



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

NEWSLETTER / dicembre 2018

L'attività del Consorzio Tutela del Gavi dedicata alla tutela



Nel 2018 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.



CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

15066 GAVI | AL | ITALY | +39 0143 645068 | +39 0143 1975184

info@consorziogavi.com | www.consorziogavi.com



Commento sulla stagione 2018

Dopo un inizio d'anno caratterizzato da un clima quasi autunnale, l'inverno si è mostrato dalla seconda metà di febbraio con un'irruzione siberiana. Marzo ha presentato giornate tipicamente invernali con neve seguita da pioggia: i terreni si sono bagnati e le montagne imbiancate a sicuro vantaggio delle sorgenti.

Il mese di aprile si è distinto nella prima parte per piovosità, nella seconda per un caldo precoce.

Al contrario, maggio è stato molto perturbato. Questa condizione climatica è continuata fino circa a metà giugno, seguita da una fase di caldo con temperature fino a 30° C., mentre i temporali ancora persistenti di luglio hanno anticipato un'estate sostanzialmente breve.

In vigna si è lavorato molto fino ad agosto inoltrato per recuperare le operazioni manuali e meccaniche ritardate dalle condizioni primaverili e dai temporali.

Con l'avvicinarsi della vendemmia il ritardo fenologico e l'attività vegetativa ancora vigorosa potevano condizionare l'andamento delle maturazioni, ma grazie ad un settembre di carattere estivo con temperature vicine ai 30° C e forti sbalzi termici, le uve hanno giovato in salute e maturazione.

La vendemmia del Cortese è iniziata intorno al 10 settembre solo per alcuni, per i più verso il 20. Nonostante le prime uve raccolte registrassero valori di acidità non elevati, con il protrarsi dei giorni, grazie alle ottime condizioni climatiche, i valori sono decisamente migliorati e la vendemmia è continuata sino alla prima decade di ottobre (9-10 ottobre).

Patologie della vite, i fitoplasmi

Progetto Flavescenza dorata

Per il 6° anno consecutivo il Consorzio Tutela del Gavi è stato coordinatore del Progetto pilota, rendendo partecipi produttori (viticoltori ed hobbisti, vigneti biologici ed in conduzione tradizionale), istituzioni locali, OOPPAA e la Regione Piemonte. I vigneti coinvolti sono stati 58 (57 nel 2017, si era partiti con 24 nel 2013) e vi sono state posizionate 1.044 trappole per il monitoraggio dello *Scaphoideus titanus*, vettore della Flavescenza dorata. Di questi, 45 vigneti sono stati seguiti direttamente dal Consorzio Tutela del Gavi (810 trappole e 6.750 viti monitorate): di questi campionamenti 24 derivano da vigneti certificati biologici/biodinamici. Nei mesi di maggio e giugno sono stati fatti 4 sopralluoghi per rilevare la presenza delle forme giovanili di *Scaphoideus*: un lavoro indispensabile per conoscere la sua fase di sviluppo, impostare i trattamenti obbligatori sia in agricoltura biologica sia in quella convenzionale. In seguito, da metà luglio a fine ottobre sono state posizionate le trappole cromotattiche, periodicamente sostituite per monitorare la presenza degli adulti. La lettura delle trappole, effettuata congiuntamente con i tecnici delle OOPPAA, ha permesso di stabilire il momento più opportuno per il 2° trattamento obbligatorio. Tra fine settembre e ottobre si è verificata la presenza della patologia in tutti i vigneti coinvolti, con sopralluoghi in campo nei filari monitorati. Il progetto è stato attuato di concerto con il Settore Fitosanitario Regionale e il Coordinamento tecnico viticolo regionale.



Formazione e comunicazione

L'11 aprile 2018 si è tenuto il dibattito pubblico dal titolo Gavi Docg, 5° anno di monitoraggio e lotta alla Flavescenza dorata, con l'obiettivo di trasmettere l'importanza di un programma collettivo di lotta territoriale.

Nel mese di luglio abbiamo organizzato il 5° *Flavescenza time* in un vigneto di Capriata d'Orba, per imparare a riconoscere e distinguere i sintomi della Flavescenza dorata da quelli di mal dell'esca, per trasmettere a tutti gli operatori (titolari e dipendenti) l'importanza della gestione delle viti malate e fornire le conoscenze per eliminarle dai propri vigneti (buona pratica obbligatoria).

Per tutti gli interventi insetticidi sia biologici sia convenzionali sono stati redatti dei bollettini specifici in collaborazione con le OOPPAA e la Regione Piemonte, 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) per limitare i danni da avvelenamento di api, come purtroppo è accaduto in passato. Come nel 2017, abbiamo mantenuto 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.

Ad aprile 2018 è stato inoltre pubblicato un vademecum sulla regolazione funzionale degli atomizzatori svolta dal 2015 al 2017, dando alcune indicazioni pratiche per migliorare l'esecuzione dei trattamenti di difesa.

Biomonitoraggio ambientale con le api

Nel 2018 non abbiamo avuto segnalazioni di morie di api in concomitanza con i trattamenti insetticidi.

A tal proposito sono proseguiti i contatti con Aspromiele, con cui è iniziato un progetto di bio-monitoraggio ambientale delle api: è stata posizionata un'arnia nei pressi dell'abitato di Gavi da dove periodicamente sono stati prelevati campioni di polline e miele (da maggio a settembre compresi). Su detti campioni sono state fatte analisi multiresiduali complete per verificare ed eventualmente misurare la presenza di residui di fitofarmaci e diserbanti. I dati ottenuti sono molto positivi in termini di sostenibilità della denominazione e andrebbero approfonditi.

Curve e cinetica della maturazione nel comprensorio 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 stato fondamentale in un'annata complessa come quella del 2018 per cogliere gli aspetti qualitativi delle uve. Abbiamo iniziato il campionamento il 22 agosto e finito il 19 settembre, quando solo 1 su 14 vigneti era già stato vendemmiato; sono stati effettuati in totale 5 campionamenti, analizzando zuccheri, acidità totale e pH. I risultati analitici sono stati messi a disposizione dei viticoltori, fornendo un supporto fondamentale nelle scelte vendemmiali; ai soci del Consorzio sono stati anche inviati commenti tecnici sintetici.

Monitoraggio della cimice asiatica



La cimice asiatica

La cimice asiatica è un insetto apparso solo di recente in Piemonte, che si sta diffondendo velocemente, monitorato su scala regionale, grazie a un Progetto che coinvolge l'Università di Torino e lo studio agronomico Pegaso. Obiettivo del primo anno è stato di verificare ed eventualmente quantificare la presenza dell'insetto all'interno della denominazione.

In 2 vigneti messi a disposizione dai viticoltori, uno in agricoltura convenzionale/integrata e l'altro in biologico, sono state posizionate le trappole (2 per ciascun vigneto) per i conteggi della cimice. Sono state effettuate 6 letture nel periodo luglio-settembre e i risultati sono stati trasmessi allo studio Pegaso, che li ha elaborati assieme a quelli raccolti negli altri punti di monitoraggio in Piemonte.

I dati raccolti sul nostro territorio sono incoraggianti, dal momento che risultano inferiori a quelli riscontrati in altri siti regionali.

Progetto Viti Gelate

Si è proseguito il lavoro dell'anno precedente, quando erano stati selezionati alcuni filari campione in 4 vigneti colpiti dalle gelate.

Grazie al materiale raccolto, a fine 2017 è stata pubblicata una newsletter specifica sul tema, con indicazioni tecniche e pratiche per la potatura delle viti più gravemente danneggiate.

Nel 2018 è stato fatto un rilievo su ciascun vigneto, accertando la buona ripresa vegetativa delle viti e l'elevata fertilità potenziale (numero di infiorescenze per pianta).

Progetto selezione lieviti autoctoni

Nel corso della vendemmia 2015 il Consorzio Tutela del Gavi aveva avviato un'attività di ricerca e selezione di lieviti indigeni, con lo scopo di valorizzare la biodiversità microbiologica del territorio e caratterizzare in cantina l'uva Cortese coltivata nel territorio della Denominazione. Da tale indagine, svolta in collaborazione con Italiana Biotecnologie, società che si occupa di indagini microbiologiche, sono stati identificati 3 ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* che non risultavano avere il DNA di nessun preparato commerciale e con ottime capacità tecniche, come ad esempio il potere fermentativo e la scarsa produzione di acidità volatile.

Tali ceppi sono stati impiegati in diverse prove di vinificazione, oltre 1000 hl, con buoni risultati.

Il lavoro ora passa nelle mani dei tecnici degustatori al fine di caratterizzare meglio i lieviti dal punto di vista enologico, soprattutto per comprendere quali possono essere le capacità di questi ceppi di caratterizzare il vino Gavi.

Nel corso della campagna 2018 sono ripresi anche i monitoraggi in vigna della microflora, per studiare come evolve e la presenza di eventuali altri ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* da impiegare prima in micro e poi macrovinificazioni.

Attività di consulenza tecnica al Consorzio Tutela del Gavi

In collaborazione con OIKOS engineering srl di Alba (CN) si sta proseguendo il lavoro sulle carte tematiche del territorio del Gavi Docg, sull'identificazione e delimitazione delle frazioni dei vari comuni della zona del Gavi. Inoltre le carte forniscono una miglior conoscenza delle caratteristiche territoriali come altimetria, pendenze, assolazione, esposizione e sono fruibili dalla piattaforma del sito web.

La consulenza tecnica ha riguardato anche l'aggiornamento sulla normativa inerente i residui dei fitofarmaci nei vini e i 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 viene sviluppato in collaborazione con Cadir Lab srl di Quargnento: le analisi effettuate a campione sulle bottiglie di Gavi docg dimostrano che, per il quinto anno consecutivo, gli agrofarmaci registrano valori di LMR (Limiti Massimi di Residui) nettamente inferiori ai limiti consentiti, a conferma della professionalità dei viticoltori della D.O.



Colophon 07.12.2018

Responsabile Tecnico: Davide Ferrarese - Vigna Veritas
Comunicazione e Ufficio Stampa per il Consorzio Tutela del Gavi: The Round Table | Via G. Omboni, 6 | Milano
Francesco Moneta | +39 335.6762085 | francesco.moneta@theroundtable.it
Véronique Enderlin | +39 340.8525313 | veronique.enderlin@theroundtable.it
Selvaggia Stefanelli | +39 347.3177078 | selvaggia.stefanelli@theroundtable.it
Progetto Grafico: Plug In