi il modo migliore per garantire che si diffondano è lasciare le piante malate in campo!

Negli ultimi anni i giallumi stanno progredendo in modo grave in alcune aree del Veneto.

NON ASPETTIAMO DI TROVARCI (nuovamente, come nei primi anni 2000) IL PROBLEMA IN CASA!

ELIMINATE IMMEDIATAMENTE LE PIANTE INFETTE!

Fare riferimento ai Bollettini precedenti.