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. 356 del 18/02/2025

Oggi alla FEM con grande partecipazione di pubblico il punto con gli esperti alla 17^ Giornata tecnica

Annata viticola difficile per il meteo, ma flavescenza sotto controllo

Vite e vino in Trentino sotto la lente, questa mattina, alla Fondazione Edmund Mach nell'ambito della 17esima Giornata tecnica della vite e del vino.
Al centro dell'incontro temi di interesse e attualità per il mondo vitivinicolo, con duecento persone in presenza e un centinaio collegate online. Dalla produzione e qualità delle uve e dei vini alla difesa dalle principali avversità, dal cambiamento del quadro varietale dovuto all'aumento delle temperature alla nutrizione della vite in relazione ai diversi suoli viticoli.

In apertura è intervenuto il direttore generale Mario Del Grosso Destreri che ha sottolineato l'importanza di questa giornata che rappresenta un momento di confronto e aggiornamento, ma anche un'occasione preziosa per riflettere sul ruolo cruciale che la viticoltura riveste per il territorio; "un settore - ha evidenziato Del Grosso Destreri - che è parte integrante della nostra storia e della nostra identità".
L'annata 2024 in Trentino è stata contraddistinta da un andamento climatico che ha fortemente influenzato lo sviluppo della vite, la pressione di alcune malattie e di conseguenza la gestione fitosanitaria e agronomica dei vigneti.
Significativa la quantità di pioggia: nel periodo da aprile a settembre sono caduti più di mille mm, con accumuli record nelle fasi più delicate di maggio e giugno. La produzione di uva in provincia è stata comunque in linea con la media degli ultimi dieci anni, anche se in calo rispetto agli ultimi due. Le rese hanno subito una contrazione, soprattutto per le varietà a bacca bianca più coltivate, Pinot grigio e Mller Thurgau, e in minor parte Chardonnay, per gli effetti negativi soprattutto fisiologici (minor fertilità, grappoli più spargoli o danni da malattie fungine). La pressione della peronospora è stata molto alta, sia in zone di fondovalle che in collina; la difesa fungicida preventiva ha dato in generale dei risultati molto buoni ma è stata molto impegnativa, soprattutto nel biologico, e ha richiesto più del solito precisione e tempestività. I dati sui monitoraggi sulle malattie da fitoplasmosi indicano significativi miglioramenti sul territorio sia come diffusione nei vigneti che come incidenza.
L'evento, moderato da Alberto Gelmetti, responsabile dell'Unità viticoltura del Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Mach, è stato trasmesso in diretta streaming sul canale youtube FEM.
Sono intervenuti Rolando Del Fabbro, Mauro Zuanazzi, Duilio Porro, Mario Malacarne e Federico Bruni del Centro Trasferimento Tecnologico FEM, Roberto Zorer del Centro Ricerca e Innovazione FEM e Carlo Duso dell'Università degli Studi di Padova.

Acari utili contro acari dannosi

Una tema che necessita di particolare attenzione a breve termine è la salvaguardia e la proliferazione degli acari utili (fitoseidi), fondamentali per il contenimento degli acari dannosi.
In particolare la conoscenza degli effetti collaterali delle molecole maggiormente impiegate sugli antagonisti naturali degli acari fitofagi diviene fondamentale in un contesto di difesa integrata. Un ulteriore fattore in gioco è rappresentato dai cambiamenti climatici e in particolare dal riscaldamento globale. L'aumento della temperatura può esercitare effetti differenziali sia sugli acari fitofagi sia sugli acari predatori modificando la composizione delle comunità e i conseguenti rapporti tra specie.

Flavescenza dorata e legno nero

A seguito delle analisi molecolari di laboratorio si conferma che tra le due malattie non esistono sostanziali

differenze e che nella quasi totalità dei casi gli organi interessati dall’evidenza sintomatica sono più di due. Lo studio svolto in un’area di collina, in collaborazione con Cavit e Cantina Mori Colli Zugna, in cui nel recente passato erano state individuate entrambe le fitoplasmosi, ha rilevato che le prime comparse di piante sintomatiche nel 2024 non sono state relativamente precoci e che le prime evidenze delle analisi hanno rilevato la presenza di Legno nero. I primi casi di Flavescenza sono stati individuati a partire da fine luglio.

Suoli viticoli trentini e nutrizione della vite

Si è parlato degli elementi per una corretta nutrizione della vite che deve essere effettuata in relazione ai contesti di suolo, agli obiettivi enologici e alle forti variazioni dovute alle diverse stagionalità.

I suoli viticoli del Trentino sono caratterizzati, infatti, da una certa complessità che condiziona gli aspetti agronomici nella gestione viticola, soprattutto dal punto di vista delle disponibilità di macroelementi, microelementi e dell’acqua. Temperature e distribuzione delle piogge molto differenti nel corso della stagione vegetativa vanno ad influenzare notevolmente l'assorbimento e il trasporto dei nutrienti all'interno della pianta.

Analisi dei cambiamenti varietali in Trentino

Sulla base delle mappe della distribuzione delle principali varietà di vite allevate in Trentino dal 2011 al 2021, pubblicate dalla CCIAA di Trento, è possibile delineare i limiti di distribuzione dei principali vitigni e individuare alcune tendenze significative di cambiamento del quadro varietale in Trentino. Alle singole unità vitate sono state associate ulteriori informazioni di carattere orografico e bioclimatico utilizzando i sistemi GIS. Le analisi statistiche hanno permesso di individuare delle tendenze che in parte sono riconducibili agli effetti dell’innalzamento delle temperature. In particolare, per Müller Thurgau è stato possibile evidenziare e quantificare uno spostamento verso quote più elevate, dettato dalle caratteristiche peculiari delle uve di questo vitigno.

Prospettive per i vini: analisi della vendemmia

A livello enologico, i vini bianchi del 2024 esprimono in generale un buon equilibrio gusto-olfattivo, con punte di eccellenza nel Pinot grigio e nelle basi spumante; i vini da varietà aromatiche e semi-aromatiche (in particolare Traminer e Müller-Thurgau) risultano ben espressi nelle componenti varietali. I vini rossi, pur con dotazioni polifenoliche non eccellenti, si prospettano tuttavia dotati di ottima tonalità del colore e freschezza al palato.

(sc)

Fotoservizio e Filmato a cura di Ufficio Stampa FEM

Su richiesta sono disponibili le relazioni tecniche

Interviste

Alberto Gelmetti

Mario Malacarne

Roberto Zorer

(sc)