

Si emette questo Bollettino per fare il punto della situazione sanitaria, non favorevole.

ANDAMENTO CLIMATICO

I dati esposti sono delle stazioni meteo della Provincia di Brescia.

Si chiede ad aziende del territorio che avessero stazioni di segnalarlo e di voler gentilmente mettere a disposizione i dati, per migliorare la qualità dell'informazione.

Anche negli ultimi giorni piogge di forte intensità, accompagnate da qualche chicco di grandine, hanno colpito i nostri vigneti.

Le condizioni sono finora state decisamente sfavorevoli a maturazione e sanità.

| Data | Piogge mm | |
|------|-----------|-----------|
| | Puegnago | Calvagese |
| 27/8 | 0 | 0 |
| 28/8 | 25,6 | 35,6 |
| 29/8 | 23,4 | 24,0 |
| 30/8 | 18,2 | 14,0 |
| 31/8 | 7,6 | 16,0 |

SANITÀ DELLE UVE

Si raccomanda di porre la massima attenzione allo stato sanitario delle uve.

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

Le innumerevoli ed abbondanti piogge che hanno caratterizzato questa umida estate, hanno vari effetti sulla pianta e sulla sanità di uve e foglie.

Alcuni effetti sono già stati ricordati (eccessivo rigoglio vegetativo e Peronospora sulle giovani foglie, con conseguente ritardo di maturazione).

Altri, sono in rapido divenire e talvolta critici.

In particolare, si segnalano la presenza di **MARCIUME ACIDO** e, in misura minore, **Botrite**.

Non si è ancora notata *Drosophila suzukii*, ma le condizioni di umidità la possono certamente favorire.

Varietà già particolarmente delicate, come **Riesling e Gropello di Mocasina** e, in misura minore, **Gropello Gentile, Sangiovese e Barbera**, stanno iniziando a mostrare i primi segni di cedimento della buccia a causa di eccessivo rigonfiamento degli acini, che comporta esagerata compattezza del grappolo e conseguenti problemi. In alcuni casi la situazione è già critica e potrebbe peggiorare repentinamente.

Gli acini tendono a strapparsi dal rachide e quindi perdere succo, che attira moscerini e indebolisce le bucce degli acini vicini.

Se questa condizione, pur negativa, può essere accettata entro certi limiti a fine maturazione, ora rappresenta un problema estremamente dannoso e pericoloso.

Ci sono già casi di uve che sarebbe meglio raccogliere, appena raggiungono una gradazione adeguata a soddisfare i requisiti della Denominazione, piuttosto che attendere oltre. Infatti, qualora le uve siano già compromesse ora, non riusciranno ad affrontare le prossime settimane necessarie a completare una perfetta maturazione.

Considerate la possibilità di utilizzare tutte le **uve già parzialmente compromesse** in questa fase della stagione per la produzione di Chiarretto, perché con ogni probabilità non posseggono i requisiti per poter affrontare un percorso di maturazione ottimale. Uve già danneggiate ora, probabilmente continueranno a peggiorare. Se si raccolgono **per Chiarretto**, è **fondamentale pulire accuratamente** i grappoli da qualsiasi marciume, prima di avviarli alla vinificazione.

Ovviamente i **Chiaretto di alta gamma potranno nascere solo da uve mature al punto giusto**, ma un Chiaretto base gamma potrà essere prodotto comunque con uva non particolarmente matura, purché sana.

Soprattutto per **Chiaretto** e qualsiasi tipo di base spumante, si ritiene meglio raccogliere a gradazione bassa, ma uva sana e perfettamente ripulita durante la vendemmia, piuttosto che avere grado superiore ma di sanità inadeguata.

La qualità di un **vino bianco**, tutto sommato, risente moderatamente meno che quella di un Chiaretto, se le uve sono imperfette.

Quest'anno si rischia di avere gravi difficoltà nella produzione di **vini rossi di alta gamma**. La situazione vegetoprodotto già descritta è particolarmente sfavorevole. Solo se si verificassero molte settimane di tempo soleggiato, ventilato e asciutto, si può sperare di raggiungere livelli qualitativi importanti.

PRATICHE CULTURALI

Sfogliature

Se le temperature si stabilizzano al di sotto dei 30-32 °C di massima, si possono avviare operazioni di sfogliatura sui vigneti destinati a vino rosso.

Sfogliare con molta cautela (o non sfogliare affatto) le uve destinate a Chiaretto.

Lavorazioni interfila

Fare riferimento ai Bollettini precedenti. Non lavorare il suolo.

Cimatura

Fare riferimento ai Bollettini precedenti.

Trinciature

Trinciare l'erba per ridurre il rischio di presenza di *Drosophila suzukii*, soprattutto in vigneti di Gropello e Sangiovese.

DIFESA

Peronospora

Interrompere i trattamenti sui vigneti adulti e su tutti i vigneti giovani, se ben sviluppati (oltre 1 metro).

Fare riferimento al Bollettino 19 per ulteriori considerazioni.

Botrite

Fare riferimento ai Bollettini precedenti. **Attenzione ai tempi di carenza.**

NON UTILIZZATE PRODOTTI LA CUI EFFICACIA NON SIA DIMOSTRATA DA PROVE SPERIMENTALI CONDOTTE DA ENTI PUBBLICI O CENTRI DI SAGGIO ACCREDITATI.

Si sconsiglia il bicarbonato (altera il pH, toglie la pruina dalla buccia e accentua l'appassimento), **si sconsiglia** la Bentonite nelle sue varie formulazioni (è un chiarificante, che vi portate nel mosto!), **si sconsigliano** tutti i prodotti di ogni tipo che non abbiano chiare ed evidenti prove scientifiche della loro efficacia. Lasciare sempre almeno 2-3 filari non trattati, in caso si facciano prove. Fate pure riferimento al sottoscritto per eventuali valutazioni di efficacia da realizzarsi in prevendemmia.

Nel caso di utilizzo di antibotritici biologici che abbiano mostrato efficacia buona (Botector, 3Logy) o parziale (Amylo-X), si suggerisce comunque 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.

Drosophila suzukii

Pur **non ancora avvistata**, è possibile che possa svilupparsi nei prossimi giorni. Qualora si noti la sua presenza (per dubbi nel riconoscimento contattate il sottoscritto), intervenire con sfogliature e, eventualmente, con caolino (5 kg/hl e bagnando la fascia grappoli con almeno 6 hl/ha), che mostra una blanda capacità di contenimento, ma almeno non ha controindicazioni né a livello ambientale né enologico. **Non utilizzate insetticidi, sono pressoché inutili e dannosi.**

Le varietà suscettibili sono quelle a buccia sottile e grappolo compatto, quindi in particolare **Groppello**. Su queste varietà l'insetto rappresenta un pericolo potenziale da non trascurare.

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

Questo moscerino della frutta è inserito nell'Alert List di EPPO come organismo da quarantena, a causa della sua pericolosità per gli ingenti danni che può causare alla frutta, grazie alla sua capacità di forare la buccia attivamente (non come il nostro moscerino della frutta *Drosophila melanogaster*, che invece necessita di ferite aperte per avviare l'attacco). Dal 2010 si sta diffondendo in Europa causando talvolta ingenti danni sui piccoli frutti.

Si distingue dal nostro moscerino per le **macchie nere sulle ali**.

Raccomandiamo a TUTTE LE AZIENDE di SEGNALARE IMMEDIATAMENTE QUALSIASI ATTACCO ANOMALO DA PARTE DI "MOSKERINI" su varietà rosse.

| | | |
|---|--|--|
|  |  |  |
| <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, presentazione del Prof. Boselli</p> | <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> |

Mal dell'Esca

Fare riferimento ai Bollettini precedenti

Giallumi (Flavescenza dorata, Legno Nero)

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

Fare riferimento ai Bollettino precedenti.