



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

NEWSLETTER #02 / dicembre 2017

L'attività del Consorzio Tutela del Gavi dedicata alla tutela

Nel 2017, attraverso una serie di azioni di programmazione e di consulenza, il Consorzio Tutela del Gavi ha proseguito la sua attività di tutela e vigilanza della denominazione del Gavi DOCG: un progetto complessivo che attesta la crescita del territorio in termini di sostenibilità, qualità, biodiversità e che consolida il prodotto Gavi e il suo know how.



COMMENTO TECNICO SULLA VENDEMMIA 2017

L'annata 2017 è stata caratterizzata da fenomeni climatici estremi: la vite si adegua, ma deve scontare *performances* inferiori al potenziale. Un inverno senza piogge, una primavera asciutta e un'estate rovente: condizioni meteorologiche eccezionali, con una parentesi gelata nel mese di Aprile.

Giugno 2017 è stato il secondo più caldo dopo quello del 2003. A Luglio le temperature sono state simili al 2012, superate solo dal 2003 e dal 2015. Ma fino all'inizio di Agosto il clima non sembrava così allarmante: le viti erano in situazioni buone, anche se non in forma smagliante e con chiome decisamente poco ombreggianti; poi nella prima decade è arrivata un'ondata di calore con temperature oltre i 35°C di giorno e 26° gradi di notte. Se nel 2003 e soprattutto nel 2015 l'estate calda era stata preceduta da un inverno che aveva immagazzinato acqua nel sottosuolo, quest'anno la terra era arida a causa di un prolungato periodo siccitoso. In estate nessuno aveva mai visto niente di simile: nei primi giorni di Agosto le piante arboree (roveri, frassini, ciliegi e persino le acacie) sono diventate gialle e si sono seccate, mentre le viti hanno resistito al loro massimo.

In vigna si è fortemente lavorato per mantenere le pareti vegetative, aspettando condizioni più fresche.

Intanto cinghiali e caprioli, assetati e affamati, in campagne dove non si trovava erba fresca e i ruscelli erano in secca, sono arrivati nelle vigne mangiando l'uva.

La prima conseguenza di queste condizioni è stata un sensibile anticipo della vendemmia,



Un vigneto del Gavi

dalla *fisiologica* settimana alle più anomale due o tre settimane di alcune aree del comprensorio (alcuni vigneti sono stati vendemmiati il 27 agosto).

La seconda conseguenza ha riguardato gli aspetti qualitativi della produzione: il clima caldo e secco ha favorito uve molto sane caratterizzate da una sensibile riduzione delle fitopatie, a cui è seguito un minore numero di trattamenti fitosanitari.

PATOLOGIE DELLA VITE, I FITOPLASMI PROGETTO FLAVESCENZA DORATA

Per il 5° anno consecutivo, il Consorzio Tutela del Gavi è stato coordinatore del Progetto pilota, cercando di coinvolgere i produttori (viticoltori ed hobbisti, vigneti biologici ed in conduzione tradizionale), le istituzioni locali, le OOPPAA e la Regione Piemonte.

I vigneti coinvolti, grazie all'adesione spontanea dei viticoltori, sono stati 58 (53 nel 2016, si era partiti con 24 nel 2013). 1.044 trappole sono state posizionate per il monitoraggio dello *Scaphoideus titanus*, vettore della Flavescenza dorata. Di questi, 44 di cui 24 biologici sono stati seguiti direttamente dal Consorzio Tutela del Gavi, per un totale di 792 trappole e 6.600 viti monitorate. Nei mesi di Maggio e di Giugno sono stati fatti 4 sopralluoghi in alcuni vigneti per rilevare la presenza delle forme giovanili di *Scaphoideus*: un lavoro indispensabile per conoscere la sua fase di sviluppo, impostare i trattamenti obbligatori in agricoltura biologica e stabilire anche la data del 1° trattamento obbligatorio in convenzionale.

In seguito, da metà Luglio a fine Ottobre sono state posizionate le trappole cromotattiche per monitorare la presenza degli adulti, grazie alla disponibilità dei viticoltori, che le hanno periodicamente sostituite.

La lettura delle trappole, congiunta con i tecnici delle OOPPAA, ha permesso di stabilire il momento più opportuno per il 2° trattamento obbligatorio.

Tra fine Agosto e Settembre invece abbiamo quantificato la presenza della patologia in tutti i vigneti coinvolti, con sopralluoghi in campo nei filari monitorati.

Il risultato di questo intenso lavoro di divulgazione, verifica e monitoraggio ha permesso la redazione di un Documento condiviso di Linee Guida e Buone Pratiche.

INCONTRI TECNICI

Il 21 aprile 2017 si è organizzato il dibattito pubblico dal titolo **Gavi DOCG, IV anno di monitoraggio e lotta alla Flavescenza dorata** cercando di trasmettere l'importanza di un programma di lotta territoriale e collettivo.

Nel mese di Luglio abbiamo organizzato il 4° **Flavescenza time** presso alcuni filari a Capriata d'Orba: in anticipo rispetto alle precedenti annate, per dare ai presenti la possibilità di eliminare dai propri vigneti le viti colpite (Buona Pratica obbligatoria). Obiettivo dell'incontro è stato infatti quello di imparare a riconoscere e distinguere i sintomi della Flavescenza dorata, in particolare del mal dell'esca, e trasmettere l'importanza della gestione delle viti malate.

Per tutti gli interventi insetticidi sia biologici che convenzionali sono stati redatti dei bollettini specifici, recanti il periodo di intervento, il principio attivo consigliato, le Buone Pratiche Agronomiche obbligatorie da mettere in atto. I bollettini sono stati inviati anche agli operatori del settore apistico (Aspromiele) con il quale si sono valutate strategie condivise per la tutela dell'ambiente. Abbiamo partecipato anche ad un convegno specifico a Novi Ligure su api e sostenibilità del Gavi DOCG.

Come nel 2016, abbiamo tenuto un rapporto diretto con le Aziende in conduzione biologica e/o biodinamica al fine di conoscere meglio ed intraprendere correttamente le azioni di difesa ammesse.

PROGETTO PER LA REGOLAZIONE FUNZIONALE DEGLI ATOMIZZATORI

Come per altre iniziative, anche in questo caso il Consorzio Tutela del Gavi è stato il primo in Italia a organizzare un'attività di formazione sulla regolazione degli atomizzatori.

Giunto al 3° e ultimo anno di programmazione, ci ha permesso di individuare alcune migliorie da apportare alla regolazione delle attrezzature. Nel 2017 abbiamo tralasciato il nebulizzatore con cannoni (VMA) per lavorare solamente con un atomizzatore Dragone (modello Tav, trainata); abbiamo verificato diverse impostazioni della macchina variando pressione dell'aria, quantità di acqua/ettaro e numero di filari trattati, migliorando i risultati rispetto



Uno scorcio della Denominazione

alle regolazioni provate nel 2016. I risultati ottenuti e le considerazioni finali vengono dettati in una relazione finale specifica. A tal proposito sarà redatto un vademecum che raccolga l'esperienza triennale.

CURVE E CINETICA DELLA MATURAZIONE NEL COMPRESORIO DEL GAVI DOCG

Continuando il lavoro iniziato nel 2005, attraverso i campionamenti di uva nei 14 vigneti messi a disposizione dai viticoltori, sono stati raccolti dati e informazioni sull'andamento della maturazione nelle diverse aree produttive. Il controllo della maturazione è fondamentale, soprattutto in annate estreme come il 2017. Abbiamo iniziato il campionamento il 17 Agosto e finito il 6 Settembre, quando in 5 vigneti su 14 si era già vendemmiato (in totale 4 campionamenti in cui sono stati analizzati zuccheri, acidità totale e pH); i risultati analitici sono stati messi a disposizione dei viticoltori fornendo un supporto nelle scelte vendemmiali; per i soci del Consorzio sono stati anche realizzati dei commenti tecnici sintetici.

PROGETTO VITI GELATE

In seguito alla gelata avvenuta tra il 19 e il 21 Aprile 2017, sono stati selezionati alcuni vigneti nel territorio del Gavi per monitorare la risposta della pianta nelle diverse fasi fenologiche e valutare la ripresa vegetativa (fine Maggio), la fertilità potenziale (Giugno), la produzione reale (Settembre). Sono state redatte 2 note tecniche nei mesi di Maggio e Giugno, con alcune indicazioni di intervento sulle viti danneggiate, oltre al commento sull'andamento stagionale. La relazione finale, che sintetizza i dati raccolti e le osservazioni, verrà pubblicata,

proponendo una linea di interventi da seguire nella prossima potatura. Data la particolarità dell'evento sarà interessante proseguire il monitoraggio sugli stessi vigneti per valutarne la ripresa e la produzione delle piante nel tempo.

ATTIVITÀ DI CONSULENZA TECNICA DEL CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

È stato portato avanti il servizio di consulenza tecnica del Consorzio Tutela del Gavi, con la formulazione sia di note tecniche generali sull'andamento stagionale, sia specifiche e dedicate a tematiche singole (vedere *progetto viti gelate*).

In collaborazione con OIKOS engineering s.r.l. di Alba (CN) si è proseguito il lavoro sulle carte tematiche del territorio del Gavi DOCG, che ci forniscono una miglior conoscenza delle caratteristiche territoriali come altimetria, pendenze, assolazione, esposizione e sono utilizzate dalla piattaforma del nuovo sito web; abbiamo lavorato soprattutto sull'identificazione delle frazioni del Comune di Gavi e sulla definizione dei confini.

Altro argomento oggetto di consulenza è stato l'aggiornamento periodico sulla normativa sui residui dei fitofarmaci nei vini e sui valori di *import tolerance* dei principi attivi ammessi nei principali paesi esteri (Usa, Canada, Europa e Giappone). Il servizio è destinato ai soci del Consorzio e sviluppato in collaborazione con Cadir Lab Srl di Quargnento (AL), si basa sull'acquisizione dei valori di Limiti Massimi di Residui (LMR) e di *Import Tolerance* in vigore nei principali paesi esteri di destinazione del Gavi DOCG.

In questo ambito, per il quarto anno consecutivo, sono state fatte analisi sui vini imbottigliati presi a campione, dai quali sono emersi dati molto positivi sui quantitativi di fitofarmaci residui nei vini.

Colophon 15 dicembre 2017

Responsabile tecnico: Davide Ferrarese

Ufficio Stampa: The Round Table per il Consorzio Tutela del Gavi

Via Omboni, 6 - Milano

Véronique Enderlin | +39 3408525313 | veronique.enderlin@theroundtable.it

Selvaggia Stefanelli | +39 3473177078 | selvaggia.stefanelli@theroundtable.it

Progetto Grafico: Plug In



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

Corte Zerbo 27 | 15066 GAVI | AL | ITALY

+39 0143 645068 | +39 0143 1975184

info@consorzioigavi.com

www.consorzioigavi.com

