

# Servizio di assistenza tecnica per la viticoltura

## *Comunicato del 18/06/2013*

### *Andamento Climatico (dati da stazioni Arpav della zona)*

L'arrivo tanto atteso di una vasta area anticiclonica ha finalmente portato una settimana di bel tempo, le temperature in forte rialzo hanno superato i 30° c di massima.

La prossima settimana è previsto ancora tempo stabile e bello, anche se non si possono escludere eventi temporaleschi.

Per quanto riguarda la fase fenologica , le varietà precoci sono in allegazione avanzata tutte le altre stanno ultimando la fioritura o sono già allegate.

Il caldo ha favorito un fortissimo accrescimento vegetativo.

### *Fase fenologica:*

Varietà	Pianura	Collina
Corvina	Allegazione	Acini a grano di pepe
Garganega	Allegazione	Allegazione
Chardonnay	Acini a grano di pepe	Acini a grano di pepe
Pinot Grigio	Acini a grano di pepe	Acini a grano di pepe

**La commissione tecnica per la difesa fitosanitaria della vite riunitasi in data 18/06/2013 considerato l'andamento climatico e vegetativo della vite consiglia ai viticoltori:**

### *Difesa fitosanitaria:*

**Peronospora** : Nei vigneti si trovano ancora macchie d'olio sporulate. In questa fase fenologica la vite è ancora molto suscettibile ad infezioni in particolare su grappolo. Si consiglia di intervenire con prodotti che mantengono bene la copertura e permettano una buona protezione del grappolo.

**Oidio** : In allegazione abbiamo una forte recettività del grappolo a questa patologia, in altre zone a noi limitrofe si sono già riscontrate le prime infezioni, pertanto si raccomanda di abbinare alla difesa antiperonosporica un antioidico che abbia la stessa persistenza e che sia molto efficace soprattutto nella copertura del grappolino. Si raccomanda di accertarsi della perfetta bagnatura dei grappoli.

**Botrite:** Sulle varietà precoci che sono in prossimità della fase di pre chiusura grappolo si potrà intervenire con un antibotritico specifico. Il trattamento va eseguito da solo interessando solo la zona dei grappoli.

Affinché vi sia una perfetta bagnatura e quindi una buona efficacia del trattamento eseguire prima le operazioni di cimatura e soprattutto di sfogliatura.

**Tignole:** Ad oggi non sono ancora iniziate le catture di tignoletta di seconda generazione.

### *Operazioni colturali:*

#### **Cimatura**

E' il momento di effettuare le prime cimature. Intervenire assolutamente prima che i tralci per effetto del proprio peso ricadano sulla vegetazione sottostante.

In caso di trattamento antiparassitario ricordarsi di effettuare prima la cimatura e poi il trattamento e non viceversa.

#### **Sfogliatura**

Ci troviamo alla vigilia di importanti trattamenti che devono interessare e coprire bene i grappoli, pertanto è importante che questi siano liberi da una eccessiva copertura fogliare, per fare ciò bisogna intervenire con una sfogliatura che tolga il fogliame in eccesso. E' altresì importante per una buona difesa dalle malattie, permettere un buon arieggiamento della zona dei grappoli.

Nelle sfogliature è importante:

Togliere solo le foglie che coprono i grappoli (sulle varietà sensibili alle scottature intervenire solo da una parte sul lato meno soleggiato).

Intervenire prima possibile per permettere al grappolo di abituarsi all'irraggiamento solare.

Non intervenire su vigneti poco vigorosi che non hanno eccesso di copertura fogliare.

Non effettuare sfogliature complete di tutto il fogliame attorno ai grappoli.

#### ***Gestione dell'inerbimento***

Nei vigneti inerbiti si consiglia di effettuare lo sfalcio a filari alternati, a salvaguardia degli insetti utili e dei pronubi.

**Per situazioni particolari e ulteriori informazioni si consiglia di rivolgersi ai tecnici delle proprie strutture o ai tecnici di fiducia.**

CONSORZIO TUTELA BIANCO DI CUSTOZA tel. 3495559913.- E-mail [info@vinocustoza.it](mailto:info@vinocustoza.it)

CONSORZIO TUTELA BARDOLINO tel. 3383981584- E-mail [info@winebardolino.it](mailto:info@winebardolino.it)

CANTINA DI CASTELNUOVO tel. 3489270024- E-mail [tecnicocampagna@cantinacastelnuovo.com](mailto:tecnicocampagna@cantinacastelnuovo.com)

CANTINA DI CUSTOZA tel. 3495083817- E-mail [minottobruno@yahoo.it](mailto:minottobruno@yahoo.it)