

BOLLETTINO VITE n° 31 del 14/12/2023 - SAVONA

CONSIDERAZIONI ANNATA VITICOLA 2023

ANDAMENTO METEO E FENOLOGIA - I mesi di gennaio e febbraio sono stati caratterizzati da temperature per lo più superiori e precipitazioni complessivamente inferiori ai valori storici; durante il periodo si sono verificate precipitazioni a carattere nevoso nelle valli interne (*Bollettino Agrometeo n. 2* <https://tinyurl.com/RLagmeteo2302>). Nel trimestre **marzo-maggio** le precipitazioni sono state scarse prevalentemente inferiori ai 200 mm, evidenziando una situazione di deficit pluviometrico. Gli scarti delle temperature massime e delle minime rispetto al valore climatico di riferimento sono risultati positivi e con valori piuttosto elevati: fino a +2°C per le massime. E' stata quindi una **primavera complessivamente più calda e più asciutta** della media dell'ultimo trentennio. (*Bollettino Agrometeo n. 5* <https://tinyurl.com/RLagmeteo2305>). Analizzando la **fenologia**, ad inizio aprile in costa si potevano osservare situazioni variabili tra i vitigni e le diverse aree, comprese prevalentemente tra la fase di **gemma cotonosa** e **prime foglioline distese**, situazione tendenzialmente in linea con l'annata precedente. Successivamente le condizioni meteo, caratterizzate da periodi di piogge prolungate e contestuali cali termici, hanno rallentato lo sviluppo fenologico di circa una settimana rispetto al 2022, con le piante mediamente in **piena fioritura** a fine maggio e **allegagione** intorno alla prima decade di giugno. Nel trimestre **giugno-agosto** le precipitazioni si sono verificate principalmente nelle prime due decadi di giugno e nell'ultima decade di agosto. Per le **temperature** gli scarti delle massime e delle minime rispetto al valore climatico di riferimento sono risultati positivi e con valori piuttosto elevati: fino a +3 °C per le massime e addirittura fino a +4 °C per le minime. L'entità di questi scarti è dovuta alle due **ondate di calore** che hanno colpito il centro-Nord: una a luglio (più lunga ma meno intensa) e l'altra ad agosto, tra il 19/8 e il 25/8 (*Bollettino Agrometeo n. 8* <https://tinyurl.com/RLagmeteo2308>). A livello fenologico si è comunque mantenuto un ritardo rispetto alla stagione 2022, con la fase di **chiusura grappolo** intorno alla terza decade di giugno e l'**invaia-tura** che è iniziata nelle aree costiere l'ultima decade di luglio.



Inizio invaiatura

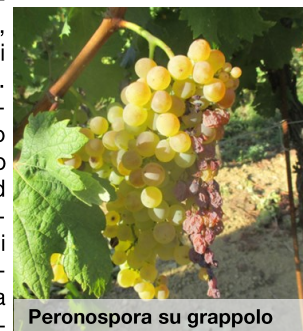
SITUAZIONE FITOSANITARIA

Peronospora - le condizioni climatiche della stagione sono state **favorevoli** a peronospora. L'elevata variabilità meteo dei mesi di maggio e giugno ha determinato il verificarsi di infezioni ripetute nel corso della stagione, anche in fase di accrescimento acini, provocando in alcuni casi fenomeni di **peronospora larvata** e danni ai grappoli, in particolare in aziende situate in zone di fondovalle poco ventilate e soggette a ristagni di umidità. Per contenere il patogeno rispetto al 2022 sono stati necessari più interventi e ad intervalli più brevi. **Oidio** - le condizioni climatiche della stagione hanno favorito anche le infezioni di oidio, a causa della variabilità meteo



Oidio su foglia

e delle prolungate bagnature fogliari, con temperature favorevoli. Ad inizio maggio sono stati rilevati i primi **sintomi su foglia** sul vitigno **Rossese** ed anche nel periodo post-fioritura la pressione del patogeno è risultata elevata; infatti nell'ultima decade di giugno, in fase di chiusura grappolo, si sono osservati con sempre più frequenza i sintomi caratteristici su grappolo, soprattutto nei settori più umidi e dove la sfogliatura non è stata adeguata. Dalla seconda metà di luglio la pressione del patogeno è diminuita per il protrarsi di condizioni meteo stabili ed elevate temperature. **Botrite** - Anche se tale patogeno non crea danni rilevanti nelle nostre zone, è comunque buona prassi nelle zone più umide e in presenza di vitigni sensibili come il **Rossese**, attuare una difesa preventiva dalla pre-chiusura grappolo. Anche quest'anno, seguendo questo approccio, il contenimento della patologia è risultato buono, nonostante



Peronospora su grappolo

si siano verificate condizioni meteorologiche maggiormente favorevoli rispetto all'annata precedente.

Altre avversità - Tra le avversità che negli ultimi anni stanno aumentando, e che anche durante la primavera hanno avuto modo di manifestarsi nel territorio provinciale, dobbiamo ricordare sicuramente **l'escoriosi** e il **black rot**, la cui diffusione quest'anno è stata favorita in alcune aree dalle abbondanti piogge. Alcuni principi attivi utilizzati contro peronospora assicurano tra l'altro una azione collaterale anche nei confronti di questi patogeni. Da segnalare inoltre la presenza di **mal dell'esca**: tale patologia del legno è in generale espansiva, e si è reso pertanto necessario, così come per sospette virosi o fitoplasmosi, segnalare la presenza nel vigneto durante il periodo estivo al fine di poter agire durante l'inverno con interventi mirati. Le catture di **tignoletta** e **tignola rigata**, monitorate attraverso trappole a feromone disposte in diverse aziende, sono risultate in aumento in alcune aree, ad esempio finalese ed albanese intorno alla metà di giugno e nella zona di Quiliano e Noli a metà agosto, tanto da rendere utile un trattamento.

Anche quest'anno ad agosto è stata inoltre rilevata la presenza di **Drosophila suzukii**, limitata generalmente al vitigno Rossese. Infine sono stati indicati i due interventi di lotta obbligatoria contro lo **scafoideo**, vettore della flavescenza dorata, rispettivamente ad inizio giugno contro le forme giovanili e a metà luglio contro le forme adulte.

MATURAZIONE - Le elevate temperature che si sono verificate nei mesi di luglio e agosto hanno determinato un notevole **progresso** nella maturazione e, confrontando i valori delle prime analisi effettuate sui campioni di uve prelevati nelle aziende monitorate in data **7 agosto**, nel 2023 l'accumulo zuccherino è risultato superiore rispetto alla media dell'ultimo quinquennio. Confrontando invece le annate 2022 - 2023, al 7 agosto si poteva osservare un accumulo del contenuto zuccherino inferiore in media di circa 4 °Brix e acidità superiore di 8 g/l rispetto al 2022. Pur con la variabilità dovuta al vitigno e alle specifiche condizioni aziendali, per tutto il periodo sono comunque emersi valori medi inferiori rispetto a quelli del 2022 per quanto riguarda gli zuccheri e le acidità sono risultate sempre superiori.

Le **vendemmie** sono iniziate la prima settimana di settembre in costa, per concludersi anche nelle zone interne intorno al 20 di settembre. Pur considerando che le condizioni meteo della stagione sono risultate particolarmente favorevoli ad alcuni patogeni, al contrario di quanto accaduto nel 2022 in cui la pressione è stata generalmente contenuta e, nonostante alcune perdite produttive che hanno interessato maggiormente il biologico, le aziende che hanno eseguito in maniera preventiva e tempestiva nei momenti più critici i trattamenti consigliati, con prodotti ammessi dal Disciplinare di Produzione Integrata, sono riuscite a contenere i danni derivati in particolare dalle infezioni fungine, ottenendo comunque uve di qualità.



Maturazione

Il prossimo Bollettino Vite uscirà giovedì 18 gennaio. Auguri di Buone Feste e di un sereno 2024