Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 3206 del 11/12/2019

Grande affluenza di viticoltori ieri alla FEM per il focus tecnico sull'andamento stagionale fitosanitario, qualità dei vini, flavescenza e cimice

Uva: calo della produzione, ma grande annata per basi spumante e vini da invecchiamento

Il 2019 sarà ricordato per un calo della produzione di uve del 15 per cento, ma la qualità dei vini ottenuti si mantiene oltre le aspettative, soprattutto per le basi spumante e i vini da invecchiamento. Di vendemmia e qualità delle produzioni si è parlato alla Fondazione Edmund Mach nell'ambito della 12^ Giornata tecnica della vite e del vino.

E' stata una vendemmia con una partenza difficile a causa dei problemi di sanità delle uve per via delle piogge primaverili, ma poi si è risolta positivamente con risultati particolarmente apprezzabili soprattutto per le basi spumante e, più in generale, una buona acidità e freschezza dei vini con punte di eccellenza nei vini rossi medio-tardivi, come il Teroldego e nei vini longevi.

L'evento, trasmesso in diretta streaming sul canale youtube FEM e introdotto da Claudio Ioriatti, dirigente del Centro Trasferimento Tecnologico, ha fatto il punto sull'andamento stagionale e fitosanitario, con approfondimenti su valutazioni e prospettive della vendemmia, flavescenza dorata, fosfiti in viticoltura ed emergenza cimice.

Andamento stagionale e fitosanitario 2019
Maurizio Bottura ha spiegato che il Il 2019 sarà ricordato in viticoltura come un'annata che dal punto di vista produttivo è stata inferiore alle attese (-15% rispetto al 2018), condizionata dagli andamenti climatici di aprile e maggio non favorevoli. Per quanto riguarda la piovosità del 2019 è stata maggiore delle ultime 4 annate e superiore alla media. Dal punto di vista fitosanitario, le preoccupazioni si sono concentrate a fine aprile e a per quanto riguarda la peronospora, ma il fungo è stato meno aggressivo di quanto ci si potesse aspettare per le temperature basse registrate. Al contrario il mese di giugno caldo e asciutto ha favorito lo sviluppo dell'oidio soprattutto nelle zone collinari.

La vendemmia 2019: valutazioni e prospettive
Luciano Groff e Mario Malacarne hanno riferito che la vendemmia 2019 ha permesso di raccogliere ottime basi spumante con buona acidità, ph sufficientemente bassi e uve mature con un tasso zuccherino adeguato. Per le uve bianche da vino si evidenziano ottime acidità, mentre le gradazioni zuccherine sono state piuttosto deficitarie nelle prime fasi di raccolta, per poi recuperare nel prosieguo della vendemmia. I vini molto più freschi dello scorso anno, presentano profumi varietali e strutture acidiche importanti, che lasciano presupporre una longeva tenuta nel tempo. La vendemmia 2019 delle varietà rosse si è risolta in una buona annata, con qualche deficienza sul piano produttivo. Fermentazioni regolari, che hanno dato origine a vini puliti, con intensi profumi fruttati, strutturati, con ottime acidità fisse e bassi tenori di acidità volatile. Si evidenziano punte di eccellenza nei vini rossi medio-tardivi (teroldego); nei vigneti dove si è potuto ritardare la vendemmia si sono ottenuti vini molto strutturati, che fanno pensare ad una grande annata di vini longevi. (sc)

Flavescenza dorata in Trentino: una problematica in espansione
Alberto Gelmetti ha spigato che il quadro che si prospetta è che manifestazioni gravi della malattia (finora

limitate) si manifestino nel futuro prossimo su larga scala. Per quanto riguarda la cicalina S. titanus il monitoraggio primaverile effettuato in giugno sulle forme giovanili ha rilevato le popolazioni più elevate (diffusione e densità) da quando l'insetto è segnalato in provincia. Dai controlli effettuati in post-vendemmia sulle piante sintomatiche in 576 vigneti dislocati in 51 comuni della provincia (che ha coinvolto un totale di 304 ettari di superficie, circa 1.275.000 viti e 20 varietà) è emerso che la media dell'incidenze registrate è pari allo 0,6% e che i vigneti con almeno una pianta sintomatica sono il 54%, valore quasi triplicato rispetto allo scorso anno.

I fosfiti in viticoltura: un problema o un'opportunità?
Tomas Roman, Giorgio Nicolini, Sergio Moser, Roberto Larcher, Loris Tonidandel hanno evidenziato nel loro intervento che l'utilizzo di fosfiti è ampiamente diffuso nel mondo agricolo. Il termine fa riferimento alle forme salificate del acido fosforoso e del suo tautomero, l'acido fosfonico. I fosfiti sono ritenuti sostanze attive nella lotta contro la peronospora. In agricoltura biologica non ne è ammesso tuttavia l'utilizzo. Il lavoro ha permesso di riportare per la prima volta la neoformazione di fosfonato di etile in condizioni enologiche e di mettere in rilievo come situazioni subottimali di affinamento o di trasporto potrebbero essere causa di eventuali non conformità, di particolare importanza per la produzione biologica. Dalle indagini effettuate, la misura del acido fosfonico nei mosti o nei vini prima della fase di affinamento sembrerebbe il modo più adatto per poter valutare in modo consapevole l'attitudine all'invecchiamento dei vini senza incorrere in potenziali rischi di natura legale.
La cimice asiatica su vite in Friuli Venezia Giulia
Sandro Bressan e Pierbruno Mutton del Servizio fitosanitario Friuli Venezia Giulia hanno fato notare che la cimice asiatica in Friuli Venezia Giulia è presente dal 2014 e ha causato parecchi danni alle colture annuali e frutticole. In viticoltura non si riscontrano danni diretti alla produzione. Nel 2019 è il primo anno dove la presenza della cimice è in riduzione grazie anche al ritrovamento di alcuni parassitoidi autoctoni e non che si sono ben insediati.
La cimice asiatica in Trentino: sviluppo e problematiche su vite
Claudio Panizza ha sottolineato che la cimice asiatica in Trentino dai primi ritrovamenti del 2016, ha velocemente colonizzato la maggior parte degli areali frutticoli e viticoli della provincia di Trento. In particolare nel 2019 si possono considerare interessati dalla presenza di questo patogeno tutti gli areali viticoli della provincia. A differenza delle specie frutticole dove la cimice asiatica provoca ingenti danni sui frutti, al momento sulla vite non si segnalano particolari danni. La cimice trova sulla vite però una condizione ottimale per l'ovodeposizione delle uova, grazie alla foglia molto grande, alle condizioni di ombreggiamento e protezione che si possono creare all'interno delle pergole. Dalla vite la cimice si sposta poi nelle colture limitrofe per alimentarsi.

Fotoservizio a filrmato FEM
Interviste: Maurizio Bottura e Luciano Groff

(sc)