

**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. 2718 del 21/12/2016**

**Oggi a San Michele il tradizionale incontro per viticoltori, tecnici ed enologi. Circa 200 i partecipanti**

## **Peronospora: premiata la difesa preventiva**

**Il riscaldamento globale che sta investendo il pianeta, particolarmente accentuato nell'area alpina, sta avendo una serie di effetti anche sull'agricoltura trentina. I dati dell'ultimo trentennio raccolti dalla Fondazione Edmund Mach rilevano un aumento della temperatura media di circa due gradi (da 11,5 a 13,5 °C). In viticoltura ciò comporta uno spostamento in altitudine di alcune varietà a frutto bianco, in particolare le basi spumante, e una maturazione più completa per le varietà rosse più tardive. Il germogliamento anticipato porta inoltre ad una comparsa più precoce delle infezioni fungine, soprattutto della peronospora, e quindi un inizio della difesa più anticipato, nonché l'adattamento di insetti provenienti da altri continenti.**

**Il tema è stato ampiamente affrontato oggi a San Michele nell'ambito della 9<sup>a</sup> giornata tecnica della vite e del vino. Si è parlato di peronospora, che ha colpito quest'anno soprattutto il Merlot, ma grazie alla difesa preventiva la malattia è risultata contenuta. I vini, sia bianchi che rossi, risultano di ottima qualità.**

Il tradizionale incontro di dicembre, che presenta a viticoltori, tecnici di campagna ed enologi il bilancio dell'annata fornendo indicazioni tecniche, è stato l'occasione per illustrare l'andamento fitosanitario e proporre alcuni risultati delle attività di sperimentazione condotte dal Centro Trasferimento Tecnologico: dall'evoluzione del clima nel sistema viticolo provinciale al tema peronospora della vite, dalla *Drosophila Suzukii* all'avifauna in viticoltura per concludere con una panoramica sulla valutazione della vendemmia e dei vini.

Dopo i saluti del dirigente del Centro Trasferimento Tecnologico, Michele Pontalti, che ha aperto e moderato l'incontro tecnico, è intervenuto Giambattista Toller illustrando i dati della rete di rilevamento agrometeo FEM. "Dallo studio dei dati – ha detto- emerge il notevole aumento nell'evapo-traspirazione che, combinato con l'anticipo dello sviluppo primaverile della vegetazione e con la sostanziale stabilità della piovosità, si traduce tendenzialmente in una maggior richiesta annuale di acqua irrigua".

Ilaria Pertot ha parlato di peronospora evidenziando è tra le malattie più studiate al mondo. "Le infezioni avvengono in breve tempo in condizioni molto umide e piovose, con ovvie difficoltà tecniche nell'effettuare il trattamento per via del terreno e delle foglie bagnate. Inoltre una volta avvenute le infezioni possono solo essere contenute, ma non controllate completamente, con trattamenti dall'azione retroattiva effettuati a brevissimo tempo dalla pioggia". Se la biologia e l'epidemiologia della peronospora sono ben conosciute, i modelli previsionali della malattia sono affidabili ancora in modo parziale, "in quanto l'evoluzione della malattia dipende dal microambiente del singolo vigneto o di parti di esso e si basano sulle previsioni meteorologiche che contengono a volte un elevato grado di incertezza. I modelli sono sicuramente utili per conoscere lo stadio di maturazione delle oospore o prevedere l'entità delle infezioni, ma non possono essere l'unica guida per decidere la cadenza dei trattamenti".

Maurizio Bottura ha spiegato che la peronospora in Trentino nel 2016 è stata sicuramente una problematica molto importante che ha condizionato i calendari di difesa soprattutto nel mese di giugno. Le motivazioni principali sono sicuramente le condizioni climatiche favorevoli con piogge frequenti, e bagnature prolungate. "Negli ultimi anni – ha detto- il ritrovamento delle prime macchie di peronospora sempre più anticipato e associato all'anticipo del germogliamento, determina una pressione della malattia molto anticipata. Inoltre nel 2016, annata simile al 2008 e al 2002, si può dedurre che indipendentemente dal principio attivo utilizzato, i viticoltori che hanno avuto pochi danni nel vigneto sono quelli che hanno

trattato a cadenza ristretta nel periodo di maggiore pressione”. Il Merlot si conferma comunque la cultivar maggiormente sensibile e dove si sono avuti i problemi maggiori soprattutto in fondovalle. Da rimarcare come anche la tecnica di distribuzione, oltre al momento siano risultati fondamentali nel contenimento della malattia.

Franca Ghidoni ha parlato di *Drosophila Suzukii* su vite. Tra le diverse colture economicamente importanti infestate da questo insetto, l'uva è probabilmente una delle meno sensibili, anche se l'insetto alieno riesce a deporre negli acini sani aumentando la pressione con l'avanzare della maturazione. La forza di penetrazione è un tratto critico nella scelta dei frutti ospiti ed è correlato negativamente alla deposizione delle uova e allo sviluppo larvale. Ghidoni ha presentato una serie di osservazioni in laboratorio e sul campo. “Alcune varietà sono più sensibili di altre- spiega-; il rapporto tra *Drosophila Suzukii* e sviluppo marciume acido, però, non è ancora dimostrato”.

Giacomo Assandri del Muse ha fatto il punto sulle ricerche in atto sull'avifauna delle aree viticole del Trentino al fine di evidenziare possibili spunti per la gestione e la conservazione in questi agroecosistemi. La ricerca è stata portata avanti in tutto il distretto vitivinicolo della provincia, approfondendo vari aspetti del tema, dalla diversità delle comunità di uccelli, alla conservazione di specie minacciate fino al successo riproduttivo delle specie presenti nei sistemi più intensivi. “Il progetto – ha evidenziato- è stato portato avanti dal MUSE di Trento e dell'Università degli Studi di Pavia, avvalendosi della collaborazione dell'Unità Viticoltura del CTT della FEM. La collaborazione con FEM ha permesso la definizione di un vademecum di buone pratiche in viticoltura per favorire la biodiversità nei vigneti”.

Infine, uno sguardo sull'enologia con Luciano Groff e Mario Malacarne. La vendemmia 2016, prevista con un ritardo importante causa l'andamento climatico della prima parte dell'estate, si è risolta positivamente per il favorevole andamento stagionale. “L'assenza di precipitazioni e le temperature ottimali hanno permesso di raccogliere uve mature, sane e con un ottimo equilibrio zuccheri/acidità. I vini risultano di ottima qualità, in particolare i vini bianchi Chardonnay e Pinot grigio. La piena maturazione delle uve ha consentito di produrre vini con alcolicità superiore alla media. Ottimi i vini rossi, in particolare Teroldego e Marzemino”. L'assenza di precipitazioni nella fase finale della maturazione ha tuttavia influito negativamente sul dilavamento dei residui di rame, con conseguente presenza nei mosti di concentrazioni significative di questo metallo, possibile causa di problemi durante la fermentazione.

**© Fotoservizio a cura dell'Ufficio Stampa FEM e Filmato PAT**

()