Consorzio Comuni B.I.M. di Valle Camonica

COMUNITA' MONTANA DI VALLE CAMONICA

SAPORI valle camonica

BOLLETTINO AGROMETEOROLOGICO N° 28 del 17/09/2021

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

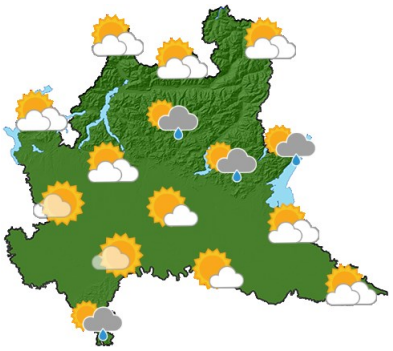
Per informazioni:
www.saporidivallecamonica.it
uff.agricoltura@cmvallecamonica.bs.it
Comunità Montana di Vallecamonica – Servizio Agricoltura: 0364 324019

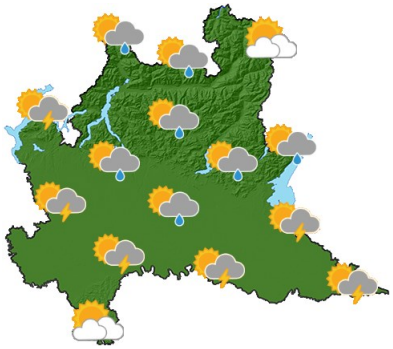
CON LA COLLABORAZIONE DI:

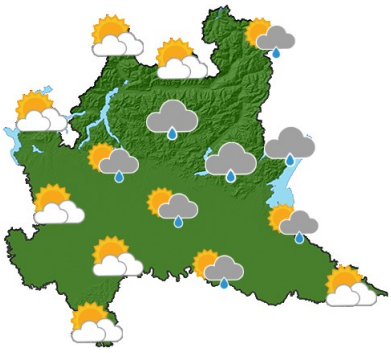
A. P. A. V.
Associazione per i Produttori Agricoli di Vallecamonica

➔ PREVISIONI METEOROLOGICHE

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







VENERDI' 17 SETTEMBRE **SABATO 18 SETTEMBRE** **DOMENICA 19 SETTEMBRE**

Le condizioni meteo appaiono caratterizzate da tempo instabile con precipitazioni diffuse.

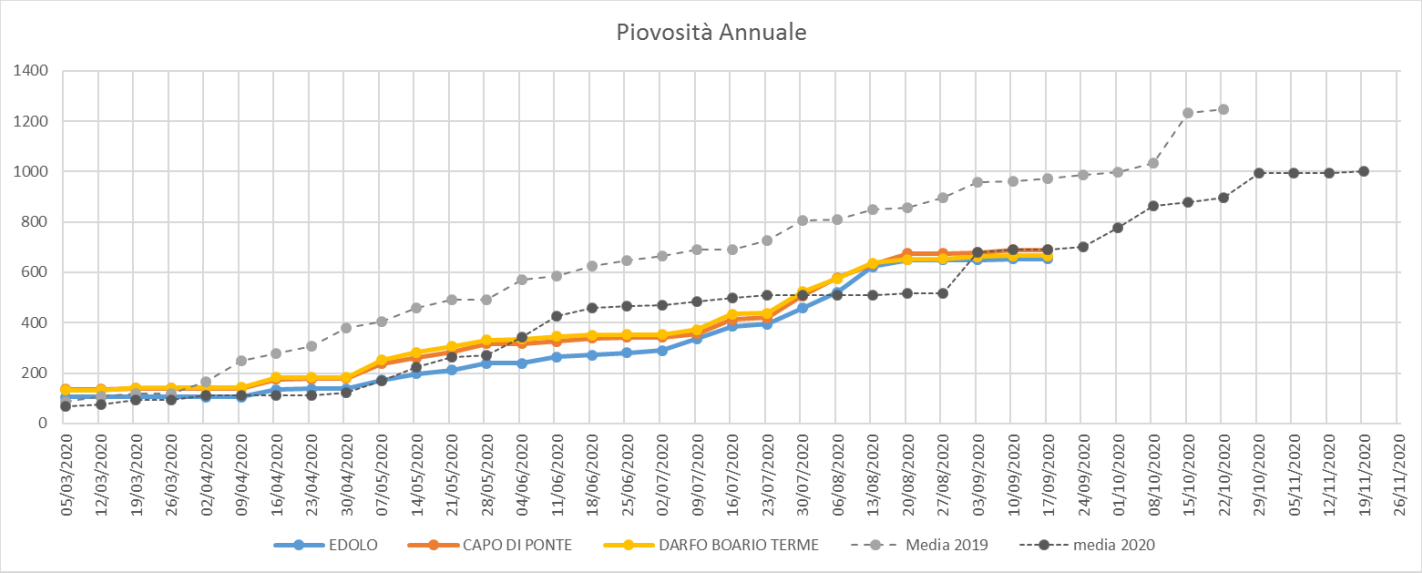
➔ PRECIPITAZIONI IN VALLE CAMONICA

PRECIPITAZIONI TOTALI –PERIODO 2017-2020:

COMUNE	2017	2018	2019	2020
EDOLO	1410,4 mm	1123,9 mm	1274,2 mm	1095,8 mm
CAPO DI PONTE	1330,5 mm	1223,6 mm	1217,4 mm	1203,0 mm
DARFO BOARIO TERME	1127,1 mm	1398,2 mm	1440,2 mm	1183,2 mm

PRECIPITAZIONI 2021

COMUNE	MM/SETTIMANA	MM/MESE	MM/ANNO	MM/MESE SETTEMBRE 2020
EDOLO	0,2	3,6	653,4	77,0
CAPO DI PONTE	0,0	11,0	689,0	75,6
DARFO BOARIO TERME	0,0	4,0	666,0	104,6



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;

➔ STADIO FENOLOGICO

Maturazioni in corso in tutte le zone (BBCH 85-87). Sono in corso le vendemmie delle uve a bacca bianca.

➔ SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA

In generale le uve si presentano con bucce spesse e solide Non si evidenziano, in generale, problemi di marciume acido o botrite.

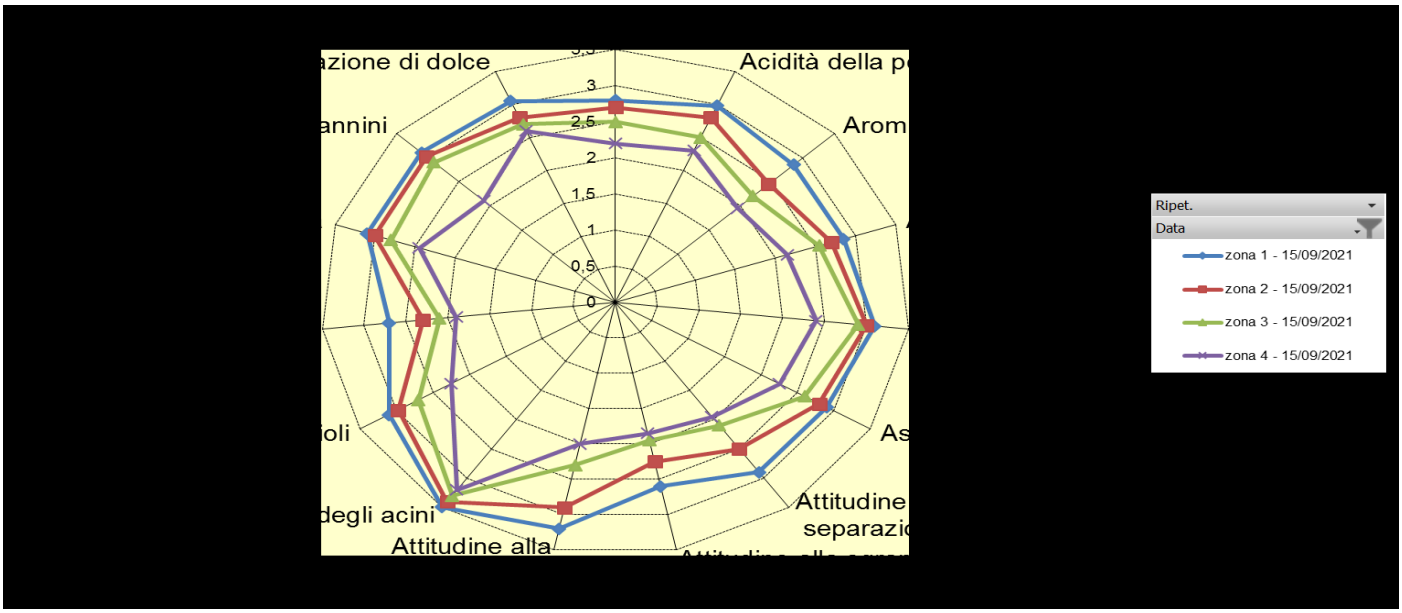
➔ MATURAZIONI

Si consiglia di pulire la fascia dei grappoli, sfogliare ed eliminare eventuale grappoli non sani.
I campionamenti di questa settimana mostrano una media di aumento dell'accumulo di zuccheri nei grappoli di 0,99°babo, a fronte di un calo delle acidità totali contenuto in 0,70 g/l. L'escursione termica registrata negli ultimi giorni ha favorito le maturazioni.

Data	Sottozona	Varietà	Babo	Brix	Ac. Totale	pH
15/09/2021	1	Merlot	19,49	22,67	7,32	3,38
15/09/2021	1	Marzemino	17,88	20,80	9,87	3,22
15/09/2021	2	Merlot	18,91	22,00	9,92	3,34
15/09/2021	2	Marzemino	16,33	19,00	10,35	3,17
15/09/2021	3	Merlot	18,66	21,70	9,47	3,33
15/09/2021	3	Marzemino	17,45	20,30	10,5	3,22
15/09/2021	3	Incrocio Manzoni	18,74	21,80	10,19	3,22
15/09/2021	3	Merlot	17,54	20,40	11,03	3,12
15/09/2021	4	Incrocio Manzoni	18,48	21,50	12,45	3,05

➔ 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. L'astringenza della buccia risulta, in generale, ancora abbastanza marcata, mentre gli aromi e la sensazione di dolce sono in aumento dalla zona 4 alla zona 1. I vinaccioli iniziano a colorarsi anche se ancora poco duri. Si conferma quanto emerge dai dati della maturazione tecnologica, con sensazione di buon andamento delle maturazioni.

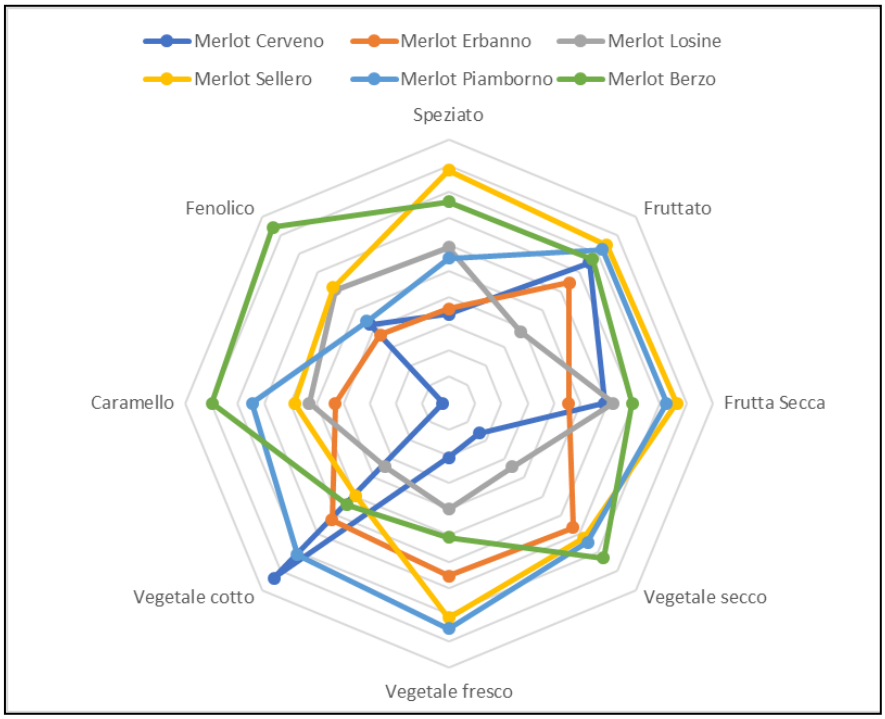


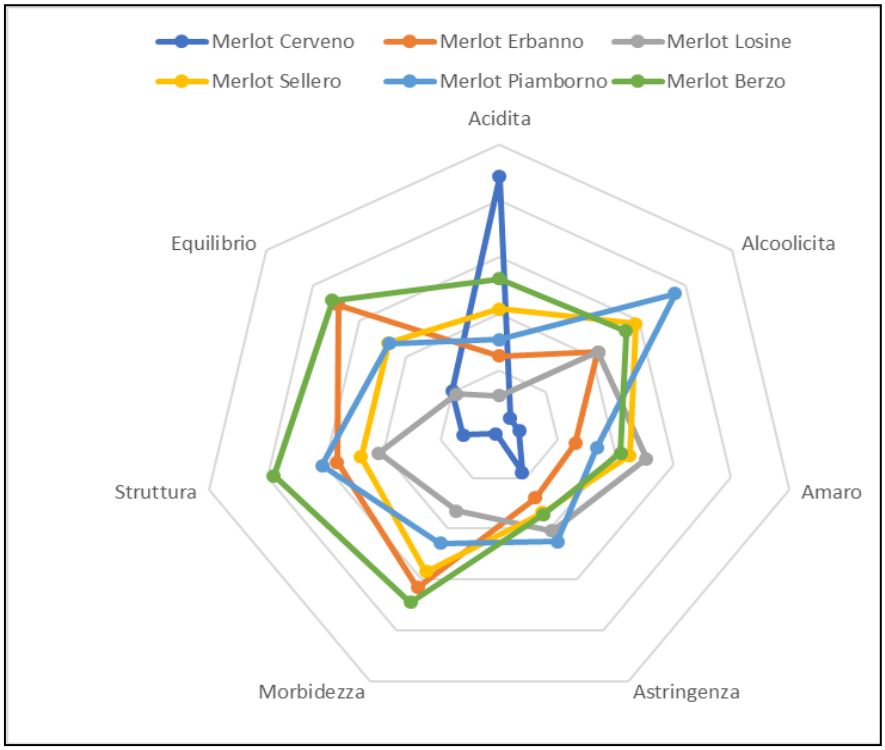
➔ MICROVINIFICAZIONI 2019

I vini sono stati degustati da un panel esperto composto da 8 persone. La degustazione si è tenuto a luglio 2019 presso la Fondazione Fojanini (Sondrio). La rielaborazione statistica ha permesso di individuare differenze significative tra i vini degustati, riassunte nelle tabelle e nei grafici che seguono.

Merlot

L'analisi statistica ha evidenziato differenze significative tra i diversi vini a livello aromatico per quanto riguarda il FRUTTATO. Al gusto invece le differenze significative sono a livello di ALCOLICITA, MORBIDEZZA, STRUTTURA, EQUILIBRIO mentre alla vista a livello di INTENSITA' DI COLORE.



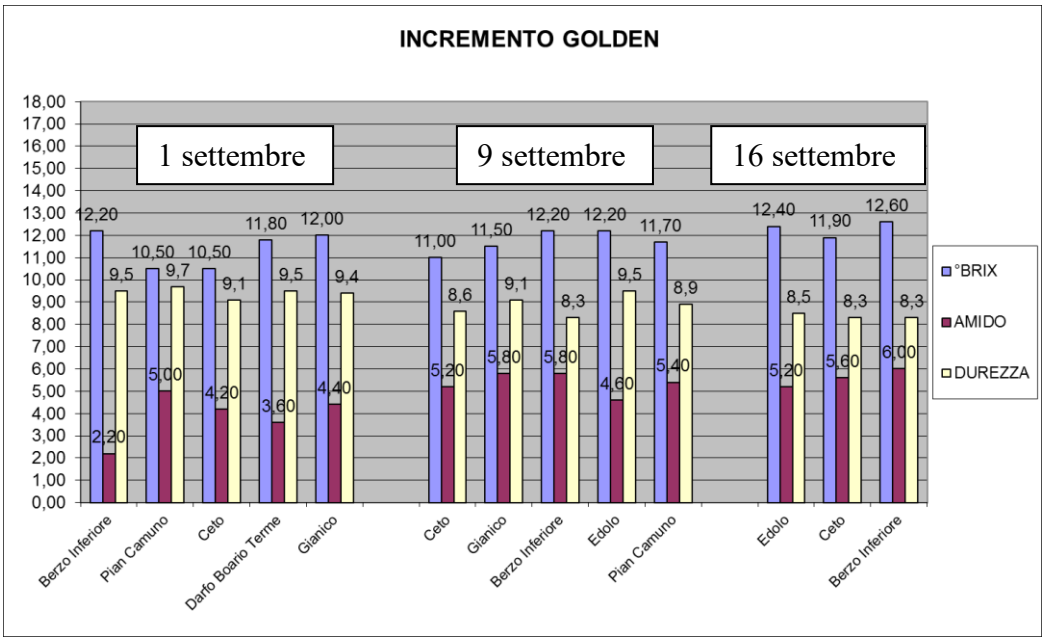


MELO

DIVISIONE DELLE MACROZONE:

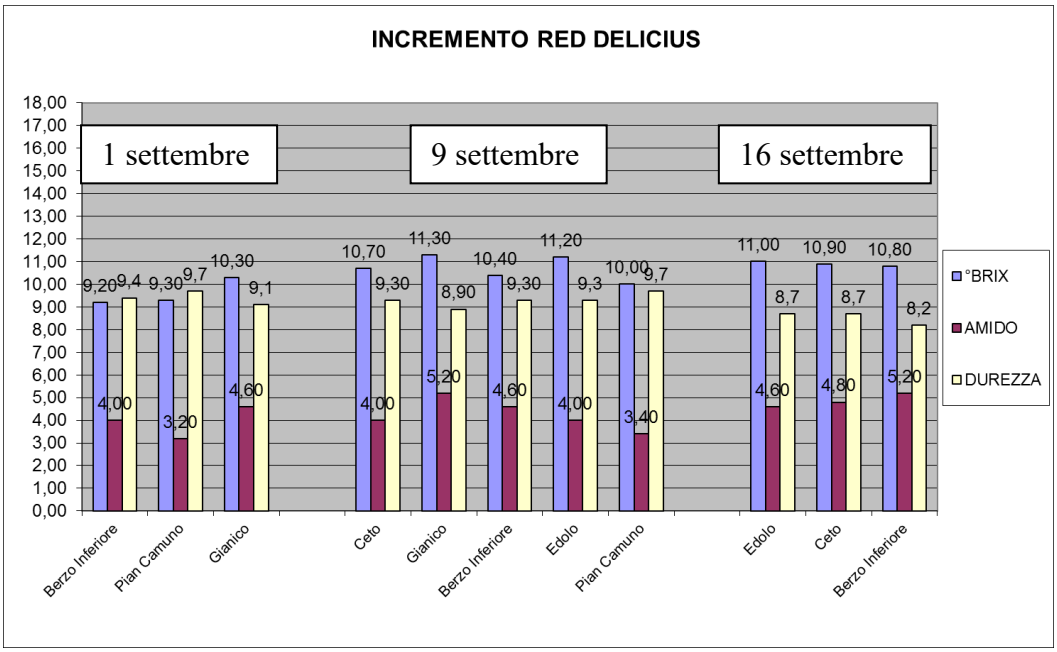
ZONA 1: PIANCAMUNO –ARTOGNE – GIANICO – DARFO B.T. ANGOLO TERME – PIANCOGNO;
ZONA 2: ESINE –BERZO INFERIORE – BIENNO – BRENO –CIVIDATE CAMUNO – MALEGNO – OSSIMO – LOZIO –LOSINE – NIARDO – BRAONE – CERVENO – ONO SAN PIETRO - CETO- BORNO;
ZONA 3: CIMBERGO – PASPARDO – CEVO – CAPO DI PONTE – SELLERO – CEDEGOLO-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

➔ FASE FENOLOGICA



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

La cultivar risulta prossima alla maturazione. Nelle zone della bassa valle (Zona 1) la raccolta è iniziata. Nella zona 2 è prevedibile un inizio raccolta a partire da questo fine settimana. Nella zona 3 la raccolta può essere prevista a partire da mercoledì 22 settembre. 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. La colorazione, soprattutto in caso di copertura antigrandine, può essere scarsa.



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 è iniziata in tutte le zone della bassa valle (zona 1). Nella zona 2 è prevedibile un inizio raccolta a partire da venerdì 17 settembre. Nella zona 3 la raccolta può essere prevista a partire da mercoledì 22 settembre. 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. 1. Da sinistra: Fragola rifiorente secondo ciclo produttivo, lampone a maturazione, mora tardiva in fase di raccolta

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, nelle zone di alta valle, 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.
FRAGOLA UNIFERA FUORI SUOLO: Completare la pulizia delle piante e prepararsi per lo svernamento:

- Idratare bene il substrato
- Posizionare le piante pulite al suolo radunando vaschette o sacchetti in aiuole per limitare i danni da freddo
- Preparare tessuto non tessuto vicino alle aiuole per poterlo distendere sopra per proteggere le piante in caso di gelate e/o temperature sotto gli 0°C soprattutto la notte.

➔ 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 molte piante) si consiglia di intervenire con un prodotto Acaricida specifico.

Fig. 2. Ragnetto rosso del lampone.

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 è stata raggiunta la fase di ingrossamento frutti. La produzione risulta quasi ovunque scarsa o nulla.

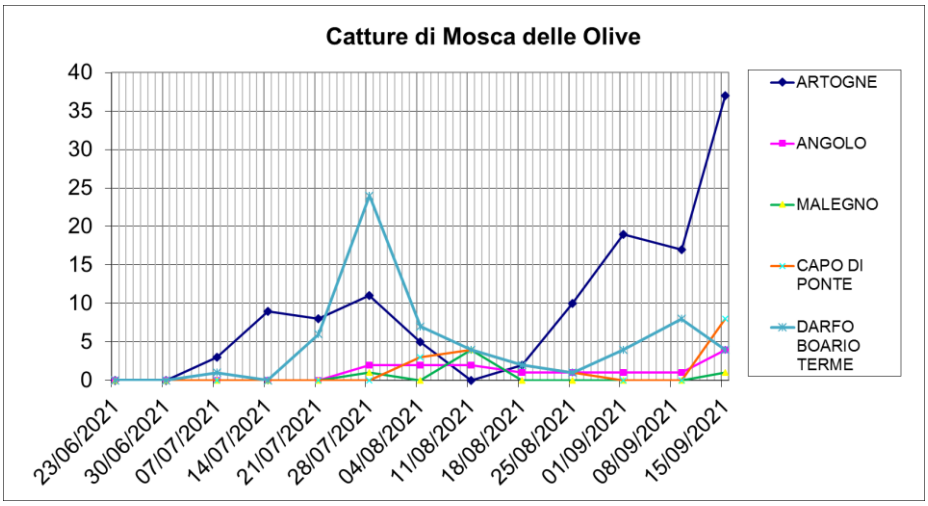
Fig. 3. Ingrossamento frutti

➔ Pratiche Colturali

Mantenere il cotico erboso falciato per evitare la competizione idrica.

➔ Situazione fitosanitaria e difesa (in verde principi attivi biologici)

MOSCA DELL'ULIVO



Le catture settimanali evidenziano una presenza stabile ma limitata di individui della mosca dell'ulivo in quasi tutte le zone ad eccezione di della zona di Artogne dove lo sviluppo settimanale è risultato particolarmente importante. **Se non effettuato precedentemente e solo in caso vi sia presenza di olive**, intervenire con un prodotto insetticida per contenere la sua diffusione (principio attivo consigliato: Acetamiprid). Nel biologico mantenere la difesa con esche attrattive (principio attivo**: Spinosad**) oppure utilizzare polveri di rocce (**Zeoliti, Caolino**).

CIMICE ASIATICA e CASCOLA ANOMALA

Attualmente la presenza di cimice asiatica è in aumento. La cascola non risulta più presente.

Fig. 4. Sintomi della cascola anomala

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