

DIFESA DELLE COLTURE

VITE: Precipitazioni irregolari e generalmente abbastanza contenute hanno interessato la provincia lunedì u.s. con quantità che hanno superato i 15-18 mm solo nelle zone tra Montebello ed Altavilla e una media di 4-8 mm nel basso vicentino. Pur contenute, le quantità stanno causando comunque un certo disturbo alle operazioni di vendemmia che sono in pieno svolgimento con varietà precoci e Prosecco ormai totalmente raccolte, mentre sono in corso quelle del Merlot, Malvasia, Tocai bianco e Trebbiano, quest'ultimo con qualche problema di Botrite. Hanno sorpreso in molti casi le produzioni raggiunte sulle varietà precoci rivelatesi palesemente superiori alle previsioni a causa anche delle notevoli precipitazioni che si sono verificate nell'ultimo periodo.

Riguardo agli aspetti fitosanitari anche se quest'anno le manifestazioni collegate con il Mal dell'Esca sono meno importanti rispetto ad altre annate con caratteristiche più siccitose e dunque maggiormente predisponenti all'insorgere della sintomatologia, resta comunque la necessità di intervenire per ridurre la presenza. In questa fase occorre segnare le piante che evidenziano i caratteristici disseccamenti sulle foglie e

l'eventuale appassimento delle uve in modo da poterle riconoscere durante l'inverno e provvedere ad eliminare le parti del ceppo malate e favorire il ricaccio di polloni sani con cui rinnovare le piante.

OLIVO: Precipitazioni irregolari hanno caratterizzato la giornata di lunedì u.s.. Le piogge sono state più abbondanti nel basso vicentino e nel comprensorio di Altavilla (8-18mm), più contenute o praticamente nulle nel resto della Provincia.

La fase fenologica prosegue con regolarità, le drupe hanno completato l'ingrossamento e sono visibili sulle varietà precoci come Leccino e Pendolino i primi cenni di invaiatura.

Per quanto riguarda gli aspetti fitosanitari e in particolare la mosca, i controlli eseguiti questa settimana hanno confermato, in generale, ancora catture sopra la media e la presenza di nuove punture fertili (presenza di uova o larve) specialmente laddove il trattamento insetticida, già consigliato nel precedente bollettino, non è stato ancora effettuato. Proprio per questo motivo, si raccomanda di eseguire, entro i prossimi giorni, un trattamento insetticida tenendo conto che i prodotti più idonei a base di Dimetoato, Fosmet o Imidacloprid, hanno

circa un mese di periodo di carenza.

ATTENZIONE ALLA PROCESSIONARIA

La Processionaria del Pino, *Thaumetopoea pityocampa*, è un temibile lepidottero che provoca ogni anno delle defogliazioni più o meno intense su Pini e Cedri dei nostri parchi e giardini.

Gli adulti di tale insetto, volano da giugno ad agosto con picchi di sfarfallamento verso la metà di luglio. In seguito agli accoppiamenti vengono deposte le uova raccolte in numero variabile attorno agli aghi all'apice dei rami meglio esposti. Le larve neonate tra la fine di luglio e la metà di agosto iniziano a rodere gli aghi al di sotto dell'ovatura. Verso la fine di ottobre, in funzione anche dell'andamento termico, cominciano a costituirsi i voluminosi nidi sericei all'interno dei quali le larve trovano riparo dai freddi invernali. In primavera dopo aver concluso il quinto e ultimo stadio di sviluppo le larve scendono in 'processione' (da qui il nome) per incrisalidarsi nel terreno e completare lo sviluppo. La pericolosità di questo lepidottero verso l'uomo e gli animali è dovuta alla presenza nelle larve di peli fortemente urticanti che vengono estroflessi quando le larve stesse si sentono disturbate o in pericolo. Questi sono debolmente inseriti nel

tegumento e, se proiettati nell'aria, possono penetrare nella pelle, nella gola e negli occhi provocando delle reazioni infiammatorie e dolorosi eritemi.

Proprio in questi giorni si può intervenire mediante l'impiego di bioinsetticidi a base di *Bacillus thuringiensis* Berliner, da distribuire sulle piante per colpire le larve neonate. Si tratta, comunque, di un intervento il cui effetto si esaurisce nel giro di pochi giorni e dunque deve essere ripetuto un paio di volte.

Una valida alternativa ai tradizionali trattamenti chimici, soprattutto nelle situazioni in cui la presenza di processionaria è reiterata negli anni, è costituita da quelli "endoterapici" che consistono nel veicolare il prodotto insetticida direttamente all'interno della pianta attraverso una particolare "iniezione".

Questa metodologia riduce, tra l'altro, la quantità di prodotto chimico che viene normalmente dispersa nell'ambiente e che può colpire anche altri organismi non particolarmente dannosi, quando non addirittura utili nel contesto dell'ecosistema generale.

L'endoterapia, immettendo il prodotto all'interno della pianta, ne consente l'azione per tempi più lunghi, ovvero può agire anche durante l'anno successivo limitando i danni da parte degli individui comparsi in un seguente momento.

Sono diverse ormai le ditte specializzate in trattamenti

endoterapici che operano nella nostra provincia; a tale proposito, per eventuali informazioni ci si può sempre rivolgere ai tecnici del Servizio Fitopatologico Provinciale (tel. 0444-830088)

Lorenzo Piva

I VINI DOLCI VICENTINI

La provincia di Vicenza vanta due vini dolci ai vertici dell'enologia nazionale: il Recioto di Gambellara e il Torcolato.

Ma lunga è la storia che lega le nostre terre con i vini da dessert, una storia senza re e leggende, ma legata al lavoro e al legame con la terra di generazioni di contadini.

Unico fra i vini vicentini, il Recioto di Gambellara può fregiarsi dal 2008 della DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). La sua produzione prevede un'accurata selezione dei grappoli più belli, sani e maturi di Garganega prodotti nei comuni di Montebello Vicentino, Zermeghedo, Montorso Vicentino e Gambellara. Questi vengono poi fatti appassire appesi alle travi (picàì) o nei granai, dove restano per un mese e mezzo per essere successivamente delicatamente pigiati. Il mosto fiore che si ricava da questo procedimento fermenterà fino alla primavera successiva, diventando infine un vino dal colore brillante, giallo dorato chiaro, con note olfattive intense e fruttate, preludio di un sapore vellutato e armonico.

Viene commercializzato nelle versioni tradizionale (fermo) e spumante.

Anche a Breganze, e in tutta la zona di produzione della pedemontana fra l'Astico e il Brenta, da sempre i grappoli più sani e più spargoli (aperti) di uva Vespaioia vengono messi da parte e attorcigliati con degli spaghi (da cui il nome: attorcigliato, intorcolato) per essere appesi alle travi delle soffitte. I grappoli restano in appassimento per almeno cinque mesi nelle soffitte, oggi affiancate da appositi fruttai. A gennaio le uve vengono pressate direttamente con un torchio ottenendo un succo particolarmente denso e dolce. La fermentazione del mosto in vino impiega oltre cento giorni e si arresta lasciando al vino un generoso residuo zuccherino. Per essere consumato il Torcolato necessita però ancora di due anni di affinamento in piccole botti di rovere oppure di legno di acacia e una sosta in bottiglia. Nel Torcolato l'indubbia dolcezza è bilanciata da una straordinaria freschezza: in bocca le componenti si fondono armonicamente lasciando una piacevole sensazione di pulizia.

Su entrambe le zone vigila il Servizio Fitopatologico provinciale, che suggerisce puntualmente agli agricoltori i trattamenti da effettuare, in un'ottica di difesa integrata.

Il Recioto di Gambellara viene celebrato ogni anno a gennaio

con la manifestazione itinerante
“La prima dei picai”, mentre a
Breganze, sempre nel primo mese
dell’anno, ha luogo l’ormai storica
“Prima del Torcolato”.

Davide Cocco