CENTRO SERVIZI GAL

BOLLETTINO AGROMETEOROLOGICO N° 28 del 10/09/2020

Consorzio Comuni B.I.M. di Valle Camonica

COMUNITA' MONTANA DI VALLE CAMONICA

SAPORI valle camonica

PER RIMANERE AGGIORNATI SULLE OPERAZIONI DA ESEGUIRE IN CAMPO E' POSSIBILE ASCOLTARE LA SEGRETERIA TELEFONICA AL NUMERO 0364/324077: OPZIONE 1 MELO – OPZIONE 2 VITE – OPZIONE 4 PICCOLI FRUTTI/ULIVO

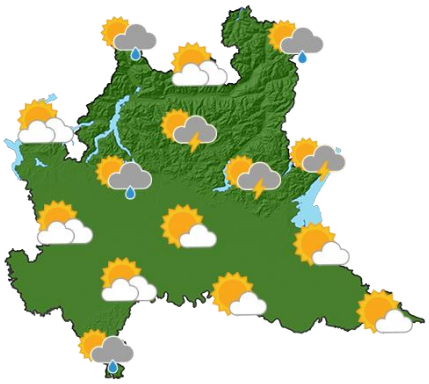
Per informazioni:
www.saporidivallecamonica.it
uff.agricoltura@cmvallecamonica.bs.it
info@galvallecamonicavaldiscalve.it
Comunità Montana di Vallecamonica – Servizio Agricoltura 0364 324019

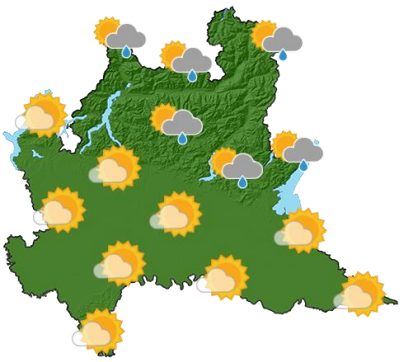
CON LA COLLABORAZIONE DI:

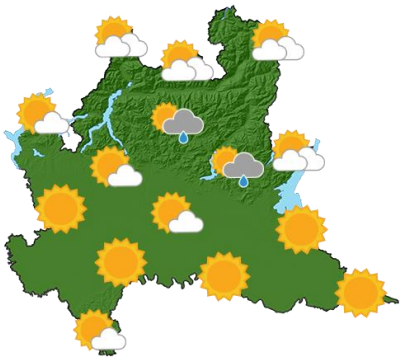
A. P. A. V.
Associazione per i Produttori Agricoli di Vallecamonica

➔ PREVISIONI METEOROLOGICHE

(previsioni della rete meteorologica regionale: https://www.arpalombardia.it/Pages/Meteorologia/Previsioni-e-Bollettini.aspx#/topPagina)







VENERDI' 10 SETTEMBRE **SABATO 11 SETTEMBRE** **DOMENICA 12 SETTEMBRE**

Le condizioni meteo appaiono caratterizzate da tempo instabile con possibili precipitazioni a carattere di rovescio.

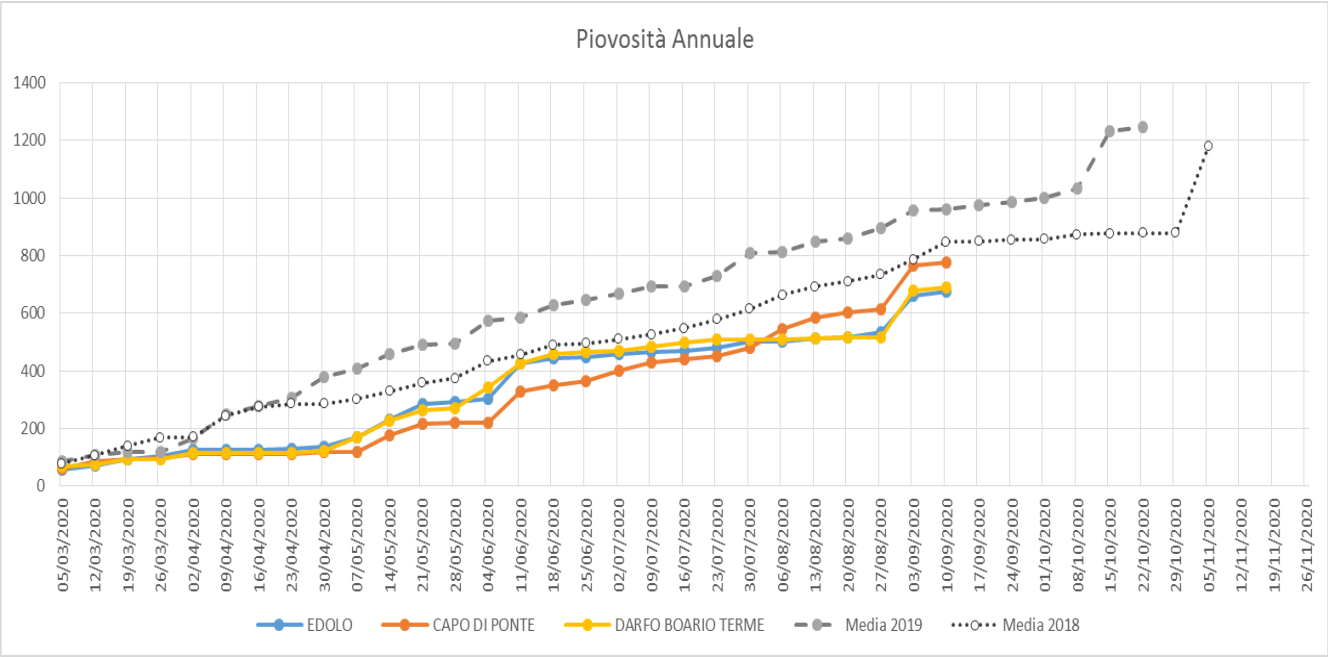
➔ PRECIPITAZIONI IN VALLE CAMONICA

PRECIPITAZIONI TOTALI – ANNO 2017-2019:

COMUNE	2017	2018	2019
EDOLO	1410,4 mm	1123,9 mm	1274,2 mm
CAPO DI PONTE	1330,5 mm	1223,6 mm	1217,4 mm
DARFO BOARIO TERME	1127,1 mm	1398,2 mm	1440,2 mm

PRECIPITAZIONI 2020

COMUNE	MM/SETTIMANA	MM/MESE	MM/ANNO	MM/MESE SETTEMBRE 2019
EDOLO	14,6	14,6	673,8	70,0
CAPO DI PONTE	13,2	14,2	776,6	73,0
DARFO BOARIO TERME	11,0	15,4	689,0	89,4



BOLLETTINO AGROMETEOROLOGICO

VITE

DIVISIONE DELLE MACROZONE:

ZONA 1: PIANCAMUNO - ARTOGNE – GIANICO – DARFO B.T. – ANGOLO TERME - PIANCOGNO – OSSIMO;
ZONA 2: ESINE – BERZO INFERIORE – BIENNO – CIVIDATE CAMUNO –BRENO (SINISTRA OROGRAFICA FIUME OGLIO) - NIARDO;
ZONA 3: MALEGNO – BRENO (DESTRA OROGRAFICA FIUME OGLIO) – LOSINE;
ZONA 4: CERVENO – BRAONE - CETO – ONO SAN PIETRO – CAPO DI PONTE – SELLERO – BERZO DEMO;

➔ FASE FENOLOGICA

Maturazioni in corso in tutte le zone (BBCH 85-87). Sono concluse le vendemmie delle uve destinate a basi spumante, sono in corso le vendemmie delle uve a bacca bianca.

➔ SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA (IN VERDE PRINCIPI ATTIVI BIOLOGICI)

TUTTE LE ZONE

BOTRITE

In generale le uve sono sane, solo alcuni bianchi mostrano primi segni di botrite. In caso di attacchi minimi e su pochi grappoli, e in previsione di vendemmiare entro il fine settimana, non utilizzare antibotritici. In caso di infezioni più gravi, e con previsione di vendemmiare settimana prossima, si può utilizzare bentonite – chabasite allo scopo di asciugare i grappoli colpiti. Si consiglia comunque di monitorare frequentemente i grappoli al fine di rilevare precocemente eventuali attacchi. Mantenere l'erba alta contribuisce ad abbassare più velocemente l'umidità del terreno e dell'aria e quindi a ridurre il rischio di Botrite Non lavorare il terreno.

Fig. 1. Botrite su grappolo

DROSOPHILA SUZUKII

Il monitoraggio di questa settimana ha rilevato la presenza del moscerino soprattutto nella zona 1 ad Erbanno, su vitigni resistenti, nella fattispecie Cabernet Eidos, più avanti nella maturazione. Risulta importante monitorare frequentemente i grappoli, in quanto, in caso di presenza di moscerini, il marciume acido potrebbe diffondersi esponenzialmente in pochi giorni. In caso di forti infestazioni si consiglia di valutare la vendemmia immediata. Per il monitoraggio si consiglia di appendere nei filari una bottiglietta di plastica tappata, con una finestra ritagliata a mezza altezza e contenente qualche cm di acqua ed aceto (oppure acqua+lievito di birra+zucchero).

I maschi sono facilmente riconoscibili in quanto presentano degli aloni neri sulle ali, mentre le femmine si distinguono dalla drosophila "normale" per la presenza di un pungiglione dentato.

Si raccomanda di segnalare IMMEDIATAMENTE qualsiasi presenza di moscerini o di marciume acido in vigneto!!!

Foto: Dr Gary Steck, Florida Dept. of Agriculture & Consumer Services, Gainesville (US). Notare che gli "occhi" sono **rossi**.

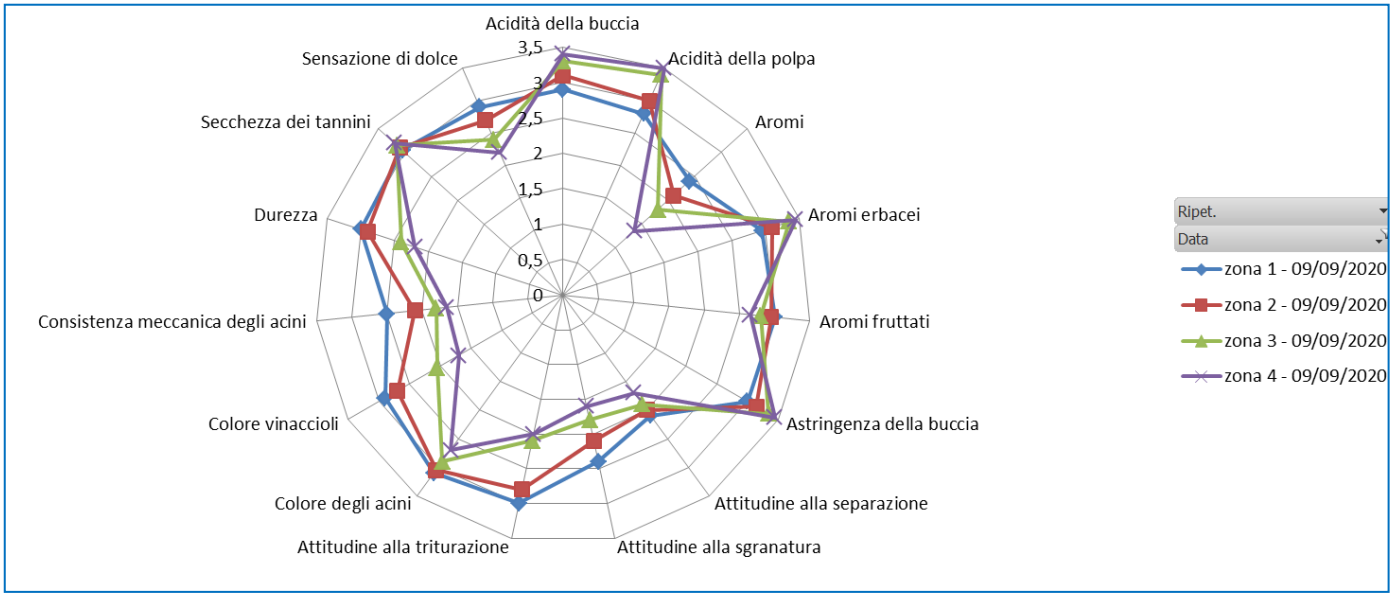
➔ MATURAZIONE

I campionamenti di questa settimana mostrano una media di aumento dell'accumulo di zuccheri nei grappoli di 1,42°babo, a fronte di un calo delle acidità totali contenuto in 1,59 g/l. In conferma che in complesso la valutazione qualitativa generale delle uve risulta essere buona.

Data	Sottozona	Varietà	Babo	Brix	Ac. Totale	pH
09/09/2020	1	Merlot	17,39	20,23	6,73	3,30
09/09/2020	2	Incrocio Manzoni	18,83	21,90	7,08	3,32
09/09/2020	2	Merlot	16,51	19,20	7,6	3,27
09/09/2020	3	Incrocio Manzoni	17,80	20,70	8,15	3,12
09/09/2020	3	Merlot	16,33	19,00	8,79	3,13
09/09/2020	4	Chardonnay	15,65	18,20	8,96	3,11
09/09/2020	4	Incrocio Manzoni	16,81	19,55	9,33	3,05
09/09/2020	4	Merlot	14,92	17,36	9,55	3,09

➔ ANALISI SENSORIALE DELLE UVE

Di seguito si propone il grafico ottenuto dall'analisi sensoriale delle uve di Merlot, confrontando le zone 1, 2,3 e 4. Si tratta della prima degustazione delle uve e un confronto sulla maturazione verrà descritto con la prossima analisi. Si rileva comunque una consistenza meccanica degli acini ancora marcata, vinaccioli non maturi, sentori erbacei importanti, sensazione di dolce in crescendo dalla zona 4 alla zona 1, al contrario dell'astringenza, ancora molto marcata nelle zone 3 e 4.



➔ NOTIZIE

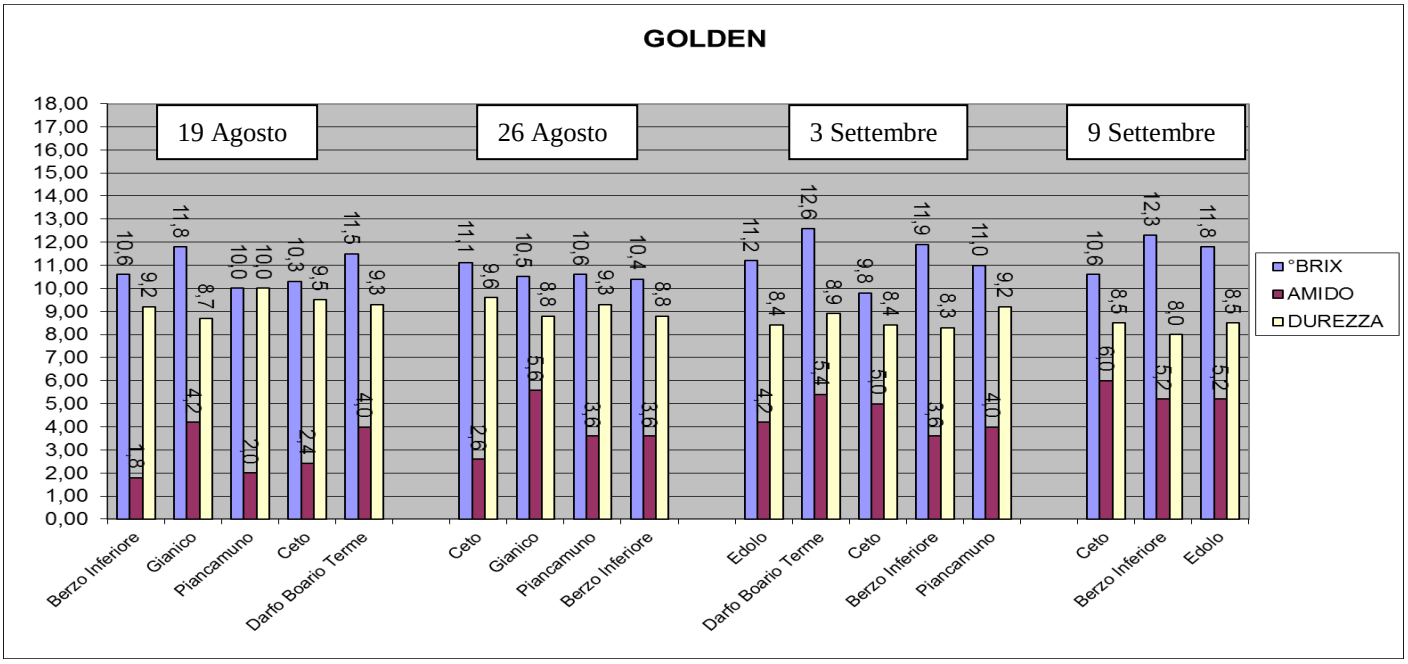
Si informa che, con decreto dirigente struttura del 1 settembre 2020 n. 10088, pubblicato sul BuRL di Regione Lombardia del 7 settembre 2020, è stato prorogato al 15 settembre 2020 il termine per la presentazione delle domande di aiuto di cui al decreto OPR 7282/2020 Reg. UE 1308/2013 Art. 46 OCM Vitivinicolo riconversione e ristrutturazione dei vigneti.

MELO

DIVISIONE DELLE MACROZONE:

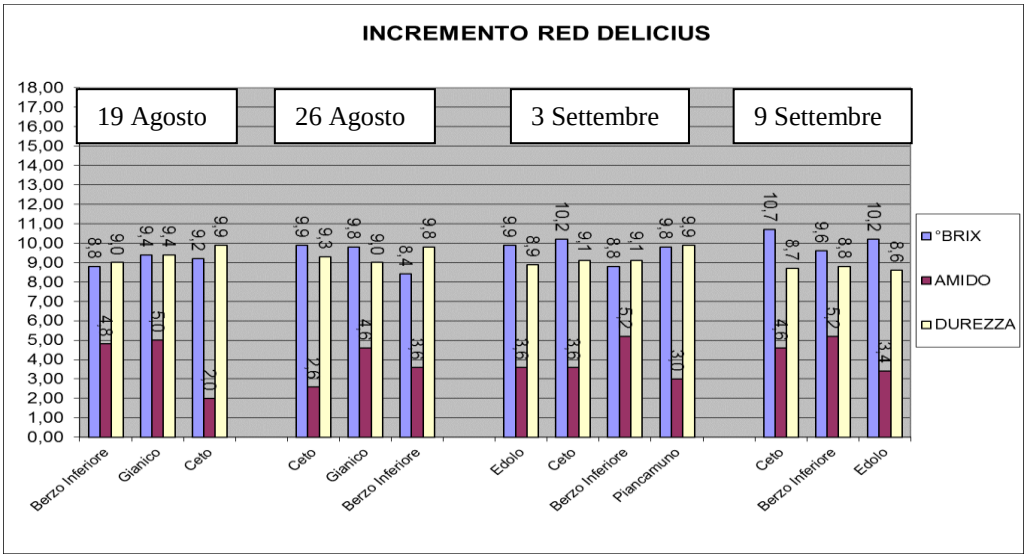
ZONA 1: Piancamuno –Artogne – Gianico – Darfo B.T. Angolo Terme – Piancogno;
ZONA 2: Esine –Berzo Inferiore – Bienno – Breno –Cividate Camuno – Malegno – Ossimo – Lozio –Losine – Niardo – Braone – Cerveno – Ono San Pietro - Ceto- Borno;
ZONA 3: Cimbergo – Paspardo – Cevo – Capo di Ponte – Sellero – Cedegolo- Paisco Loveno – Saviore dell'Adamello – Berzo Demo - Malonno – Corteno Golgi – Sonico – Edolo.

➔ FASE FENOLOGICA - MATURAZIONE



PARAMETRI DI RACCOLTA VARIETA' GOLDEN: °BRIX = 11,5-13 / AMIDO = 5-7 / DUREZZA = 6,5 – 7

GOLDEN: la cultivar risulta giunta alla maturazione. Nella **zona 2** è prevedibile un inizio raccolta a partire da venerdì 11 settembre oppure da lunedì 14 settembre. Nella **zona 3** è prevedibile un inizio di raccolta a partire da mercoledì 16 settembre. Anticipare leggermente la raccolta in caso si desideri effettuare una conservazione prolungata. In qualunque caso prima della raccolta è importante assaggiare le mele visto che la maturazione differisce molto a seconda della varietà e della zona in modo da stabilire il momento più idoneo allo stacco.



PARAMETRI DI RACCOLTA VARIETA' RED DELICIOUS: °BRIX = 10-12 / AMIDO = 5-6 / DUREZZA = 6,8 – 7,5.

Le varietà del gruppo Red delicious sono giunte a maturazione. La raccolta può essere prevista a partire dalla settimana del 14 settembre in tutte le zone precoci e fino al Comune di Ceto e Cerveno (zona 1 e parzialmente zona 2). In qualunque caso prima della raccolta è importante assaggiare le mele visto che la maturazione differisce molto a seconda della varietà e della zona in modo da stabilire il momento più idoneo alla raccolta.

PICCOLI FRUTTI

DIVISIONE DELLE MACROZONE:

ZONA 1: PIANCAMUNO –ARTOGNE – GIANICO – DARFO B.T. ANGOLO TERME – PIANCOGNO;
ZONA 2: BORNO - ESINE –BERZO INFERIORE – BIENNO – BRENO –CIVIDATE CAMUNO – MALEGNO – OSSIMO – LOZIO – LOSINE –NIARDO – BRAONE – CERVENO – ONO SAN PIETRO - CETO;
ZONA 3: CIMBERGO – PASPARDO – CEVO – CAPO DI PONTE – SELLERO – CEDEGOLO- PAISCO LOVENO – SAVIORE DELL'ADAMELLO – BERZO DEMO - MALONNO – CORTENO GOLGI – SONICO – EDOLO.
ZONA 4: MONNO – INCUDINE – VEZZA D'OGLIO – VIONE – TEMÙ –PONTE DI LEGNO.

➔ FASE FENOLOGICA

Fig. 2. Da sinistra: Fragola rifiorente secondo ciclo produttivo e lampone a maturazione

Fragola rifiorente e lampone rifiorente continuano l'emissione di fiori e frutti.
La mora ha completato la produzione ad eccezione della varietà Chester che attualmente presenta gli ultimi frutti.

➔ PRATICHE COLTURALI

LAMPONE E FRAGOLA RIFIORENTE: continuare a concimare le piante o a fertirrigare se possibile.

MORA: In post-raccolta tagliare i tralci che hanno dato produzione.

LAMPONE UNIFERO: si consiglia di distendere vicino al terreno i tralci svernanti in modo da favorire il mantenimento dell'umidità ed evitare problemi di disseccamento invernale. I tralci è preferibile distenderli tra le file e non lungo la fila. Eliminare i tralci che hanno prodotto tagliando al limite del terreno. Lasciare circa 12-15 polloni al metro lineare.

MIRTILLO: non effettuare operazioni di potatura in questo periodo.

➔ SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA (IN VERDE PRINCIPI ATTIVI BIOLOGICI)

RAGNETTO ROSSO DEL LAMPONE

Si segnala in alcuni impianti di lampone unifero, principalmente sotto tunnel serra, una presenza elevata di ragnetto rosso. Tale problematica è favorita da condizioni ambientali calde e secche con il picco di presenza stagionale intorno ad Agosto/Settembre. Solo per gli impianti dove la presenza è elevata (segni evidenti su praticamente tutte le piante) si consiglia di intervenire con un prodotto Acaricida specifico.

Fig. 3. Ragnetto rosso del lampone.

CILINDROSPORIOSI DEL CILIEGIO

La malattia di origine fungina attacca principalmente le foglie nel periodo compreso tra luglio e agosto, portandole a caduta anticipata. Per azione della malattia il legno non riesce a maturare. Effettuare controlli in campo e se si riscontra presenza di malattia su molte piante intervenire con un prodotto fitosanitario specifico (Principi attivi consigliati: Dodina, **Rame**).

OLIVO

DIVISIONE DELLE MACROZONE:

ZONA 1: Piancamuno – Gianico – Artogne – Darfo B.T.(destra orografica del fiume oglio);
ZONA 2: Darfo B.T. (sinistra orografica del fiume oglio) – Angolo Terme – Piancogno - Borno;
ZONA 3: Ossimo – Malegno – Cividate Camuno – Esine – Berzo Inferiore - Bienno;
ZONA 4: Breno – Niardo – Braone – Losine – Lozio – Braone – Cerveno – Ono San Pietro – Ceto;
ZONA 5: Capo Di Ponte – Cimbergo – Paspardo – Sellero – Cevo – Cedegolo – Berzo Demo

➔ FASE FENOLOGICA

In tutte le zone l'ulivo è nella fase di ingrossamento frutti. Si riscontra disomogeneità di produzione tra le varie zone della Valle Camonica e una carica produttiva inferiore al 2018.

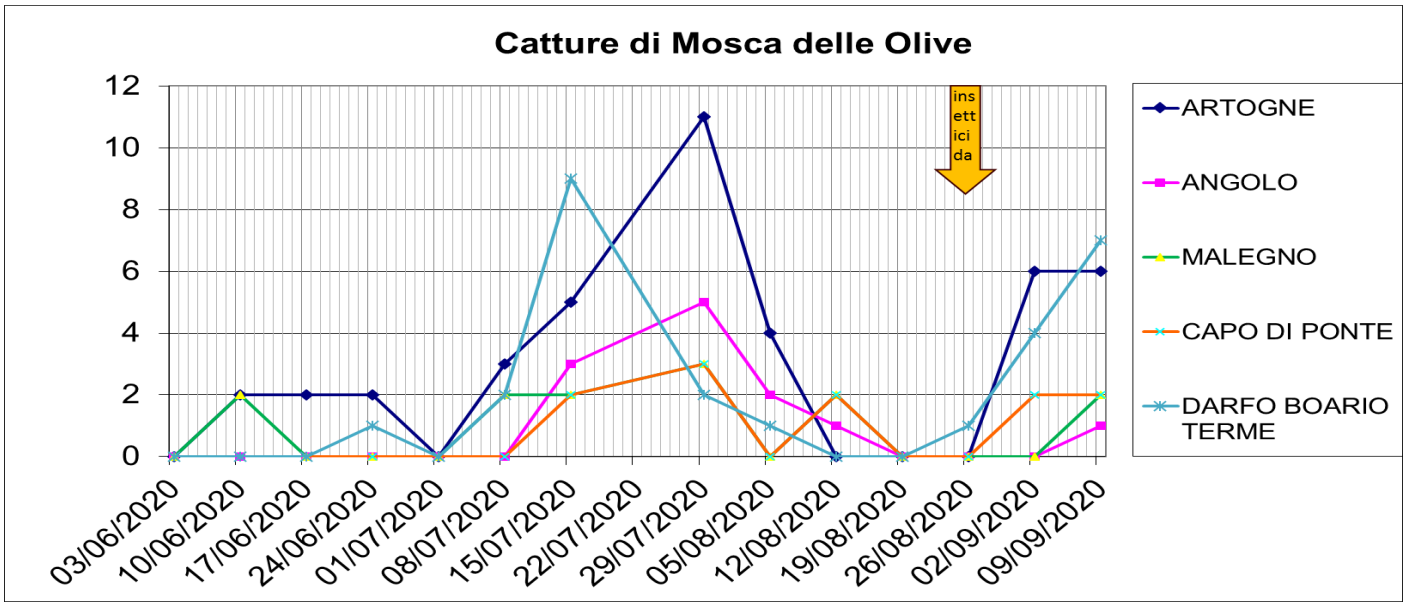
Fig. 4: Ingrossamento frutti

➔ PRATICHE COLTURALI

GESTIONE DELL'ERBA: Effettuare con regolarità lo sfalcio dell'erba nell'uliveto in modo che non si crei umidità eccessiva nella parte bassa della chioma.

➔ SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA (IN VERDE PRINCIPI ATTIVI BIOLOGICI)

MOSCA DELL'ULIVO



In Valle Camonica la presenza di mosca delle olive è limitata, con le principali catture effettuate nelle zone precoci (zona 1 e 2). I trattamenti insetticidi effettuati contro la cascola anomala hanno ridotto in maniera significativa la presenza della mosca ma il loro effetto è ormai terminato.
Sono state rinvenute rare punture di assaggio sulle olive da olio mentre sulle olive da mensa sono presenti ma in numero limitato.
Si consiglia, per chi conduce la lotta alla mosca con metodi preventivi (Spintor fly, Eco-Trap o interventi con strategia attract and kill) e per i produttori in regime di Agricoltura Biologica, di iniziare ad effettuare i trattamenti al fine di abbattere il più possibile la nuova generazione.

CASCOLA ANOMALA

La cascola anomala delle olive risulta in tutte le zone poco presente, con pochissime olive attualmente attaccate. Si segnala invece una buona presenza di cimice asiatica.

LE INDICAZIONI NEL BOLLETTINO NON SONO VINCOLANTI. CIASCUNA AZIENDA È COMUNQUE LIBERA DI SEGUIRE PROPRIE STRATEGIE