Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

RAPPORTO TECNICO
DISTRETTO DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO DOCG

BOLLE D'ANNATA 2023

Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

RAPPORTO TECNICO
DISTRETTO DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO DOCG

BOLLE D'ANNATA 20**23**

In collaborazione con

uvasapiens
wine solutions and evolution

Con il 2023 Bolle d'Annata giunge alla sua nona edizione, aggiungendo un nuovo e prezioso capitolo alla sequenza storica di volumi che, a partire dal 2015, descrivono l'andamento delle campagne viticole nella Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

Dal punto di vista climatico, l'annata 2023 è stata caratterizzata da un inverno sensibilmente fresco e tutto sommato stabile, seguito da una primavera (in particolar modo il mese di aprile) contraddistinta da bruschi cali di temperatura che però fortunatamente non hanno portato gravi danni alla vite, in quanto le piante si trovavano in quel momento ancora agli stadi iniziali del germogliamento. Il tempo perturbato si è protratto anche nelle settimane successive, con un deciso calo termico e valori ben al di sotto della media del periodo. Queste condizioni avverse hanno portato, di conseguenza, ad un rallentamento nello sviluppo fenologico della vite.

Successivamente, a maggio abbiamo assistito ad un rialzo delle temperature nella prima decade, poi un repentino abbassamento di addirittura 15 °C, infine nuovamente un aumento delle temperature medie giornaliere; questo nuovo incremento ha portato ad un deciso sviluppo della vegetazione già a metà del mese. L'estate (giugno, luglio e agosto) è stata contraddistinta da decisi rialzi delle temperature, con le massime che in alcuni giorni hanno superato i 35 °C in entrambi gli areali della Denominazione. I mesi estivi però sono stati piovosi, con alcuni fenomeni temporaleschi molto significativi, tra cui due grandinate nell'ultima settimana di luglio. Queste condizioni meteo avverse hanno indotto un ritardo di 15 giorni nella fase di maturazione.

Dal punto di vista sanitario, all'interno di questo volume si è parlato di peronospora, oidio e botrite, dal momento che il 2023 è stato un anno particolarmente favorevole allo sviluppo di queste malattie fungine. Per quanto riguarda il monitoraggio degli insetti, si è voluto dare ampio spazio allo *Scaphoideus titanus* (cicalina vettore della Flavescenza dorata della vite) dedicandogli un capitolo a sé, senza dimenticare però le tignole della vite e la cocciniglia farinosa della vite *(Planococcus ficus)*, significativamente presenti nella Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, in particolar modo nelle annate recenti.

Si vuole ringraziare il Dott. Francesco Rech del Servizio Meteorologico ARPAV e il suo gruppo, per l'importante contributo dato sin dalla prima pubblicazione del presente documento tecnico, attraverso la stesura del capitolo riguardante l'andamento meteorologico dell'annata di riferimento. L'analisi da lui svolta è molto significativa per noi tecnici, al fine di comprendere nel miglior modo possibile l'interazione esistente tra la vite e il clima presente nel nostro areale di produzione.

Un particolare ringraziamento va anche a tutti i viticoltori che, grazie alle loro segnalazioni e suggerimenti, contribuiscono a migliorare di anno in anno il lavoro dei tecnici del settore. Auguriamo un buon lavoro a tutti gli operatori per una proficua campagna viticola 2024!

Area Tecnica del Consorzio di Tutela
Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

BOLLE D'ANNATA
RAPPORTO TECNICO 2023
a cura di

Francesco Rech - **Fabio Zecchini**
Servizio Meteorologico ARPAV
Dipartimento Regionale per la Sicurezza del Territorio

Marta Battistella
Francesco Boscheratto
Mario Silipo
Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

Leone Braggio
Elia Dalla Pozza
Roberto Merlo
Eleonora Rabassi
Elia Rancan
Uva Sapiens

Le conferme climatiche dell'annata 2023

Diego Tomasi
Direttore del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

A partire dagli anni 2000 le comunità viticole hanno dovuto affrontare sempre più frequentemente gli effetti del "cambiamento climatico". Anche il 2023 non è sfuggito a questo trend dimostrandosi una annata difficile, tormenta quasi estenuante. In molte aree viticole italiane il '23 infatti sarà ricordato per le perdite subite e per l'inclemenza del clima che in pochi mesi ha toccato punte estreme in tutte le sue espressioni termiche e idriche. Non si è trattato come in passato di un anomalo aumento delle temperature o di una diminuzione della piovosità, ma di un sempre più concreto concetto di cambio climatico ovvero la straordinaria variabilità climatica che si verifica nel corso dell'annata.

Anche il Conegliano Valdobbiadene si è confrontato con le stesse problematiche ma ha avuto dalla sua parte alcuni elementi che hanno facilitato il superamento delle situazioni più difficili, tra queste:

a) L'esperienza nella conduzione del vigneto frutto di una storica attività viticola e degli elementi innovativi che continuamente aggiornano operazioni e attrezzature in vigneto.
b) Un territorio collinare che smorza gli spigoli degli estremi climatici (ad esempio minori ristagni idrici, minori temperature massime, maggior ventilazione, etc.).
c) Un ambiente particolarmente vocato alla coltivazione della Glera e di converso l'ambientamento della Glera alle condizioni pedo-climatiche di questo specifico ambiente.

Ovviamente quanto sopra non è sufficiente a contrastare eventi quali la grandine o la siccità estiva, ma nel complesso l'ambiente si è rivelato un alleato del viticoltore che a sua volta deve però saperne conservare i caratteri spesso unici e per questo garanti della vocazione qualitativa.

Ad esempio la parola chiave da ripristinare in vigna è l'equilibrio! Ovvero conservare i caratteri dinamici del suolo e gestire le concimazioni portando la vite ad essere più equilibrata e meno sensibile agli estremi climatici.

L'utilizzo di portainnesti nuovi, capaci di assorbire acqua senza imporre esuberi vegetativi può aiutare. Ma va anche rivista la gestione del suolo considerando l'azione dei microrganismi che vivono nell'intorno delle radici. Per troppo tempo abbiamo dimenticato che in un grammo di suolo a contatto con la radice convivono oltre un miliardo tra funghi e batteri che vengono nutriti dalla pianta e che ad essa forniscono strumenti per meglio assorbire gli elementi nutritivi dal suolo e per meglio superare condizioni di stress anche climatici.

Con un suolo meglio gestito si possono ridurre o addirittura annullare gli apporti di nutrienti chimici, per troppo tempo abbiamo ecceduto con le concimazioni per controbilanciare un apparato radicale poco efficiente. Questo è solo un esempio di come si dovrà procedere.

Tornando però al tema "Bolle d'annata" nelle pagine a seguire troverete gli elementi caratterizzanti l'annata 2023 e soprattutto il timbro che questa ha lasciato ai vini. Avremo infatti vini Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG dai minimi valori alcolici, sostenuti però da buone acidità. I vini oggi presentano interessanti e nette fragranze aromatiche fruttate e floreali, quasi insperate, ma a ben vedere frutto delle forti escursioni termiche avvenute nelle notti fra il 10 e il 23 di agosto, durante le quali abbiamo avuto differenze anche di 15 °C fra il giorno e la notte, che sappiamo essere fortemente stimolanti la sintesi degli aromi primari. Proprio a questi fenomeni si fa riferimento quando si parla di vocazione ambientale e proprio su questo si basa la forza e la distintività del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG a cui si aggiunge il saper fare dei suoi viticoltori.

11 CAPITOLO 01
MATURAZIONE DELLE UVE
a cura di **Elia Dalla Pozza**
Uva Sapiens S.r.l

15 CAPITOLO 02
ANALISI SENSORIALE DELLE UVE
a cura di **Elia Rancan**
Uva Sapiens S.r.l.

23 CAPITOLO 03
ANDAMENTO METEOROLOGICO DELL'ANNATA VITICOLA 2023
a cura di **Francesco Rech** – **Fabio Zecchini**
Servizio Meteorologico ARPAV
Dipartimento Regionale Sicurezza del Territorio, Teolo (PD)

33 CAPITOLO 04
FENOLOGIA DELLA VITE
a cura di **Eleonora Rabassi**
Uva Sapiens S.r.l.

39 CAPITOLO 05
ASPETTI FITOSANITARI DELLA CAMPAGNA VITICOLA 2023
a cura di **Leone Braggio**
Uva Sapiens S.r.l.

51 CAPITOLO 06
FLAVESCENZA DORATA: QUALI PROGRESSI SONO STATI FATTI?
a cura di **Francesco Boscheratto**
Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

57 CAPITOLO 07
NOVITA' 2023 IN AMBITO LEGISLATIVO
a cura di **Mario Silipo**
Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

61 CAPITOLO 08
LA CERTIFICAZIONE S.Q.N.P.I.
a cura di **Marta Battistella**
Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

CAPITOLO 0**1**

Maturazione delle uve

a cura di **Elia Dalla Pozza**
Uva Sapiens S.r.l

Da quasi trent'anni il Consorzio di Tutela esegue il monitoraggio della maturazione della Glera in 20 vigneti distribuiti nel territorio della Denominazione; lo scopo di tale attività è duplice, in primis informare il territorio circa l'andamento della maturazione tecnologica dell'uva, ma, oltre a ciò, conservare anche dati che descrivono l'andamento storico di tale maturazione per la varietà di riferimento della Denominazione.

Il 2023 è stata un'annata tardiva, peculiarità che è emersa anche da altri capitoli di questa pubblicazione, che si contrappone quindi in modo molto evidente alla precedente che è stata invece particolarmente anticipata. L'inizio dell'attività di campionamento è stato ovviamente condizionato da tale ritardo, la prima data di raccolta completa di tutti i dati è stata infatti nel 2023 il 10 Agosto.

Nel 2022 la prima data di campionamento delle uve è avvenuta il 27 luglio e il ritardo di ben due settimane dell'anno in corso, pur essendo valore del tutto indicativo, da comunque una chiara idea di un notevole gap temporale nella maturazione tra le due annate. Se andiamo poi a vedere la data dell'ultimo campionamento ci rendiamo conto che la differenza tra le due annate successive è stata anche maggiore: l'ultima raccolta completa dei campioni è stata eseguita infatti nel 2023 il 18 settembre, mentre nel 2022 il 29 agosto, con uno scarto dunque di 20 giorni.

In realtà l'inizio dei campionamenti verso la metà di agosto non rappresenta un unicum nello storico dei dati; andando a vedere il recente passato condizioni simili si sono avute ad esempio nel 2019 (19/08) o nel 2021 (17/08) e più indietro molte altre volte. Analizzando invece la durata della campagna di campionamento, è possibile apprezzare quella che è stata la vera caratteristica specifica del 2023, vale a dire la dilatazione del periodo di maturazione.

In *tabella 1* è riportata la durata in giorni del tempo di campionamento, vale a dire il numero di giornate che separano l'ultimo campionamento dal primo; si evince chiaramente che il 2023 è l'annata con il valore maggiore degli ultimi 10 anni: 39 giornate, contro la media decennale pari a 30,8. Per ritrovare valori superiori dobbiamo tornare al 2011 (42 giornate) o molto più indietro al 2000 (41 giornate).

Anno	Giorni
20**14**	37
20**15**	26
20**16**	27
20**17**	29
20**18**	28
20**19**	28
20**20**	27
20**21**	34
20**22**	33
20**23**	39

Tab. 1 – Durata della campagna di campionamento in giornate negli ultimi 10 anni.

Passando ora alla descrizione dei dati di maturità dell'uva nel 2023, in *figura 1* viene riportato l'andamento del grado Babo e dell'acidità totale a confronto con lo storico dei medesimi parametri; i dati sono messi in relazione all'indice di Winkler o "somma termica", calcolato per le diverse date di campionamento nei diversi anni (i dati della somma termica sono relativi alla stazione di Conegliano).

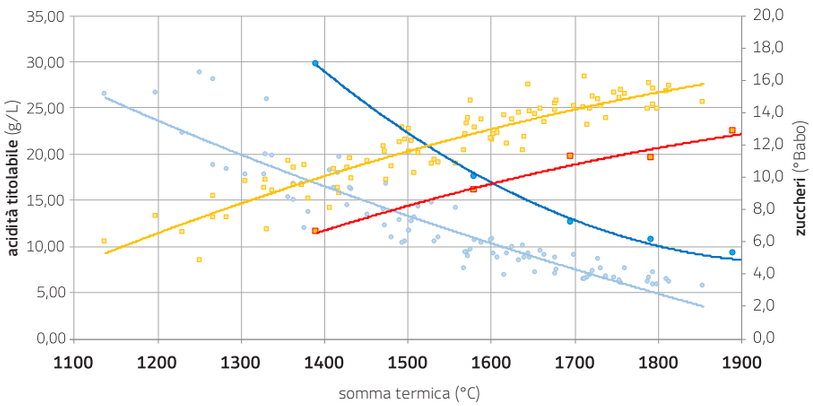


Fig. 1 – Evoluzione media degli zuccheri (linea rossa) e dell'acidità titolabile (linea blu) dell'annata 2023 a confronto con l'andamento storico 1997-2022 (linea gialla e linea azzurra) in relazione al parametro somma termica (Indice di Winkler).

Dal grafico appare subito con grande evidenza il peculiare quadro analitico di inizio maturazione 2023 rispetto allo storico; più nel dettaglio si nota come a parità di somma termica il grado zuccherino fosse sensibilmente inferiore come pure l'acidità totale sensibilmente più alta. È evidente che l'andamento meteorologico precedente l'inizio della maturazione, abbia portato l'uva a presentare un notevole "gap" di maturazione rispetto al passato.

Più volte viene ribadito in questa pubblicazione come l'annata 2023 sia stata caratterizzata da una consistente piovosità estiva, particolarmente il periodo che va da fine giugno all'inizio di agosto ha avuto diverse fasi perturbate, accompagnate anche da eventi grandinigeni più o meno intensi in ampi settori della Denominazione; questo quadro meteorologico ha certamente favorito l'accumulo di un ritardo fenologico che si è poi protratto fino a fine campagna.

Sulla base dei dati bibliografici la Glera dovrebbe raggiungere il valore di 14 Babo con somma termica pari a 1700 °C; il grafico in *figura 1* mostra come in realtà nel corso di quest'anno in corrispondenza di tale valore il grado Babo fosse circa 3 punti inferiore.

Per quanto riguarda la curva che descrive la degradazione degli acidi organici, essa si presenta leggermente più "ripida" rispetto allo storico, senza però che ci sia stato un reale recupero del gap iniziale, dato che a fine campionamenti era ancora di circa 3 g/l.

Quanto evidenziato con l'analisi dei dati relativi all'acidità totale, viene confermato anche in *figura 2*, dove è riportato l'andamento dell'acido malico nel corso del 2023 a confronto con la media storica 1997/2022. Possiamo osservare come la maggiore acidità malica iniziale del 2023, venga più rapidamente degradata rispetto all'andamento storico, senza però che tale differenza venga colmata.

Osservando i dati nel loro complesso possiamo ipotizzare che le condizioni climatiche nel periodo di agosto/settembre abbiano consentito solo un limitato recupero del ritardo accumulato nella prima parte dell'estate. È vero infatti che a partire dall'invaiatura, mediamente iniziata nella seconda settimana di agosto, il clima fino alla raccolta è stato decisamente più stabile e favorevole ad un regolare decorso della maturazione, ma è vero anche che tale regolarità in qualche fase è stata ostacolata da colpi di calore e passaggio di perturbazioni.

Ulteriori informazioni sulla maturazione dell'uva nel 2023 si possono ottenere dalla distribuzione geografica dei dati analitici. È noto come il settore sudorientale della Denominazione, che possiamo identificare con la città di Conegliano, si differenzia da quello nordoccidentale, che fa capo a Valdobbiadene, per un clima più caldo ed asciutto che si traduce storicamente in una maturazione più anticipata.

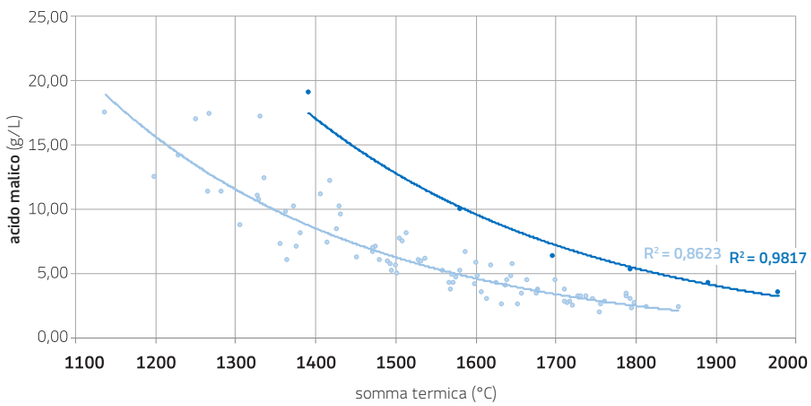


Fig. 2 – Diminuzione media dell'acido malico nelle bacche di Glera nell'annata 2023 (linea blu scuro) rispetto all'andamento storico 1997-2022 (linea azzurra) in relazione al parametro somma termica (Indice di Winkler).

Nel 2022 con il primo campionamento in data 8 agosto, la forbice tra le due aree della Denominazione in termini di contenuto zuccherino ed acidità totale era rispettivamente di circa 2 Babo e 4 g/l; la forbice poi con il procedere della maturazione tende storicamente a ridursi avvicinandosi alla vendemmia.

Nella *tabella 2* sono rappresentati i dati medi del 2023 di Babo e acidità totale per le diverse date di campionamento nelle due zone sopra descritte; quanto emerge con evidenza è che in realtà nell'ultima vendemmia l'andamento dei dati sia stato sostanzialmente opposto a quello storico sopra descritto. Dalla tabella appare come non sussistano differenze sostanziali tra zona sud-est e nord ovest fino a fine agosto. Con il terzo campionamento a fine agosto nella zona di Conegliano il contenuto zuccherino medio era pari a 9,8 Babo, superiore di sole 0,2 unità rispetto al Valdobbiadenese (Babo 9,6). Relativamente all'acidità le cose sono diverse, la differenza è di soli 0,3 g/l: Valdobbiadene 12,8, Conegliano 12,5. È verosimile che la più volte citata estate fresca e piovosa, segnata anche da eventi di grandine diffusi, abbia appiattito le differenze tra i due areali, che hanno faticato ad emergere anche per alcune perturbazioni avute nel corso del mese di agosto, particolarmente nell'ultima settimana.

	Babo 2023		Acidità Titolabile	
Data	Sud-Est **Conegliano**	Nord-Ovest **Valdobbiadene**	Sud-Est **Conegliano**	Nord-Ovest **Valdobbiadene**
10/08/23	6,6	6,6	6,6	6,6
21/08/23	9,1	9,1	9,1	9,1
27/08/23	9,8	9,8	9,8	9,8
04/09/28	11,4	11,4	11,4	11,4
11/09/28	13,3	13,3	13,3	13,3
18/09/28	13,6	13,6	13,6	13,6

Tab. 2 – Valori medi di contenuto zuccherino (Babo) e acidità titolabile (g/l acido Tartarico) nelle diverse date di campionamento nelle stazioni appartenenti alla zona nord-ovest (Valdobbiadene) e sud-est (Conegliano).

Contrariamente all'andamento storico, le peculiarità territoriali in seno alla Denominazione hanno cominciato ad evidenziarsi con l'arrivo di settembre.

La forbice tra le zone è rimasta comunque sempre molto contenuta raggiungendo un massimo di 1,1 Babo e 0,4 g/l, rispettivamente per zuccheri e acidità, in corrispondenza del campionamento eseguito in data 11 settembre.

In conclusione, possiamo dire come il 2023 sia stata un'annata nella quale l'andamento meteo ha avuto sulla maturazione delle uve della Denominazione un ruolo quanto mai incisivo, configurando un'annata tardiva, con una dilatazione della vendemmia che ci ha riportati ad epoche di raccolta delle quali ci si era quasi dimenticati, e tale da attenuare le differenze microclimatiche del territorio.

CAPITOLO 0**2**

Analisi sensoriale delle uve

a cura di **Elia Rancan**
Uva Sapiens S.r.l.

L'analisi sensoriale dell'uva consiste nell'osservazione, manipolazione e assaggio dell'acino in ogni sua parte: buccia, polpa e vinaccioli, allo scopo di valutarne le caratteristiche organolettiche; essa viene da molti considerata di paritaria importanza alle analisi chimiche, per riuscire a evidenziare caratteristiche dell'uva che analiticamente non verrebbero colte.

Si può facilmente intuire come l'analisi sensoriale dell'uva possa mettere in luce differenze tra vigneti, in funzione delle loro caratteristiche pedoclimatiche o di pratiche agronomiche eseguite, e quindi anche indicazioni operative di gestione viticola e/o enologica; essa inoltre può evidenziare differenze tra le annate e consentire di affinare una memoria storica importante come supporto nel momento della vendemmia e come scelta della strategia di vinificazione.

Per tutti questi motivi il Consorzio di tutela da anni affianca alle consuete analisi chimiche eseguite sui 20 campioni di uva Glera raccolti nel territorio della Denominazione, anche l'analisi sensoriale eseguita da un panel di tecnici interno al gruppo tecnico del Consorzio. Per mantenere un approccio tecnico rigoroso viene utilizzato un protocollo analitico preciso che prevede di valutare specifici parametri degli acini da un punto di vista visivo, meccanico (al tatto) e gustativo.

Di seguito viene riportata nel dettaglio la tavola completa dei descrittori *(tabella 1)*, ciascuno dei quali viene valutato con un punteggio che va da 1 a 4; a ciascun valore di ciascun descrittore corrisponde una condizione sensoriale precisa, così ad esempio per il colore degli acini il valore 1 corrisponde alla buccia verde, il valore 2 alla buccia giallo verde, e così via.

Si ricorda che per tutti gli indicatori maggiore è il punteggio e maggiore è la maturità, di conseguenza nel caso della dolcezza il valore è proporzionale alla dolcezza percepita, mentre per indicatori come acidità o erbaceo il punteggio è inversamente proporzionale alla sensazione percepita: maggiore è l'acidità e più basso sarà il valore.

Sei sono stati i campionamenti settimanali di uva eseguiti nel 2023: il primo è stato eseguito il 10 agosto, il secondo il 21, il terzo il 27, il quarto il 4 settembre poi l'11 e infine, a chiudere l'annata, il 18 settembre, dato che poi in alcuni siti di monitoraggio l'uva era stata raccolta e i dati sarebbero stati incompleti. Il gruppo tecnico del Consorzio decide annualmente quando iniziare gli assaggi incrociando l'esperienza acquisita negli anni e le analisi chimiche, allo scopo di evitare assaggi con uva troppo acerba che non darebbero alcuna indicazione utile.

Come descritto dettagliatamente nei capitoli relativi alla fenologia e all'andamento meteo, dalla seconda metà di agosto il tempo è rimasto stabile e le temperature sono nettamente aumentate generando un innalzamento dei valori Babo, pH e una contestuale riduzione dell'acidità totale, tali da consentire una prima sessione di assaggio il 5 di settembre.

Tab. 1 – **DEGUSTAZIONE UVE** – Tavola Descrittori

Institut Coopératif de la Vigne et du Vin di Montpellier

ESAME ACINI	1	2	3	4
Consisitenza meccanica acini	acino duro, scoppia solo con forte pressione	acino si deforma leggermente alla pressione ma riprende la forma iniziale	acino si deforma facilmente, tarda a riprendere la forma iniziale	acino molle, si rompe facilmente con una leggera pressione
Colore	rosa, rosso pallido	rosso	rosso scuro	nero
(lato pedicello per i rossi)	verde	verde/giallo	giallo paglierino	giallo ambrato
Attitudine alla sgranatura	pedicello fortemente aderente si stacca strappando la buccia	pedicello aderente si stacca trascinando parte della polpa	pedicello si stacca facilmente, trascinando un po' di polpa non colorata	pedicello si stacca molto facilmente, con poca polpa, pennello rosso (uve rosse)

ESAME POLPA	1	2	3	4
Separazione buccia polpa	polpa fortemente aderente alla buccia e ai vinaccioli	strato di polpa visibile aderente alla buccia	sottile strato di polpa, poco visibile, ma liberazione di succo al momento della masticazione	niente polpa aderente alla buccia, nessuna liberazione di succo al momento della masticazione
Dolcezza	polpa poco dolce	polpa mediamente dolce	polpa dolce	polpa molto dolce
Acidità	polpa molto acida	polpa acida	polpa mediamente acida	polpa poco acida
Erbaceo	molto intenso	intenso	debole	assente
Fruttato	assente	debole	intenso	confettura intensa

ESAME BUCCIA	1	2	3	4
Attitudine alla triturazione	masticazione molto difficile, rottura solo al 4°/5° morso, frammenti grossolani	masticazione difficile, rottura dal 2°/3° morso, frammenti fini	masticazione abbastanza facile, rottura abbastanza rapida, pasta quasi omogenea	masticazione molto facile, rottura molto rapida, poltiglia omogenea
Intensità tannica	lingua scivola con grande difficoltà, sensazione tannica da media a forte dall'inizio alla fine della masticazione	lingua scivola con difficoltà, sensazione tannica da media a forte per più di metà della masticazione	la lingua aderisce leggermente al palato, sensazione tannica da leggera a media per un breve lasso di tempo	la lingua scivola senza sforzo, nessuna sensazione tannica durante tutta la masticazione
Acidità	buccia molto acida	buccia acida	buccia mediamente acida	buccia poco acida
Astringenza	forte bruciatura della lingua, palato localmente anestetizzato, difficoltà a risalivare per più di 10 sec.	sensazione di bruciatura abbastanza forte diversi sec. dopo la masticazione, difficoltà a risalivare per 5/10 sec.	leggera sensazione di bruciatura, di versi secondi dopo la masticazione, poca difficoltà a risalivare	nessuna sensazione di bruciatura, nessuna difficoltà a risalivare
Erbaceo	forte sensazione erbacea per tutta la durata della masticazione	sensazione erbacea da media a forte per una buona parte della masticazione	sensazione erbacea da lieve a media per una breve parte della masticazione	assenza per tutta la durata della masticazione
Fruttato	assenza per tutta la durata della masticazione	sensazione fruttata da lieve a media per una breve parte della masticazione	sensazione fruttata da media a forte per una buona parte della masticazione	forte sensazione fruttata (confettura) per tutta la durata della masticazione

ESAME VINACCIOLI	1	2	3	4
Colore	bianchi, giallo/ verdi	marroni/verdi	bruno/grigi	marrone scuro
Attitudine allo schiacciamento	tegumento molle, si schiacciano sotto forte pressione degli incisivi	tegumento fine, vinaccioli "umidi" si schiacciano con forte pressione	quasi senza tegumento, vinaccioli duri, leggermente croccanti	assenza di tegumento, scrocchiano facilmente
Astringenza	molto astringenti solo leccandoli	molto astringenti dall'inizio della masticazione	astringenti durante la masticazione	assenza di astringenza
Aromi	non degustabili, presenza di tracce verdi	erbacei, verdi	neutri o toni grigliati	torrefatti
Intensità tannica	la lingua scivola con grande difficoltà	la lingua scivola con difficoltà	la lingua aderisce leggermente al palato	la lingua scivola senza sforzo sul palato

In *figura 1* sono rappresentati il quadro organolettico medio dei campioni afferenti alla zona sud-est alla prima data di assaggio, il 5 settembre e all'ultima data di assaggio, il 18 settembre, il tutto a confronto con le rispettive medie storiche (2016-2022).

Ricordiamo che l'areale Sud-Est comprende le località di Susegana, Refrontolo, San Pietro di Feletto, Conegliano, Carpesica, Tarzo, Solighetto, San Giacomo, Manzana, Rua di Feletto e Rolle.

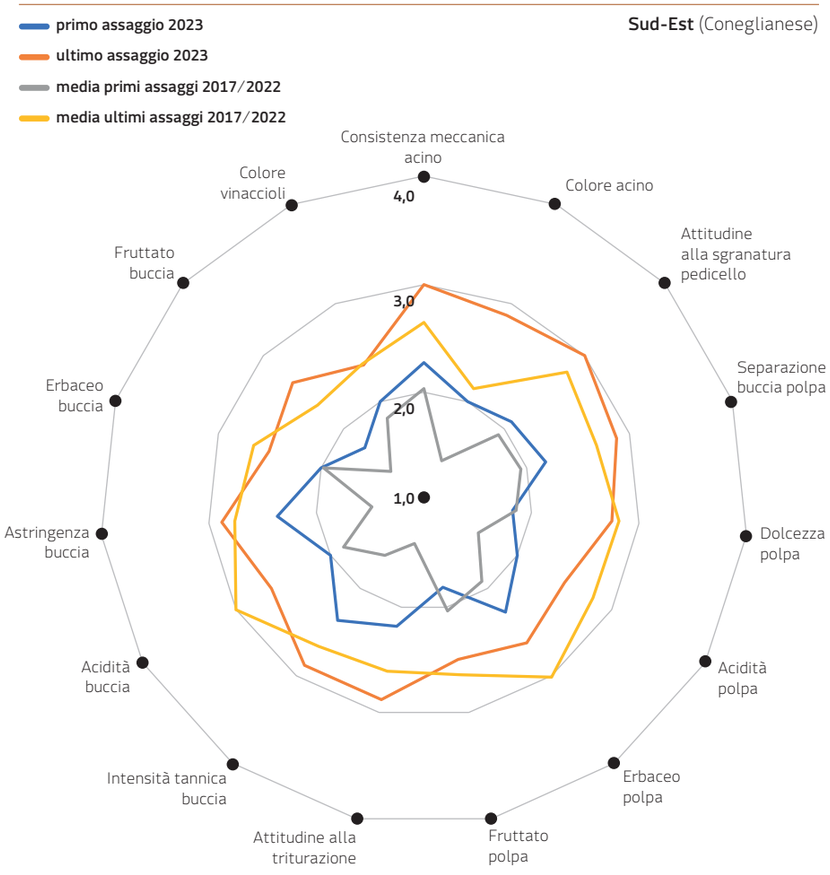


Fig. 1 – Confronto risultato primo e ultimo assaggio e media dei rispettivi parametri della serie storica 2017-2022, zona Sud- Est.

La prima data di assaggio rispetto alla media storica parte con una maturazione più avanzata di quasi tutti i parametri ad esclusione del fruttato buccia e del fruttato polpa; è evidente che il primo assaggio nel corso del 2023 è stato eseguito quando i campioni erano più maturi rispetto allo storico. Alla stessa conclusione si può arrivare andando a vedere l'andamento storico del numero di giorni trascorsi tra primo e ultimo assaggio *(tabella 2)*: nel 2022 il breve periodo di assaggio di 13 giorni era imputabile alle condizioni meteo per certi versi eccezionali che hanno determinato una fase di maturazione molto rapida, nel 2023 invece l'andamento della maturazione non è stato rapido e il più breve periodo di assaggio è da ricondursi ad un inizio più tardivo degli assaggi.

ZONA SUD-EST	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Primo assaggio	16/08	13/08	19/08	18/08	25/08	17/08	05/09
Ultimo assaggio	06/09	03/09	16/09	15/09	21/09	30/08	18/09
Differenza in giorni	21	21	28	28	27	13	13

Tab. 2 – Confronto date di primo e ultimo assaggio 2017-2023

Per quanto riguarda il quadro generale finale corrispondente all'ultimo assaggio, il ragno in *figura 1* mostra un quadro organolettico relativo alla zona sud-est nel quale, pur in un'annata tardiva, si è raggiunta una buona maturazione complessiva, dove descrittori relativi alla maturità meccanica, oltre a quelli di fruttato e dolcezza sono in linea con lo storico o leggermente superiori. I valori leggermente più bassi di acidità polpa e buccia sono in linea con un'annata tardiva, dove le caratteristiche di freschezza delle uve emergono chiaramente.

Anche per quanto riguarda la zona nord-ovest *(figura 2)* alla prima data di assaggio 2023 corrisponde un quadro organolettico di maturità più avanzata rispetto allo storico, a confermare che l'inizio delle operazioni di assaggio sono iniziate quest'anno in una fase fenologica più avanzata. Analizzando invece la situazione all'ultimo assaggio si nota come da un punto di vista organolettico la maturazione media dei campioni della zona avesse raggiunto un buon livello, che per molti descrittori risulta essere superiore al quadro storico; solo da un punto di vista meccanico gli acini 2023 sembrano avere raggiunto una maturità inferiore.

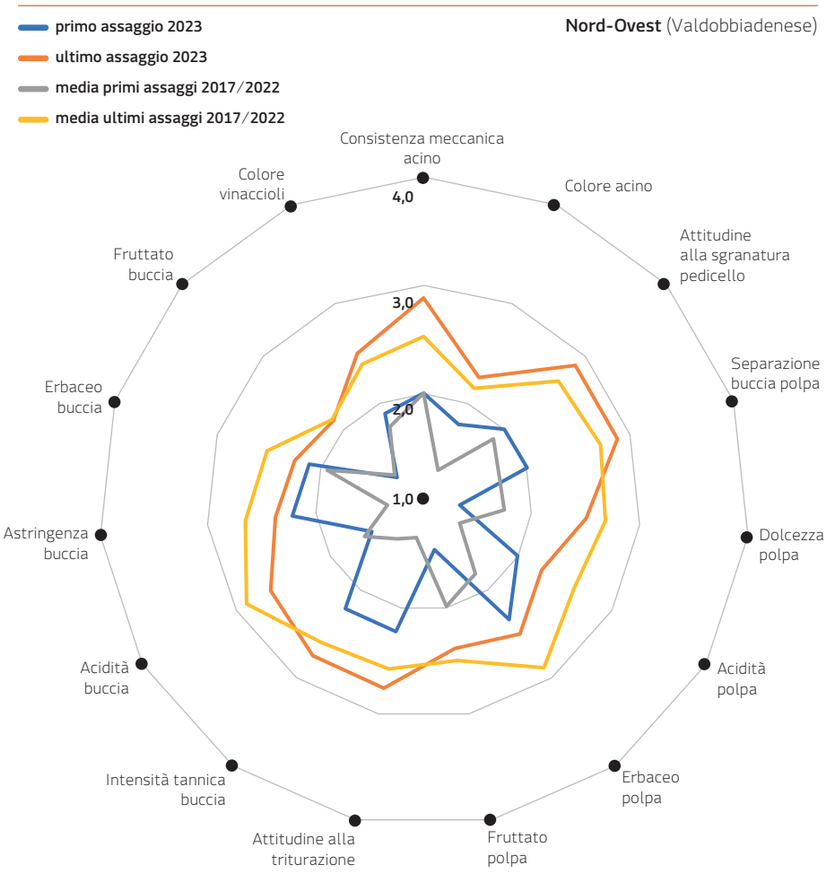


Fig. 2 – Confronto risultato primo e ultimo assaggio e media dei rispettivi parametri della serie storica 2017-2022, zona Nord-Ovest.

Confrontando tra loro *figura 1* e *figura 2* possiamo notare come per buccia e polpa le linee gialle relative al quadro storico di fine maturazione abbiano differenze più marcate rispetto alle linee arancioni relative all'ultima vendemmia, in particolare per quanto riguarda erbaceo polpa, acidità e astringenza della buccia.

È verosimile che l'andamento meteo 2023 abbia favorito una maggiore uniformità organolettica nel territorio.

→ Confronto storico annate simili

Nel capitolo relativo alla fenologia dell'annata appena conclusa sono state messe in luce le analogie con l'annata 2016; tali analogie sembrano riconfermarsi anche dal confronto con le analisi sensoriali eseguite all'epoca (3 soli assaggi avvenuti nelle stesse date del 2023: 5 settembre, 11 settembre e 18 settembre).

In *figura 4* sono riportati i ragni delle due annate relativi alla media di tutti i campioni raccolti, senza distinzione tra zone; la similitudine tra le due linee è notevole per tutti gli indicatori, tanto che i due ragni sono quasi sovrapponibili.

Volendo ricercare le ragioni di quanto sopra descritto, possiamo verificare come entrambe le annate siano state fresche durante il periodo estivo con frequenti piogge anche a luglio e agosto. Il 2016 (*figura 3* - A) ha avuto una sola finestra di tempo sereno tra fine agosto e metà settembre e la 2023 (*figura 3* - B)) con temporali a fine agosto e temperature sotto la media e poi un settembre piuttosto caldo fino alla vendemmia.

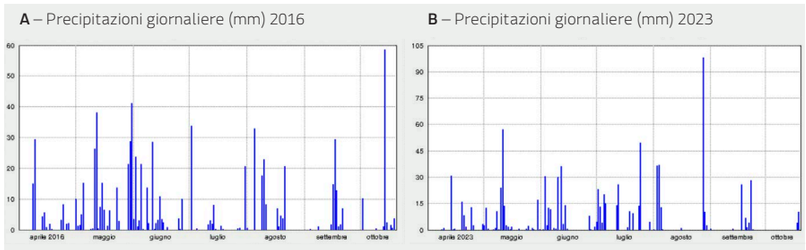


Fig. 3 – Precipitazioni (mm) stazione di Farra di Soligo (Aprile-Ottobre) anni 2016 (a) e 2023 (b).

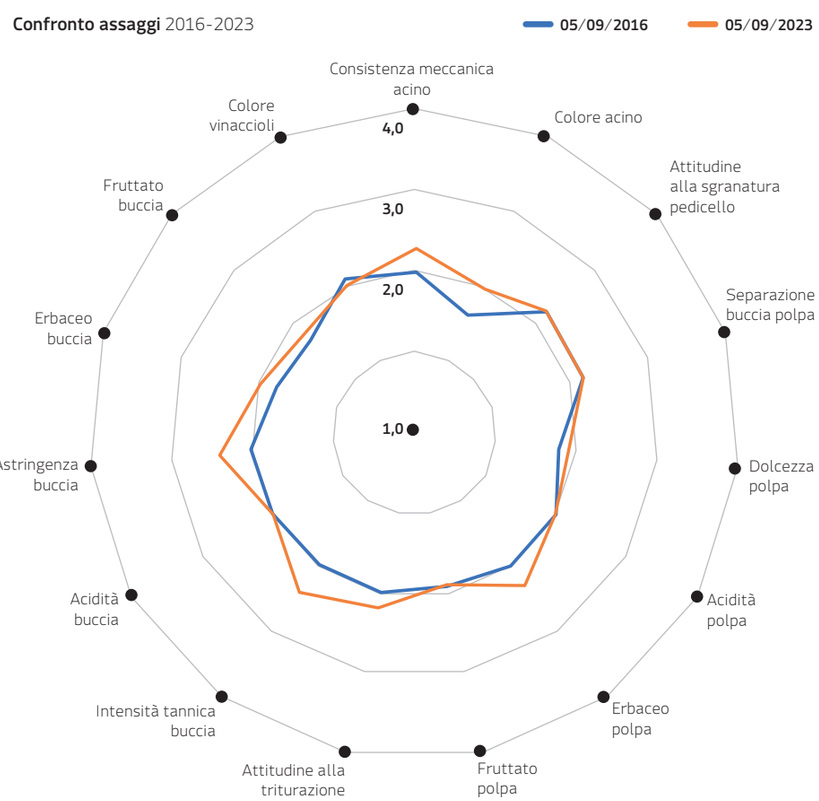


Fig. 4 – Confronto risultato primo assaggio 2016-2023, media zona Est e Ovest.

→ Confronto storico annate opposte

L'annata 2022 è stata particolarmente calda e povera di precipitazioni, tanto da essere la più siccitosa degli ultimi 20 anni; il 2023 è stata un'annata opposta da un punto di vista meteorologico, con precipitazioni abbondanti ed un andamento termico fresco. È interessante osservare alcune differenze tra le due annate sotto l'aspetto organolettico. Un primo dato da mettere in risalto è che l'ultimo assaggio del 2022 è stato eseguito il 5 settembre, data che coincide perfettamente con il primo assaggio eseguito nel 2023.

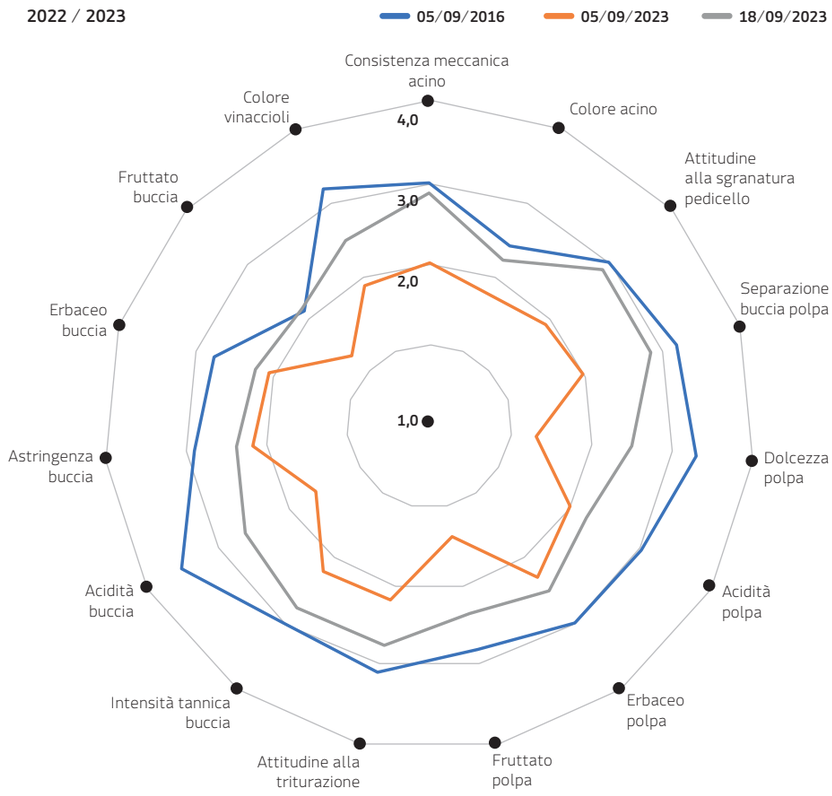
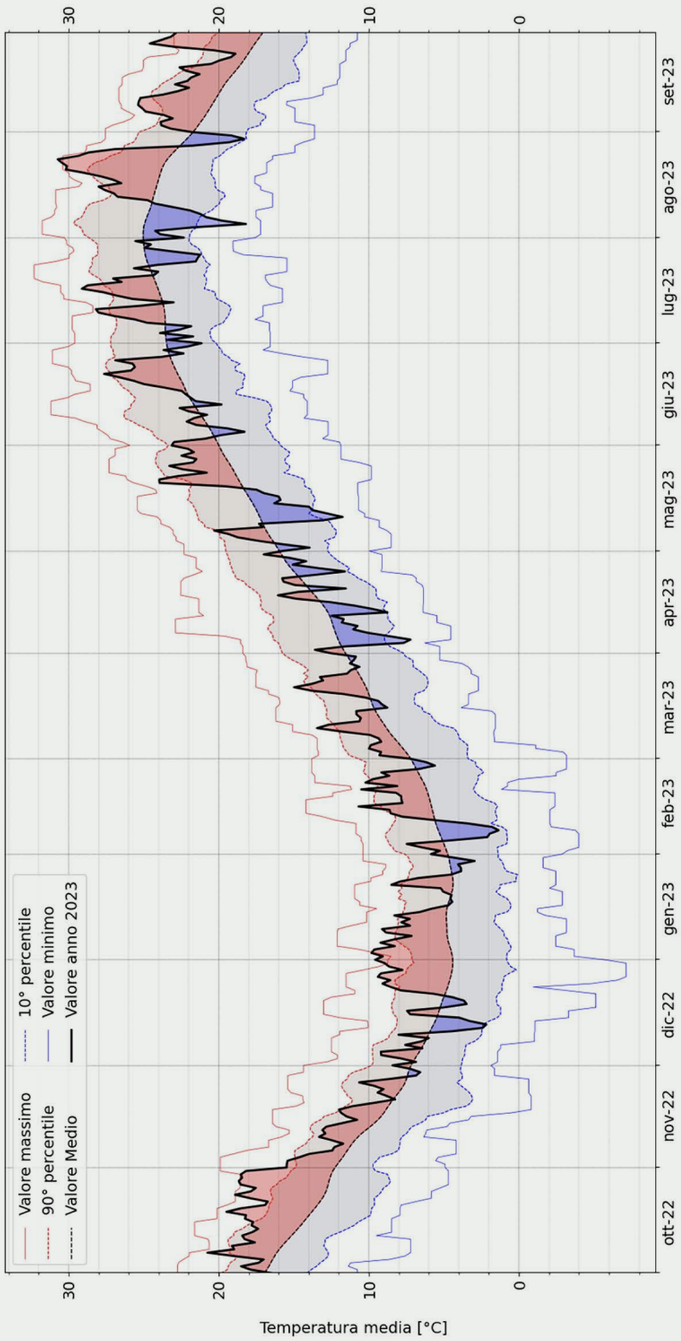


Fig. 5 – Confronto risultato primo assaggio 2016-2023, ultimo assaggio 2023.

In *figura 5* sono rappresentati i ragni relativi all'assaggio eseguito in data 5 settembre nelle due annate per la zona di Valdobbiadene; i valori sono sempre quelli medi dei campioni raccolti nella zona, che nel caso del 2022 non erano tutti dato che nella data in questione alcuni vigneti di monitoraggio erano già stati vendemmiati. La forbice tra le due annate è di circa un punto per tutti gli indicatori, ma per alcuni di essi, quali acidità della buccia, dolcezza e fruttato della polpa raggiunge quasi i due punti.

Ovviamente con il proseguimento della stagione il quadro organolettico del 2023 si è evoluto, come evidenziato dalla linea grigia in *figura 5* corrispondente all'ultimo assaggio dell'anno; da sottolineare che, ad eccezione dei parametri relativi alle caratteristiche meccaniche dell'uva, gran parte dei rimanenti descrittori non hanno raggiunto i livelli del 2022; in particolare acidità, fruttato e dolcezza della polpa, come pure l'acidità della buccia, pur avendo guadagnato buoni livelli assoluti emersi sopra dal confronto con la media storica, hanno mantenuto differenze sensibili rispetto al 2022, comprovando come l'analisi sensoriale possa definire le peculiarità delle uve legate all'annata o ad altre condizioni specifiche.

STAZIONE DI CONEGLIANO
ANDAMENTO DELLA TEMPERATURA MEDIA
PERIODO OTTOBRE 2022 – SETTEMBRE 2023
(CONFRONTO CON IL PERIODO 1992/2021)



	ott-22	nov-22	dic-22	gen-23	feb-23	mar-23	apr-23	mag-23	giu-23	lug-23	ago-23	set-23
I decade	18.3 (+1.9)	13.7 (+2.1)	7.6 (+1.0)	8.9 (+4.3)	4.0 (-1.2)	9.9 (+2.0)	10.5 (-1.7)	16.9 (+0.2)	21.1 (+0.4)	24.0 (+0.4)	21.7 (-3.4)	24.0 (+3.2)
II decade	18.2 (+3.8)	11.7 (+2.4)	4.3 (-1.0)	6.1 (+1.4)	8.3 (+2.5)	10.5 (+0.7)	12.3 (-0.6)	15.4 (-2.3)	22.7 (+0.8)	26.8 (+3.0)	26.9 (+2.8)	22.7 (+3.2)
III decade	18.0 (+5.2)	8.5 (+0.8)	8.0 (+3.4)	5.2 (+0.8)	8.0 (+1.5)	12.3 (+1.8)	14.6 (-0.5)	22.4 (+3.1)	25.0 (+1.9)	23.7 (-1.1)	25.9 (+2.8)	21.6 (+3.8)

Fig. 1 – Andamento delle **temperature medie giornaliere** della stazione di **Conegliano** (quota 90 m s.l.m.) nel periodo Ottobre 2022/Settembre 2023 confrontato con la climatologia del periodo 1992-2021. La tabella sotto il grafico riporta i valori medi decadali (ovvero per periodi di 10 giorni) della corrente annata vitivinicola e la differenza con la media, espressi in °C.

CAPITOLO 0**3**

Andamento meteorologico dell'annata viticola 2023 sulla Pedemontana Trevigiana

a cura di **Francesco Rech** – **Fabio Zecchini**
ARPAV – Dipartimento Regionale Sicurezza del Territorio
Ufficio Climatologia, Teolo (PD)

→ TEMPERATURE

L'andamento delle temperature medie giornaliere da ottobre 2022 a settembre 2023 *(figura 1)* della stazione di Conegliano (TV), evidenzia i seguenti elementi caratteristici:

• Il **mese di ottobre** 2022 è il più caldo del trentennio con temperature dell'ultima decade di oltre 5 °C superiori alla media.

• Anche **novembre** presenta valori termici stabilmente superiori alla norma, dal 1992 risulta essere il secondo novembre più caldo dopo il 2014.

• Il **trimestre dicembre-febbraio** presenta due fasi con temperature inferiori alla norma a metà dicembre (il giorno 12 viene registrata la prima gelata con temperatura minima di -0.9 °C) ed all'inizio di febbraio (in particolare tra il 7 ed il 10 si osserva una brusca discesa delle temperature ed il giorno 10 viene registrata la minima invernale di -4.0 °C), mentre le restanti decadi fanno registrare temperature superiori alla media, in particolare tra la fine di dicembre e l'inizio di gennaio osserviamo temperature medie di 3÷4 °C superiori alla norma. Questo trimestre invernale (Figura n. 2) è il terzo più caldo del trentennio, superato dagli inverni 2013-2014, 2019-2020 e 2006-2007.

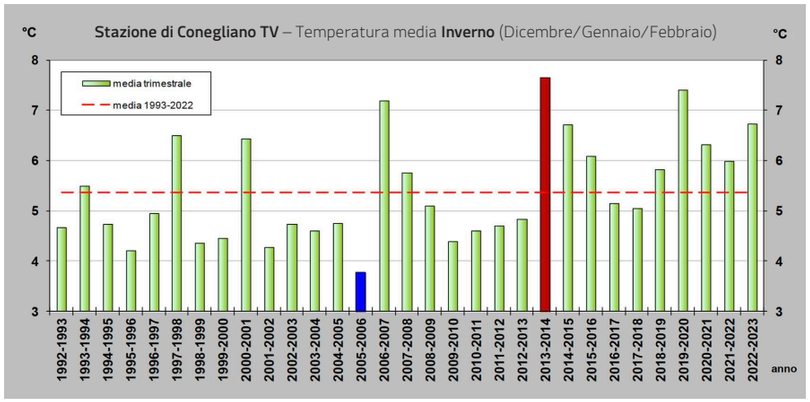


Fig. 2 – Stazione di Conegliano andamento delle temperature medie – periodo dal **1 Dicembre** al **28 Febbraio**

• Il mese di **marzo** *(figura 3)* fa registrare temperature superiori alla media particolarmente nella prima e nella terza decade.

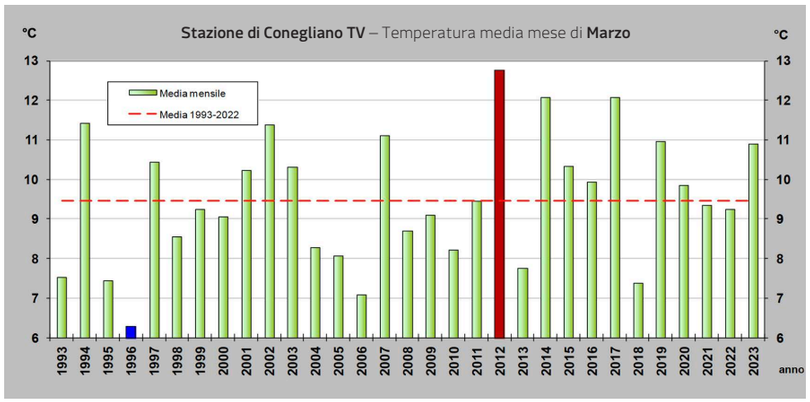


Fig. 3 – Stazione di Conegliano andamento delle temperature medie nel mese di Marzo.

• Da **aprile** alla **metà di maggio** si colloca una fase fredda abbastanza persistente, con temperature particolarmente inferiori alla media nella prima decade di aprile e nella seconda di maggio (entrambe con temperature inferiori alla norma di circa 2 °C). Nei giorni 5 e 6 aprile in varie località della Pianura veneta si registrano temperature minime inferiori a 0 °C. L'ultima decade di maggio presenta temperature di circa 3 °C superiori alla media e dal giorno 21 in poi si osservano temperature medie giornaliere superiori a 20 °C (in particolare il giorno 23 si registra una massima di 28.9 °C).

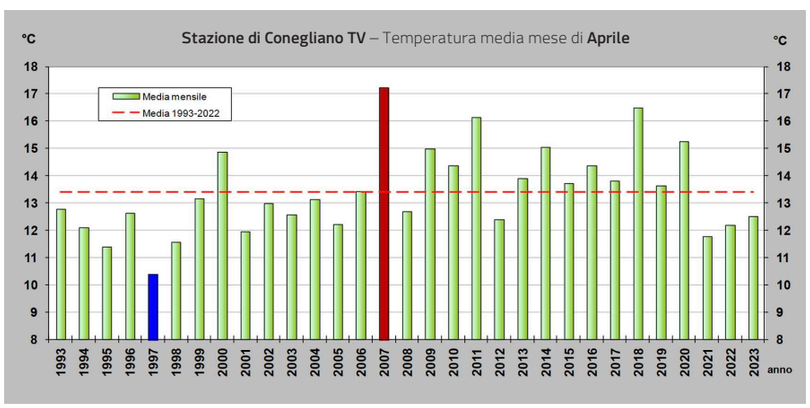


Fig. 4 – Stazione di Conegliano andamento delle temperature medie nel mese di Aprile.

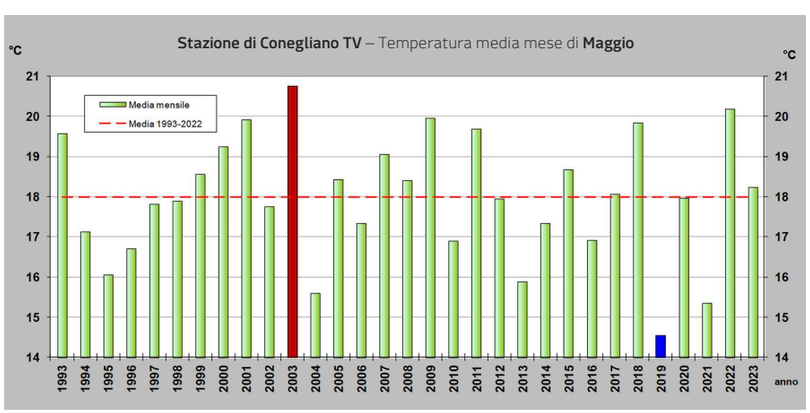


Fig. 5 – Stazione di Conegliano andamento delle temperature medie nel mese di Maggio.

• In **giugno** dal 3 al 6 si verifica una diminuzione delle temperature che fino alla metà del mese oscillano attorno alla media, poi dal 19 al 27 le temperature salgono su valori nettamente superiori alla media, con massime superiori ai 30 °C. Il mese nel complesso *(figura 6)* presenta temperature poco superiori alla norma.

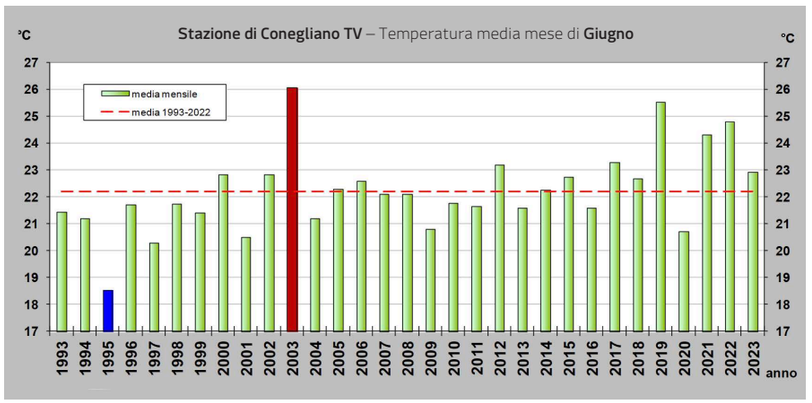


Fig. 6 – Stazione di Conegliano andamento delle temperature medie nel mese di Giugno.

• In **luglio** prosegue l'andamento altalenate delle temperature che rimangono sotto la media per i primi sei giorni, successivamente si osserva una fase calda dal giorno 8 al 20 con temperature decisamente superiori alla media (ad esclusione dei giorni dal 12 al 14), mentre la terza decade vede un persistente abbassamento delle temperature al di sotto dei valori medi.

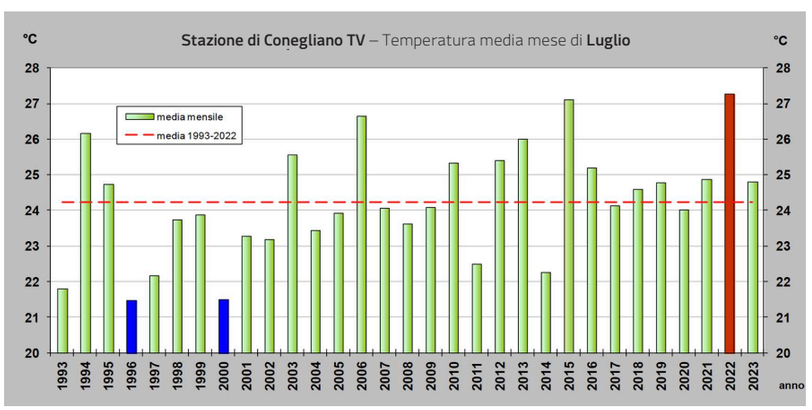


Fig. 7 – Stazione di Conegliano andamento delle temperature medie nel mese di Luglio.

• **Agosto** inizia e finisce con temperature inferiori alla norma; la prima decade presenta temperature medie inferiori di 3 °C rispetto alla media ed il giorno 7 si registra una minima di 13.4 °C. Dal 13 al 27 perdura una fase calda con temperature massime stabilmente superiori a 30 °C e minime superiori a 20 °C (dal 21 al 24 anche le temperature medie giornaliere si portano su valori superiori a 30 °C). Dal 28 alla fine del mese si osserva un deciso calo dei valori temici.

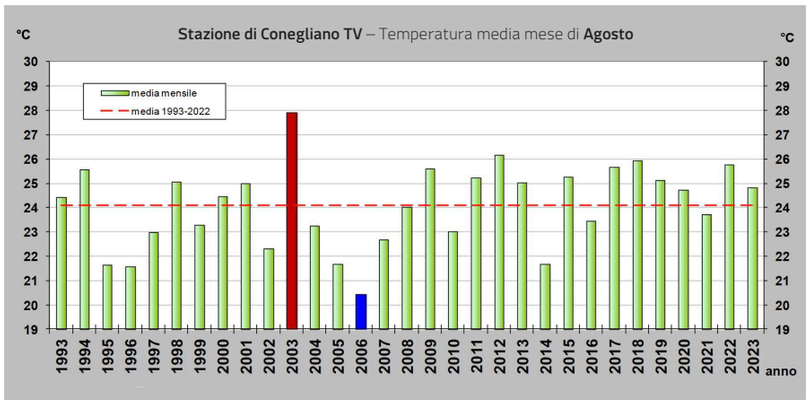


Fig. 8 – Stazione di Conegliano andamento delle temperature medie nel mese di Agosto.

•L'intero mese di **settembre** è caratterizzato da temperature stabilmente e nettamente superiori alla media, le prime due decadi presentano valori superiori alla norma di circa 3 °C e la terza decade di 3.8 °C. Nel complesso *(figura 9)* il mese di settembre 2023 a Conegliano è stato il più caldo degli ultimi 30 anni.

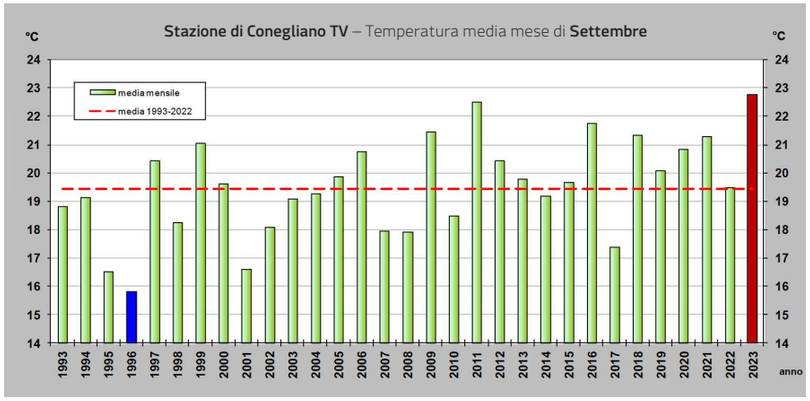


Fig. 9 – Stazione di Conegliano andamento delle temperature medie nel mese di Settembre.

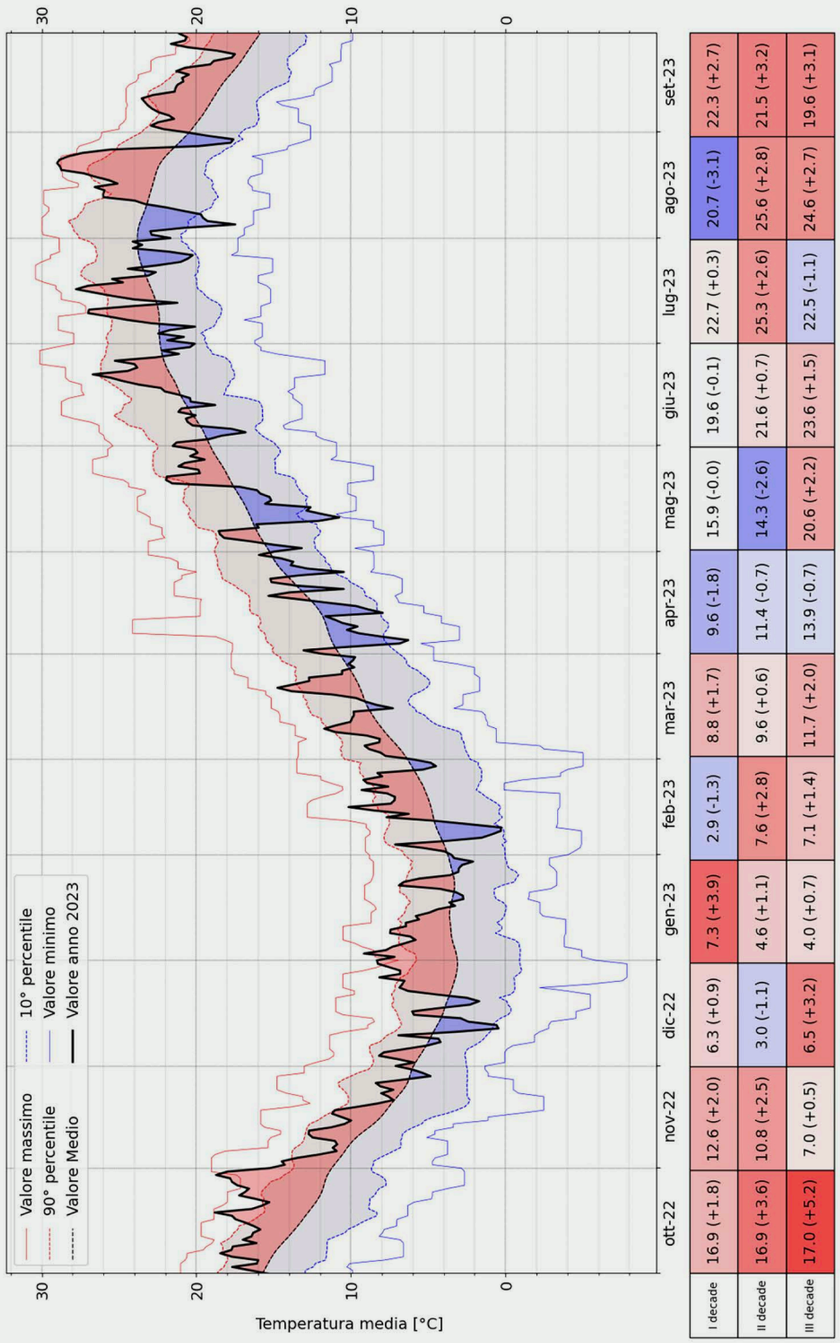
A Conegliano la massima temperatura di 37.4 °C viene osservata il giorno 23 agosto (la massima assoluta di 38.4 °C si è verificata il 22 luglio 2015), mentre il giorno 24 agosto si registrano il massimo valore della media con 30.7 °C e della minima con 26.3 °C.

Considerando i giorni con temperatura massima maggiore o uguale a 30 °C, nel 2023 vi sono stati 38 giorni con temperature massime elevate (si contavano 72 giorni nel 2022, 53 giorni nel 2019, 64 nel 2012 e un massimo di 86 giorni nel 2003).

Considerando la persistenza delle alte temperature (ondate di calore), si segnalano 7 giorni consecutivi con temperatura massima superiore a 30 °C e minima superiore a 20 °C tra il 20 e il 26 giugno, 3 giorni consecutivi tra il 9 e l'11 luglio, 6 giorni consecutivi tra il 15 e il 20 luglio e 15 giorni consecutivi tra il 13 ed il 27 agosto.

In *figura 10* viene riportato l'andamento delle temperature medie giornaliere registrate nella corrente annata vitivinicola dalla stazione di Valdobbiadene località Bigolino. L'andamento generale è simile a quello di Conegliano ma la quota superiore (225 m s.l.m. contro i 90 m di Conegliano) e la diversa configurazione orografica, determinano valori termici generalmente inferiori.

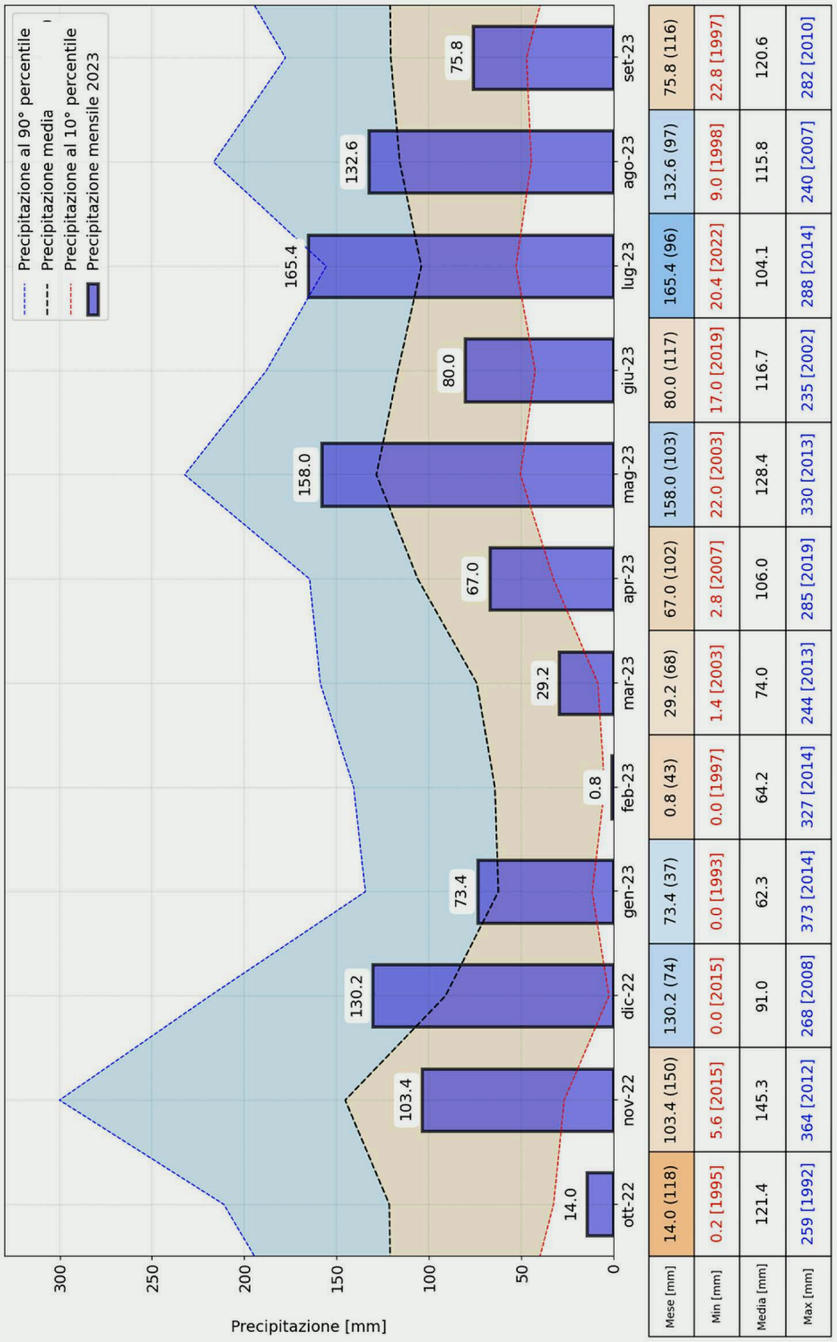
STAZIONE DI VALDOBBIADENE
ANDAMENTO DELLA TEMPERATURA MEDIA
PERIODO OTTOBRE 2022 – SETTEMBRE 2023
(CONFRONTO CON IL PERIODO 1992/2021)



	ott-22	nov-22	dic-22	gen-23	feb-23	mar-23	apr-23	mag-23	giu-23	lug-23	ago-23	set-23
I decade	16.9 (+1.8)	12.6 (+2.0)	6.3 (+0.9)	7.3 (+3.9)	2.9 (-1.3)	8.8 (+1.7)	9.6 (-1.8)	15.9 (-0.0)	19.6 (-0.1)	22.7 (+0.3)	20.7 (-3.1)	22.3 (+2.7)
II decade	16.9 (+3.6)	10.8 (+2.5)	3.0 (-1.1)	4.6 (+1.1)	7.6 (+2.8)	9.6 (+0.6)	11.4 (-0.7)	14.3 (-2.6)	21.6 (+0.7)	25.3 (+2.6)	25.6 (+2.8)	21.5 (+3.2)
III decade	17.0 (+5.2)	7.0 (+0.5)	6.5 (+3.2)	4.0 (+0.7)	7.1 (+1.4)	11.7 (+2.0)	13.9 (-0.7)	20.6 (+2.2)	23.6 (+1.5)	22.5 (-1.1)	24.6 (+2.7)	19.6 (+3.1)

Fig. 10 – Andamento delle **temperature medie giornaliere** della stazione di **Valdobbiadene** Loc. Bigolino (quota 225 m s.l.m.) nel periodo Ottobre 2022/Settembre 2023 confrontato con la climatologia del periodo 1992-2021. La tabella sotto il grafico riporta i valori medi decadali (ovvero per periodi di 10 giorni) della corrente annata vitivinicola e la differenza con la media, espressi in °C.

STAZIONE DI CONEGLIANO
PRECIPITAZIONI MEDIE MENSILI
PERIODO OTTOBRE 2022 – SETTEMBRE 2023
(CONFRONTO CON IL PERIODO 1992/2021)



Mese [mm]	ott-22	nov-22	dic-22	gen-23	feb-23	mar-23	apr-23	mag-23	giu-23	lug-23	ago-23	set-23
Min [mm]	14.0 (118)	103.4 (150)	130.2 (74)	73.4 (37)	0.8 (43)	29.2 (68)	67.0 (102)	158.0 (103)	80.0 (117)	165.4 (96)	132.6 (97)	75.8 (116)
Media [mm]	0.2 [1995]	5.6 [2015]	0.0 [2015]	0.0 [1993]	0.0 [1997]	1.4 [2003]	2.8 [2007]	22.0 [2003]	17.0 [2019]	20.4 [2022]	9.0 [1998]	22.8 [1997]
Max [mm]	121.4	145.3	91.0	62.3	64.2	74.0	106.0	128.4	116.7	104.1	115.8	120.6
	259 [1992]	364 [2012]	268 [2008]	373 [2014]	327 [2014]	244 [2013]	285 [2019]	330 [2013]	235 [2002]	288 [2014]	240 [2007]	282 [2010]

Fig. 11 – Stazione di **Conegliano** confronto delle **precipitazioni mensili** cadute da Ottobre 2022 a Settembre 2023 (istogrammi) con le precipitazioni medie mensili del periodo 1992-2021 (spezzata tratteggiata nera) e con i valori del 10° e 90° percentile.

→ **PRECIPITAZIONI**

Complessivamente sulla Pedemontana Trevigiana, si possono osservare precipitazioni mensili (*figura 11*):

- Molto superiori alla media nel mese di luglio.
- Superiori alla media 1992-2021 nei mesi di dicembre, gennaio, maggio ed agosto.
- Inferiori alla media nei mesi di novembre, marzo, aprile, giugno e settembre.
- Molto inferiori alla media nel mese di ottobre e febbraio.

Nei dodici mesi tra Ottobre 2022 e Settembre 2023 (anno idrologico) a Conegliano sono caduti 1030 mm di precipitazioni; la media del periodo 1992-2021 è di 1242 mm. Gli apporti del periodo sono inferiori alla media (-17%) e il deficit pluviometrico rispetto alla media è di 212 mm.

Il grafico in *figura 12* delle precipitazioni cumulate da ottobre 2022 a settembre 2023 a Conegliano, evidenzia, nei tratti orizzontali della curva, situazioni di assenza o scarsità di apporti pluviometrici e si osservano i periodi:

- dal 1 al 21 ottobre in 21 giorni cadono 0.0 mm
- dal 17 dicembre al 7 gennaio in 22 giorni cadono 1.6 mm
- dal 24 gennaio al 25 marzo in 61 giorni cadono 10.4 mm
- dal 27 marzo al 12 aprile in 17 giorni cadono 3.2 mm
- dal 16 al 26 giugno in 11 giorni cadono 0.2 mm
- dal 6 al 27 agosto in 22 giorni cadono 0.0 mm
- dal 2 al 17 settembre in 16 giorni cadono 3.2 mm

All'opposto i tratti "seghettati", in brusca o progressiva ascesa, evidenziano situazioni caratterizzate da condizioni di tempo perturbato, si segnalano i seguenti periodi:

- tra 3 e 22 novembre vengono totalizzati 102 mm di precipitazione
- tra 1 e 16 dicembre cadono 130 mm
- tra 8 e 23 gennaio cadono 72 mm
- tra 13 e 30 aprile cadono 64 mm
- dal 1 al 27 maggio cadono 157 mm
- dal 1 al 25 luglio cadono 156 mm
- tra 1 e 5 agosto cadono 76 mm
- tra il 27 agosto ed il 1 settembre cadono 60 mm
- dal 18 al 23 settembre cadono 69 mm

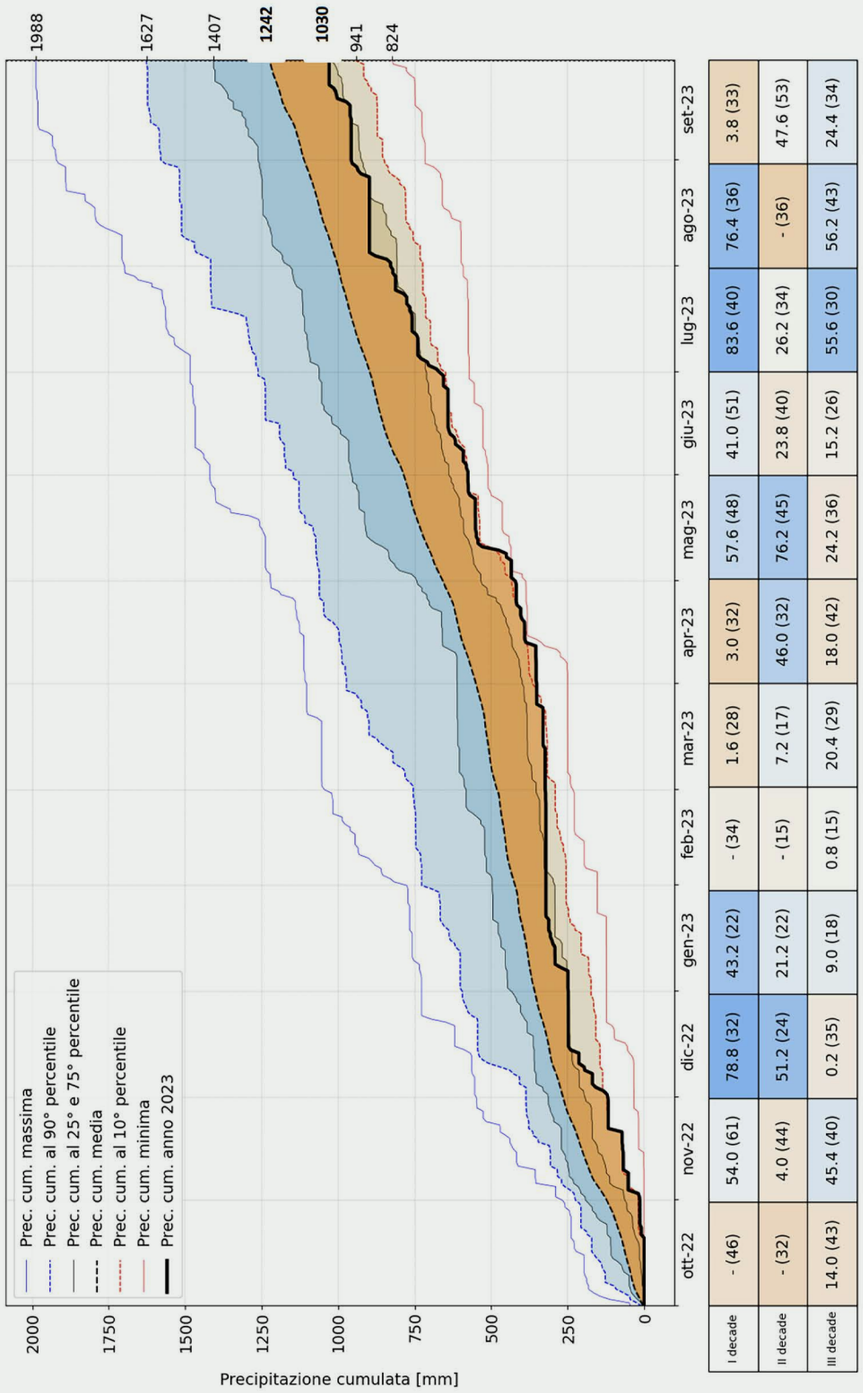
L'evento piovoso di maggior rilievo dell'anno idrologico si è verificato tra l'8 ed il 14 maggio con la caduta di 114.4 mm in 7 giorni, di questi 53.6 mm caduti il giorno 11 costituiscono la massima precipitazione giornaliera dell'annata.

Le stazioni pluviometriche dell'ARPAV non distinguono i fenomeni grandinigeni dalla precipitazione liquida per cui mancano rilevazioni dirette di questi fenomeni. Si segnala però che il Veneto nei giorni 12-13, 18-22 e 24-26 luglio 2023 è stato interessato dal passaggio di numerose celle temporalesche che hanno generato nel complesso diffusi eventi grandinigeni.

In *figura 13* viene riportato lo stesso tipo di grafico per la stazione di Valdobbiadene Località Bigolino. L'andamento delle precipitazioni è simile a quello di Conegliano, si segnalano in particolare gli apporti molto più consistenti caduti a Valdobbiadene nella terza decade di agosto (141 mm contro i 56 mm di Conegliano) e nella seconda decade di luglio (58 mm contro i 26 mm di Conegliano).

Sulla stazione di Valdobbiadene Località Bigolino sono caduti 1211 mm di precipitazioni; la media del periodo 1992-2021 è di 1470 mm. Gli apporti del periodo sono inferiori alla media (-18%) e il deficit pluviometrico rispetto alla media è di 260 mm.

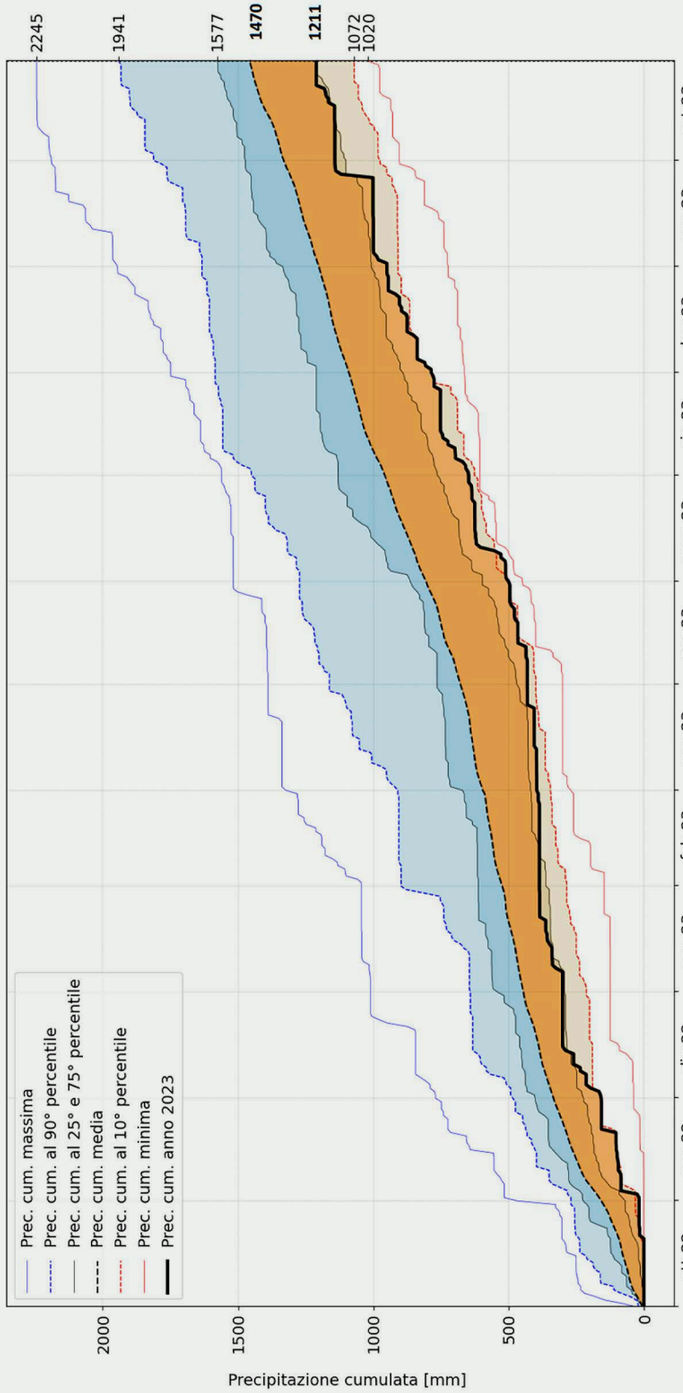
STAZIONE DI CONEGLIANO
PRECIPITAZIONI GIORNALIERE CUMULATE
PERIODO OTTOBRE 2022 – SETTEMBRE 2023
(CONFRONTO CON IL PERIODO 1992/2022)



	ott-22	nov-22	dic-22	gen-23	feb-23	mar-23	apr-23	mag-23	giu-23	lug-23	ago-23	set-23
I decade	- (46)	54.0 (61)	78.8 (32)	43.2 (22)	- (34)	1.6 (28)	3.0 (32)	57.6 (48)	41.0 (51)	83.6 (40)	76.4 (36)	3.8 (33)
II decade	- (32)	4.0 (44)	51.2 (24)	21.2 (22)	- (15)	7.2 (17)	46.0 (32)	76.2 (45)	23.8 (40)	26.2 (34)	- (36)	47.6 (53)
III decade	14.0 (43)	45.4 (40)	0.2 (35)	9.0 (18)	0.8 (15)	20.4 (29)	18.0 (42)	24.2 (36)	15.2 (26)	55.6 (30)	56.2 (43)	24.4 (34)

Fig. 12 – **Precipitazioni giornaliere** cumulate da Ottobre 2022 a Settembre 2023 a **Conegliano** confrontate con la statistica del periodo 1992-2022. La sottostante tabella riporta i valori delle precipitazioni decadali cadute nella corrente annata vitivinicola e la media di riferimento, tra parentesi. Tutti i valori sono espressi in mm.

STAZIONE DI VALDOBBIADENE
PRECIPITAZIONI GIORNALIERE CUMULATE
PERIODO OTTOBRE 2022 – SETTEMBRE 2023
(CONFRONTO CON IL PERIODO 1992/2022)



	ott-22	nov-22	dic-22	gen-23	feb-23	mar-23	apr-23	mag-23	giu-23	lug-23	ago-23	set-23
I decade	0.2 (57)	76.6 (82)	78.2 (40)	37.4 (24)	- (39)	6.6 (35)	4.4 (38)	56.8 (47)	76.0 (56)	59.0 (43)	50.0 (38)	0.2 (40)
II decade	- (36)	8.4 (49)	65.0 (29)	24.8 (29)	- (20)	8.0 (19)	40.8 (43)	72.8 (54)	28.4 (48)	57.6 (32)	1.2 (40)	32.6 (60)
III decade	17.8 (59)	54.2 (50)	0.2 (43)	23.6 (21)	4.2 (17)	26.0 (35)	19.2 (48)	22.6 (49)	26.8 (35)	54.3 (34)	141.0 (49)	35.8 (34)

Fig. 13 – **Precipitazioni giornaliere** cumulate da Ottobre 2022 a Settembre 2023 a **Valdobbiadene** Loc. Bigolino confrontate con la statistica del periodo 1992-2022. La sottostante tabella riporta i valori delle precipitazioni decadali cadute nella corrente annata vitivinicola e la media di riferimento, tra parentesi. Tutti i valori sono espressi in mm.

Andamento meteorologico 2023 — Conclusioni

L'annata vitivinicola ottobre 2022-settembre 2023 sulla Pedemontana Trevigiana è stata caratterizzata da:

→ **Temperature** che in generale hanno oscillato ampiamente attorno alla media con fasi fredde da inizio aprile alla metà di maggio (gelate tardive in alcune località il 5 e 6 aprile) e dal 21 luglio al 12 agosto e fasi calde a fine maggio, a metà luglio e dalla metà di agosto a tutto settembre. In generale ottobre 2022 e settembre 2023 hanno fatto rilevare temperature eccezionalmente elevate.

→ **Precipitazioni** inferiori alla media trentennale ma grazie ai discreti apporti dei mesi di dicembre 2022, gennaio, maggio, luglio ed agosto 2023 la disponibilità delle risorse idriche è risultata migliore della scorsa annata con precipitazioni, nel complesso, meglio distribuite nel tempo. Si ricordano comunque le fasi siccitose tra la fine di gennaio e la fine di marzo e tra il 6 e il 27 agosto. Nella seconda metà del mese di luglio molte località del Veneto sono stata interessate da diffusi fenomeni grandinigeni.

CAPITOLO 0**4**

Fenologia della vite

a cura di **Eleonora Rabassi**
Uva Sapiens S.r.l.

Il 2023 verrà sicuramente ricordato come un anno particolare per quanto riguarda l'andamento meteorologico. Nulla è mancato: gelo in un paio di nottate nel mese di aprile, grandine a luglio, pioggia durante i mesi di luglio ed agosto e sole in vendemmia. Questo capitolo vuole descrivere lo sviluppo fenologico della vite nell'annata 2023 alla luce dei dati e delle considerazioni riportati nel capitolo riguardante l'andamento metereologico. È noto che il gruppo tecnico svolge annualmente un'attività di monitoraggio viticolo nel territorio della Denominazione che riguarda le diverse fitopatie della vite, i principali fitofagi, i dati metereologici ed ovviamente anche la fenologia della Glera, in quanto varietà di riferimento della zona. Da otto anni i dati vengono raccolti settimanalmente e registrati secondo un protocollo messo specificatamente a punto con l'obiettivo di rendere i risultati facilmente elaborabili e confrontabili.

→ GERMOGLIAMENTO

Il germogliamento, che inizia col rigonfiamento delle gemme e che prosegue poi con la fuoriuscita del germoglio, è un processo controllato da stimoli esterni ed interni; non solo la temperatura ma anche alcune pratiche agronomiche, come ad esempio la potatura, possono influire su questo processo biologico. Il germogliamento è preparato dagli stimoli indotti da alcuni ormoni prodotti dalle radici; questi raggiungono gli organi epigei al momento del pianto innescando un processo che di lì a circa un mese porterà alla comparsa dei germogli.

Nella *figura 1 A/B* sono raccolte le date di germogliamento e di fioritura per ogni singola annata dal 2016 al 2023; le due linee nere tratteggiate rappresentano la media storica dei due momenti fenologici (2016-2022). Il dato presente all'interno di ogni singolo istogramma orizzontale indica il numero di giorni intercorsi tra il germogliamento e la fioritura. Nell'annata 2023 questo periodo è durato nell'area nord-occidentale della Denominazione ben 68 giorni, 7 giorni in più rispetto alla media storica; va rimarcato tuttavia che tale dato non è il più lungo della serie storica in questione, ricordiamo infatti che le annate 2016 e 19 hanno registrato un numero di giorni tra germogliamento e inizio fioritura pari a 75, ben 14 in più rispetto alla media dei 7 anni considerati.

L'andamento meteorologico ha una forte influenza sullo sviluppo vegetativo della vite, ne consegue che certi eventi peculiari di un'annata, la contraddistinguono e la rendono più simile o più distante da altre del passato. Il 2023 ha avuto nei primi mesi dell'anno un andamento termico nella media, similmente a quanto verificatosi nel 2016, ma si è contraddistinto tuttavia per un brusco abbassamento della temperatura, al di sotto dello zero, nelle giornate del 4-5-6 aprile.

Dopo la seconda metà del mese di aprile le temperature, invece, sono rimaste costantemente sotto la media fino alla seconda decade di giugno. Dal grafico è possibile vedere come anche nel 2023 il germogliamento sia stato anticipato rispetto alla media storica, cosa che si sta verificando con sempre maggiore frequenza.

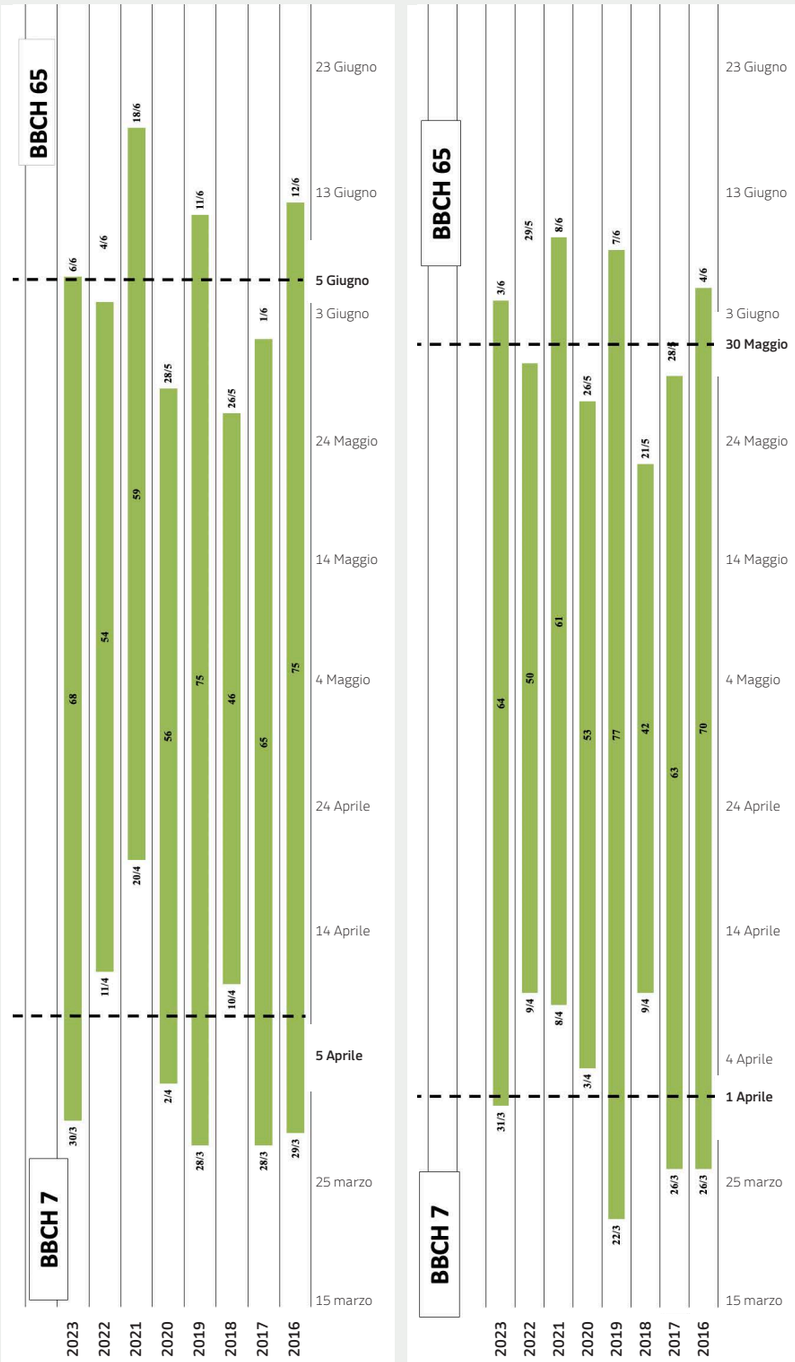


Fig. 1A – **AREA NORD-OVEST**

Fig. 1B – **AREA SUD-EST**

Fig. 1 A/B – Date di **Germogliamento** (BBCH 7) e date di **Fioritura** (BBCH65): serie storiche 2016-2023 nell'areale Nord-Ovest, a sinistra e Sud-Est, a destra. La linea tratteggiata nera rappresenta la media storica per entrambe le fasi fenologiche.

Pur non avendo il gelo portato a danni significativi nei vigneti della Denominazione, gli abbassamenti termici sopra riportati hanno determinato un rallentamento nello sviluppo della fenologia, da cui l'allungarsi del periodo germogliamento-fioritura di cui sopra.

Come risaputo la zona sud est è storicamente la più calda, con fasi fenologiche generalmente anticipate rispetto alla zona nord ovest, come si può leggere dalle date del germogliamento in *figura 1B*; in queste aree della Denominazione il periodo dal germogliamento alla fioritura è ancora più marcato; 70 giorni per il 2016 e 77 per il 2019. L'annata 2023 invece è abbastanza in linea con il dato medio storico per quanto riguarda il germogliamento, mentre per la fioritura si è assistito ad un lieve ritardo (di soli 4 giorni).

	GERMOGLIAMENTO Annata 2023 (BBCH 7)	**GERMOGLIAMENTO** Media storica 2016-2022	**DIFFERENZA IN GIORNI** Rispetto alla media storica
Nord-Ovest	30 marzo	5 aprile	**anticipo di 6 giorni**
Sud-Est	31 marzo	1 aprile	**anticipo di 1 giorno**

Tab. 1 – Dato medio di **Germogliamento** 2023 rispetto alla media storica 2016-2022 per entrambi gli areali e rispettiva differenza in giorni rispetto alla media storica.

→ FIORITURA

Nella pianta di vite la fioritura avviene in fase di massima crescita dei germogli. Da prima si schiudono i fiori nella parte centrale del grappolo, seguiti da quelli della base, delle estremità e delle ali. La sua durata varia da luogo a specie ed è condizionata fortemente dal clima che idealmente deve essere caldo ma non torrido, preferibilmente ventoso e molto luminoso.

Le figure a seguire *(figure 2 e 3)* rappresentano sull'asse delle ordinate la data di inizio fioritura per le 8 annate considerate e sull'asse delle ascisse il numero di foglie presenti sul germoglio per le due zone considerate. Queste vengono espresse con una scala definita BBCH, ossia un sistema di codifica universale per lo sviluppo delle piante. Ogni fase è identificata da alcuni codici ai quali corrispondono le diverse fasi fenologiche della vite. Ad esempio, BBCH19 corrisponde a 19 foglie totali spiegate sul germoglio, BBCH 14=14 foglie totali spiegate sul germoglio e così via. Come si osserva l'annata 2023, sia per la zona est che per quella ovest, è quella che ha fiorito prima con il numero minore di foglie presenti sul germoglio. Questo viene di fatto confermato dall'analisi del meteo in quel periodo. Se aprile è stato un mese piuttosto fresco e con degli abbassamenti significativi di temperatura nei primi giorni di maggio c'è stato un importante rialzo delle temperature, che successivamente si sono riabbassate raggiungendo anche i 15°C per poi risalire verso fine mese. Questo andamento altalenante ha inciso sullo sviluppo di foglie e sull'inizio della fioritura che per l'areale sud est è avvenuto all'incirca il 30 maggio e per quello a nord ovest il 2 giugno.

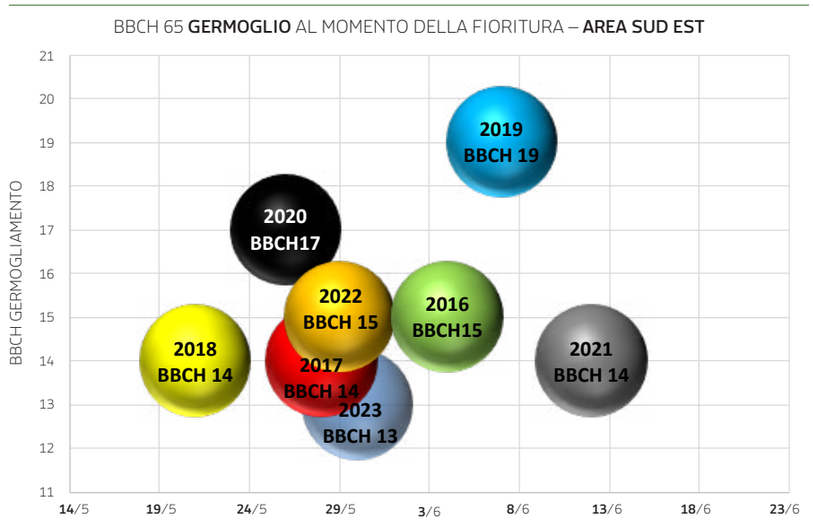


Fig. 2 – Posizionamento della fase di fioritura (BBCH 65) su crescita dei germogli – **Coneglianese**.

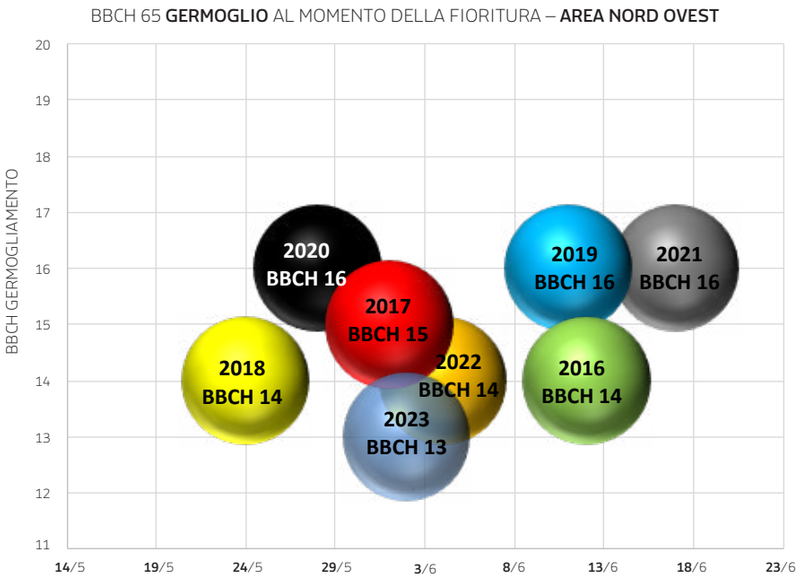


Fig. 3 – Posizionamento della fase di fioritura (BBCH 65) su crescita dei germogli – **Valdobbiadenese**.

Il 50% di fiori sbocciati sul grappolo si è verificato nelle date riportate in *tabella 2*. Come si osserva il ritardo per la zona ovest è stato di un solo giorno rispetto alla media storica e per la zona est di 4 giorni.

	50% FIORITURA Annata 2023 (BBCH 65)	**50% FIORITURA** Media storica 2016-2022	**DIFFERENZA IN GIORNI** Rispetto alla media storica
Nord-Ovest	6 giugno	5 giugno	**ritardo di 1 giorno**
Sud-Est	3 giugno	30 maggio	**ritardo di 4 giorni**

Tab. 2 – Dato medio di **Fioritura** al 50% 2023 rispetto alla media storica 2016-2022 per entrambi gli areali e rispettiva differenza in giorni rispetto alla media storica.

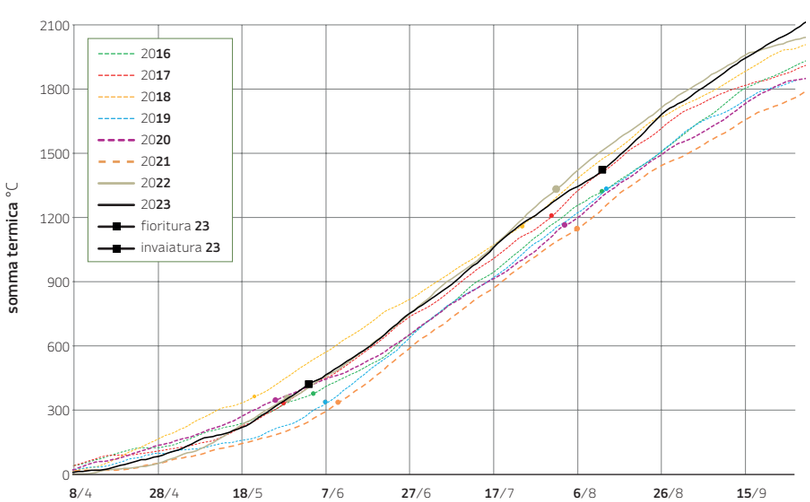


Fig. 4 – Andamento della somma termica delle annate 2016-2023, per l'areale del Coneglianese. I punti colorati delle curve si riferiscono ai valori di somma termica relativi alle date di fioritura e invaiatura nelle diverse annate a confronto.

Interessante risulta sempre il grafico rappresentante la somma termica nel periodo di sviluppo fenologico *(figura 4)*. Questo relaziona i gradi giorno accumulati durante tutto il periodo di sviluppo della pianta fino alla raccolta. Ancora una volta consente di avere un'idea globale sull'annata e come questa si posizioni rispetto alle annate precedenti. La linea nera rappresenta il 2023 e i due simboli a forma di quadrato sono rispettivamente la data di fioritura (a sinistra) e la data di invaiatura (a destra). Se la fase di fioritura è stata ampiamente sviluppata, interessante risulterà analizzare il periodo di invaiatura e raccolta.

→ INVAIATURA

Ricordiamo che l'invaiatura è quella fase fenologica della maturazione del frutto che stabilisce il cambio di colore dell'acino. Per la varietà principe del territorio il colore verde, determinato dalla presenza di clorofilla, lascia lo spazio alla tonalità finale dell'uva che per la Glera è contraddistinta da sfumature gialle dorate date da particolari pigmenti di natura lipidica, i carotenoidi. Nella *tabella 3* il 50% di acini colorati rispetto al totale del grappolo per il Valdobbiadenese è stato raggiunto il 15 agosto e per il Coneglianese il 12 agosto.

Il ritardo della data di invaiatura rispetto alla media storica menzionato in tabella 3 per la zona a nord ovest è di 10 giorni, per quella a sud est di 8. Questo ritardo è sicuramente imputato all'abbassamento di temperatura media, indicato dal cerchio rosso *(figura 4)*, avvenuto a partire da metà luglio e protrattosi fino alla fine di agosto.

	50% INVAIATURA Annata 2023 (BBCH 82)	**50% INVAIATURA** Media storica 2016-2022	**DIFFERENZA IN GIORNI** Rispetto alla media storica
Nord-Ovest	15 agosto	5 agosto	**ritardo di 10 giorni**
Sud-Est	12 agosto	4 agosto	**ritardo di 8 giorni**

Tab. 3 – Confronto per la data di **Invaiatura** al 50% nell'anno 2023 (BBCH 82) rispetto alla media storica 2016-2022 per entrambi gli areali e relativa differenza in giorni rispetto alla media storica.

→ VENDEMMIA

La vendemmia è il momento di raccolta del lavoro eseguito durante l'anno. Anche in questo caso grazie all'insieme dei dati collezionati per diversi anni è emerso che la 2023 sia per entrambe le zone in ritardo di 10 giorni rispetto alla media storica. Il meteo è risultato particolarmente favorevole a partire dalla seconda decade di agosto e si è protratto per tutta la vendemmia. Il ritardo però accumulato dalle fasi precedenti non è stato comunque recuperato. Il dato medio di raccolta dell'uva sul territorio del Valdobbiadenese è stato registrato il 25 settembre e quello per la zona a sud est il 20 settembre. Grazie alla storicità dei dati raccolti si può confermare che la Glera necessita di circa 40 giorni dalla fase di 50% invaiatura su grappolo per essere raccolta.

	VENDEMMIA Annata 2023	**VENDEMMIA** Media storica 2016-2022	**DIFFERENZA IN GIORNI** Rispetto alla media storica
Nord-Ovest	25 settembre	15 settembre	**ritardo di 10 giorni**
Sud-Est	20 settembre	10 settembre	**ritardo di 10 giorni**

Tab. 4 – Confronto per la data di **Vendemmia 2023** rispetto alla media storica 2016-2022 per entrambi gli areali e relativa differenza in giorni rispetto alla media storica.

CAPITOLO 0**5**

Aspetti fitosanitari della campagna viticola 2023

a cura di **Leone Braggio**
Uva Sapiens S.r.l.

È noto come l'andamento meteorologico condizioni fortemente gli aspetti fitosanitari dell'annata; così mentre la campagna 2022 è stata caratterizzata da una ridotta pressione delle principali malattie fungine, dovuta alla grande scarsità di precipitazioni, la campagna 2023 si è contraddistinta invece per condizioni metereologiche opposte.

L'intensità e la frequenza delle precipitazioni che si sono protratte fino alla prima parte dell'estate 2023 hanno mantenuto una elevata pressione fitosanitaria di tutte le principali crittogame, mettendo quindi alla prova i viticoltori e le loro strategie di difesa. Volendo descrivere i principali aspetti che hanno condizionato l'annata, possiamo dire che due sono stati i fattori di maggior rilievo:

- Dopo un inverno sostanzialmente asciutto, a metà del mese di aprile sono iniziate le prime piogge che poi, pur con qualche pausa, sono continuate fino a fine luglio, con fenomeni anche di grande intensità e durata.
- Alla fine di luglio, si sono verificate due significative grandinate, seguite poi anche da alcuni intensi acquazzoni.

Fortunatamente il meteo più favorevole avuto a partire dalla seconda decade di agosto, interrotto solo da una breve parentesi piovosa a fine mese, ha favorito una progressiva seppur lenta riduzione della pressione fitosanitaria, che ha consentito all'uva di completare la maturazione in condizioni di sostanziale sanità.

Per quanto riguarda gli insetti, la consueta attività di monitoraggio svolta dal Consorzio ha evidenziato una significativa diminuzione della presenza di *Scaphoideus titanus* nel territorio rispetto al recente passato, fattore che induce ad attendersi una progressiva riduzione anche delle infezioni negli anni a venire.

Di seguito verrà descritto con maggior dettaglio l'andamento delle principali avversità, cercando di dare evidenza a quelle che hanno caratterizzato maggiormente l'annata appena trascorsa nel territorio del Conegliano Valdobbiadene.

→ **Sintesi degli eventi** – Rombi gialli = Dispersione – Rombi rossi = infezione

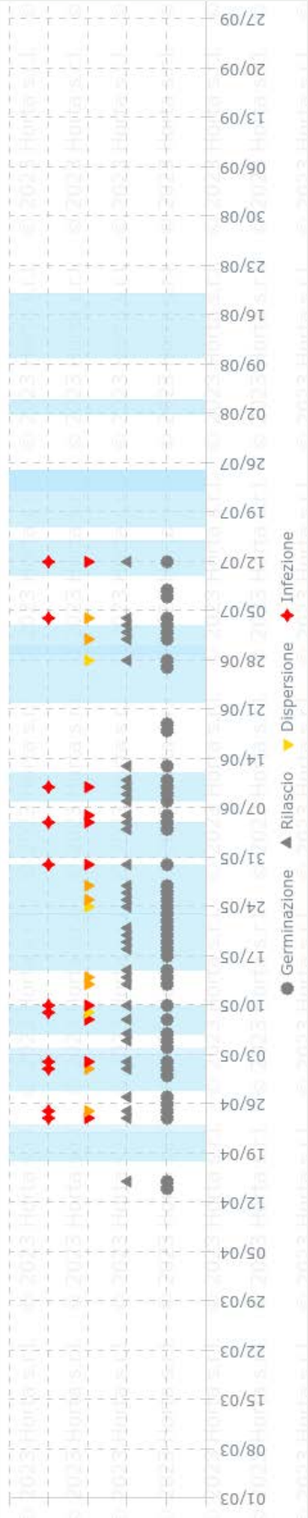


Fig. 1 – **Infezioni primarie di peronospora** stimate da Vite.net-Horta, per la stazione di Farra di Soligo nel 2023

→ **Dinamica delle infezioni** – le linee rappresentano il cumulo infettivo corrispondente a ciascuna annata (numero di infezioni per "gravità" delle stesse)

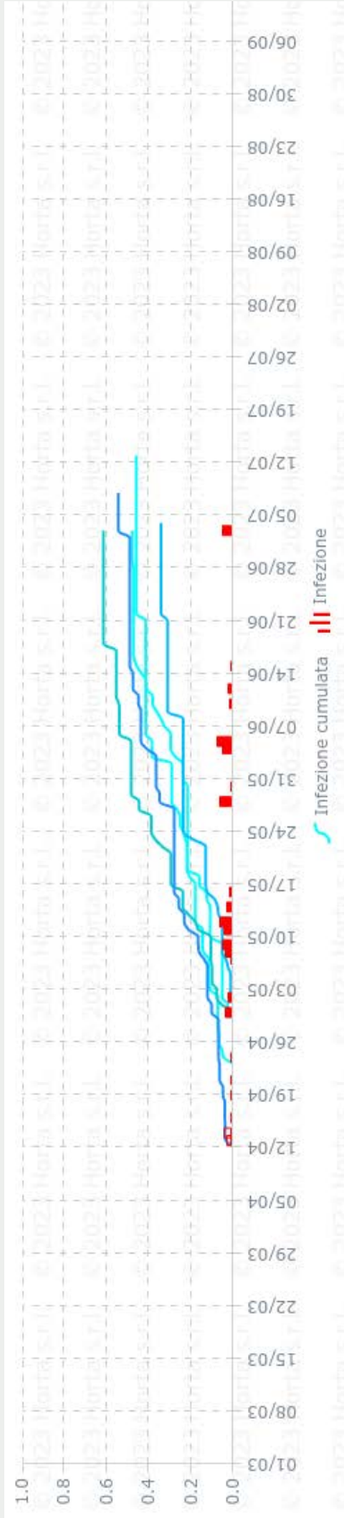


Fig. 2 – **Dinamica delle infezioni di peronospora nelle ultime 5 annate** in corrispondenza della stazione meteo di Guia, Vite.net-Horta.

→ **PERONOSPORA**

L'annata 2023 è certamente stata una campagna caratterizzata da un'elevata pressione sanitaria legata a questo fungo. Dopo l'ennesimo inverno asciutto, i primi rilasci di zoospore dalla lettiera si sono verificati con le piogge di metà aprile, quando tuttavia la fenologia non rendeva la vite suscettibile al fungo; i primi interventi di difesa sono stati svolti infatti generalmente verso la fine del mese. Una prima fase di incremento della pressione peronosporica si è avuta a cavallo tra la prima e la seconda decade di maggio, in concomitanza con una fase meteo perturbata iniziata tra il 7 e l'8 maggio che si è poi chiusa verso la metà del mese; queste precipitazioni hanno determinato le prime infezioni che si sono evidenziate al termine del periodo di incubazione nel corso dell'ultima settimana del mese di maggio, con la comparsa di rare macchie d'olio, particolarmente nei vigneti caratterizzati dalla presenza di un maggiore inoculo.

Una seconda fase perturbata, con conseguente sensibile incremento del rischio infettivo, si è aperta tra il 3 e il 4 giugno per chiudersi alla metà del mese; in questo periodo si sono avute molte giornate piovose, alcune delle quali con cumuli pluviometrici consistenti, che hanno determinato un progresso della malattia. Nel corso dell'ultima decade di giugno si sono chiuse tutte le incubazioni relative al periodo sopra descritto, cosa che si è evidenziata con un aumento delle foglie con macchie d'olio, che in alcuni casi raggiungeva percentuali non trascurabili, pari al 5% o superiori nei vigneti particolarmente colpiti.

Alla fine del mese di giugno la situazione fitosanitaria generale era comunque tutto sommato buona, le infezioni su grappolo erano quasi assenti, il fungo era presente sulle foglie ma con una diffusione ed un'intensità non elevate nella maggior parte dei vigneti. Il peggioramento significativo del quadro generale si è avuto all'inizio del mese di luglio. La settimana compresa tra il 30 giugno e il 6 luglio è stata caratterizzata da condizioni metereologiche particolarmente favorevoli al fungo, con piogge giornaliere abbinate a bagnature fogliari molto prolungate. Nei giorni successivi si è osservato un sostanziale rapido peggioramento della situazione fitosanitaria, complici anche più brevi periodi di incubazione, con la comparsa della forma larvata a carico dei grappoli in molti vigneti, seppur in modo più o meno intenso e un sensibile aumento delle macchie, principalmente a carico della vegetazione secondaria.

In *figura 1* si possono osservare le infezioni primarie di peronospora "stimate" dal DSS Vite.net-Horta sulla base dei dati della stazione meteo di Farra di Soligo nel corso dell'annata 2023; sono evidenti i periodi maggiormente piovosi, in corrispondenza dei quali i simboli delle infezioni (rombi rossi e gialli) si infittiscono.

Tutto il mese di luglio è stato poi caratterizzato da frequenti temporali che hanno mantenuto elevata la pressione della peronospora ed hanno obbligato i viticoltori a prolungare la difesa in un periodo, quello di piena estate, nel quale solitamente si comincia a dilazionare gli interventi fitosanitari. Alla fine di luglio si sono verificati due forti grandinate che certo non hanno contribuito a ridurre la pressione fitosanitaria nella Denominazione.

La *figura 2* raffigura la dinamica delle infezioni delle ultime cinque annate, è possibile vedere come la 2023 (linea blu scuro) sia stata una delle annate con maggiore pressione di malattia del quinquennio.

Fortunatamente con l'inizio del mese di agosto le precipitazioni piovose si sono sostanzialmente arrestate, con l'avvio di una lunga fase asciutta che si è protratta fino ad oltre la metà di settembre, interrotta solo da qualche temporale verificatosi alla fine del mese di agosto. L'assenza di precipitazioni, in abbinamento alle alte temperature ha consentito un progressivo rapido arresto nella diffusione delle infezioni, le quali tuttavia non si sono mai del tutto bloccate, con conseguente importante e stabile miglioramento della situazione fitosanitaria.

Il buon decorso meteorologico di fine campagna ha dunque consentito una favorevole conclusione dell'annata viticola, senza pericolose recrudescenze del rischio sanitario a carico dei grappoli e una progressiva riduzione della pressione del fungo, consentendo così ai viticoltori di chiudere positivamente la stagione di difesa.

→ **Sintesi degli eventi** – Rombi gialli = Dispersione – Rombi rossi = infezione

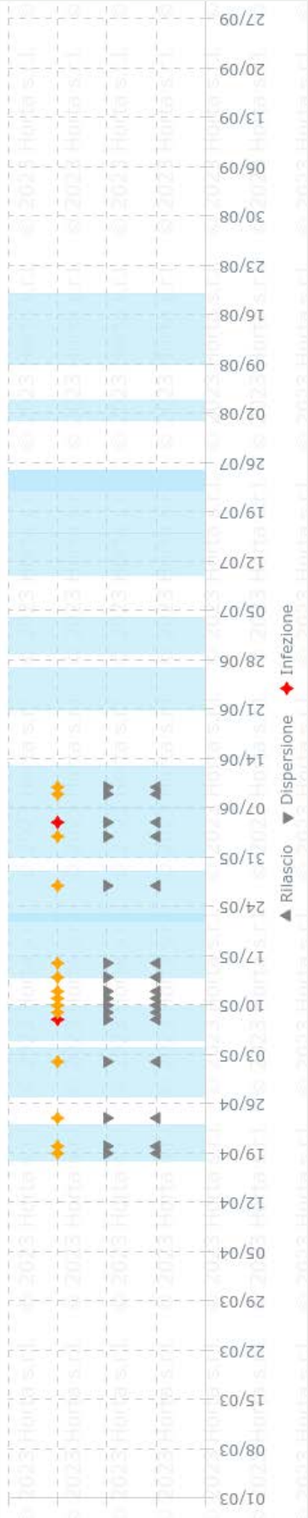


Fig. 3 – **Infezioni primarie di oidio** (ascosporiche) stimate da Vite.net-Horta, per la stazione di S. Pietro di Feletto nel 2023.

→ **Pressione infettiva sul grappolo** – Valore 0 = condizioni ambientali sfavorevoli – Valore 1 = favorevoli a sviluppo e diffusione delle colonie

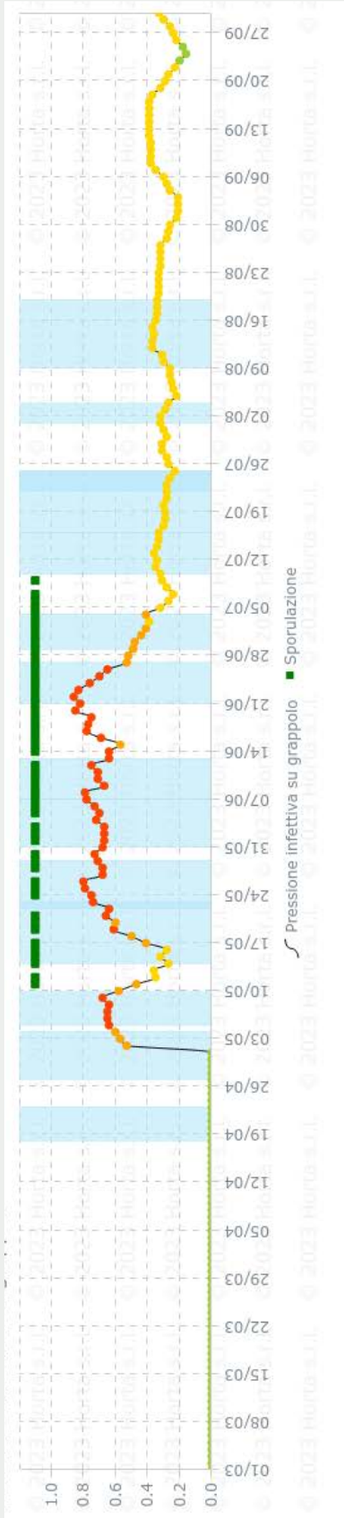


Fig. 4 – **Andamento della pressione infettiva di oidio su grappolo**, sulla base dei dati meteo registrati dalla stazione di S. Pietro di Feletto.

→ **OIDIO**

L'oidio predilige condizioni climatiche differenti rispetto alla peronospora; tuttavia il suo ciclo vitale passa, come quello della peronospora, attraverso infezioni primarie che si verificano in concomitanza di piogge, che nella fattispecie possono essere anche di pochi mm. Nel grafico in *figura 3* sono raffigurate le infezioni primarie di oidio stimate dal DSS Vite.net-Horta presso la stazione meteo di S. Pietro di Feletto, con le relative curve di incubazione; appare evidente come in concomitanza con le piogge verificatesi nella prima metà del mese di maggio e successivamente nella prima metà del mese di giugno si sono succeduti molteplici eventi infettivi che hanno delineato due periodi di elevato rischio legato a questa fitopatia. A differenza della peronospora le infezioni primarie di oidio sono molto poco evidenti e nella maggioranza dei casi passano del tutto inosservate al viticoltore; il fungo tuttavia continua a diffondersi attraverso le infezioni secondarie (conidiche) per poi mostrarsi in tutta la sua gravità sui grappoli in estate.

Il territorio del Conegliano – Valdobbiadene, data l'elevata superficie con orografia collinare, è certamente una zona viticola dove l'oidio è presente, e in annate favorevoli al suo sviluppo esso ricompare danneggiando la produzione in modo più o meno serio. Così è accaduto nel 2023, annata nella quale in alcuni vigneti dove la prima parte della difesa non ha "coperto" in maniera efficace e tempestiva le infezioni primarie, il micelio ha fatto la sua comparsa sugli acini a partire dalla terza decade del mese di giugno, complicando ulteriormente le strategie di difesa.

Nel grafico in *figura 4* è rappresentato l'andamento della pressione infettiva su grappolo sulla base dei dati meteo della stazione di San Pietro di Feletto; l'andamento della linea di pressione infettiva mostra una progressiva crescita a partire dalla metà del mese di giugno per raggiungere il suo picco massimo in corrispondenza degli ultimi giorni del mese, in perfetta concordanza con le osservazioni di campagna sopra riportate.

L'elevata piovosità della prima settimana di luglio ha reso più complicata la diffusione del fungo come evidenziato dalla rapida diminuzione della curva che si è mantenuta poi su livelli non elevati, grazie anche alle elevate temperature che si sono avute nel mese di agosto e il progressivo avvicinarsi dell'invaiatura, quando i grappoli maturano la loro resistenza ontogenetica.

→ **Rischio cumulato** – anno 2023

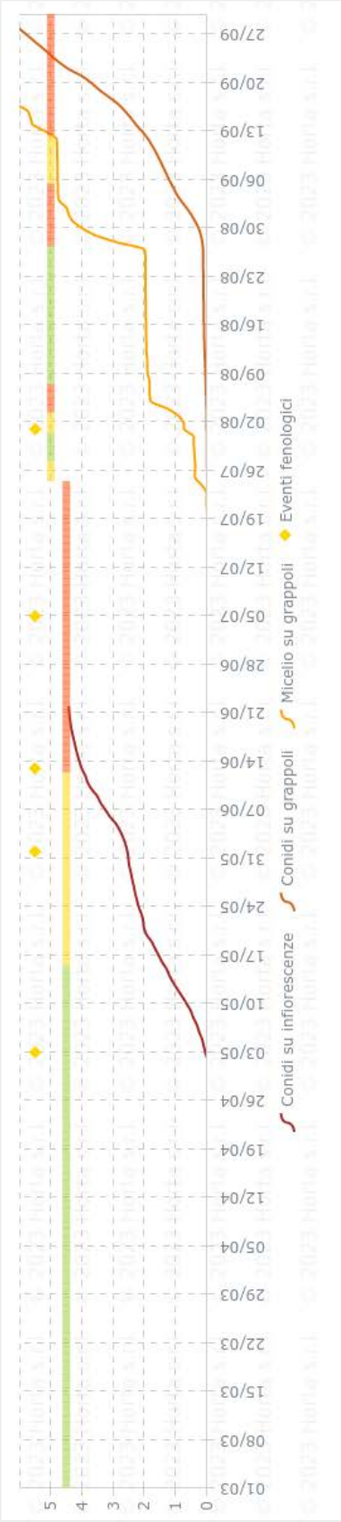


Fig. 5 – **Botrite**, andamento cumulato del rischio giornaliero anno 2023 Stazione di Premaor.

→ **BOTRITE**

La Glera è contraddistinta da una moderata sensibilità alla botrite; anch'essa tuttavia, in annate nelle quali le condizioni siano particolarmente predisponenti, può subire danni da marciumi.

Anche nel caso della botrite i grafici del DSS Vite.net-Horta possono darci utili informazioni per interpretare l'annata. In *figura 5* è raffigurato l'andamento cumulato del rischio giornaliero legato alla botrite relativo all'annata 2023 sulla base dei dati meteo della stazione di Premaor. Il grafico, nel quale le curve di colore diverso indicano il rischio derivante dalle diverse tipologie di infezione, è diviso in due periodi.

Nel primo periodo, che va dal germogliamento all'invaiatura, la barra longitudinale mostra la proiezione del rischio di marciume del grappolo alla raccolta, calcolato sulla base del rischio cumulato d'infezione (curve sottostanti); quando la barra è verde la possibile gravità del marciume alla raccolta è stimato basso (< 5% di bacche marcescenti), quando è gialla il rischio è intermedio (<15%) e quando è rossa è alto (> 15%). Nel secondo periodo, dall'invaiatura alla raccolta, la barra longitudinale mostra il rischio giornaliero di infezione: se il colore è verde il rischio è basso, se giallo intermedio, se rosso elevato.

Il grafico mostra con evidenza che l'elevata piovosità avutasi nel corso della primavera/estate 2023 (maggio e giugno) ha determinato un'elevata attività di sporulazione (conidi) e conseguenti infezioni a carico dei grappoli, che spesso rimangono latenti per palesarsi poi nel corso della maturazione se le condizioni ambientali saranno favorevoli. Fortunatamente il periodo asciutto che si è avuto per tutto agosto e buona parte di settembre ha certamente impedito che l'inoculo accumulato nella prima parte della stagione si concretizzasse in reali marciumi, in considerazione anche delle grandinate verificatesi a fine luglio che hanno determinato un sensibile incremento di tale rischio.

Solo a fine agosto si sono verificati dei temporali, che in alcuni settori della Denominazione hanno portato cumuli pluviometrici elevati, cui è seguita la comparsa di fenomeni di spaccatura degli acini, che comunque hanno determinato problemi reali in modo puntiforme e non diffuso nella Denominazione.

Spaccatura su acino di Glera

→ MAL DELL'ESCA

Il Mal dell'esca è una malattia fungina che si differenzia rispetto alle precedenti per diverse caratteristiche specifiche: innanzitutto si tratta di una malattia complessa, che si manifesta per l'azione di più agenti causali e non di uno solo, possiamo aggiungere inoltre che è una malattia cronica che colpisce il legno e solo indirettamente foglie e grappoli. I primi sintomi di mal dell'esca compaiono generalmente in vigneto tra il settimo e il decimo anno dall'impianto. Gli stessi poi aumentano per intensità e diffusione causando significative perdite quantitative e qualitative, oltre che l'incremento dei costi collegato alla sostituzione delle fallanze. Il problema della Flavescenza dorata causata dallo *Scaphoideus titanus*, ha certamente portato in secondo piano questa fitopatia nel territorio della Denominazione; tuttavia, allargando la prospettiva a livello mondiale e nel lungo periodo, possiamo affermare che il Mal dell'esca e più in generale le malattie del legno, rappresentino una delle principali minacce alla sostenibilità della viticoltura.

In quest'ottica il gruppo tecnico del Consorzio monitora annualmente la malattia in un vigneto prova nel comune di Pieve di Soligo, più precisamente nella frazione di Solighetto, dove peraltro vengono applicate le tecniche utili per il recupero delle piante malate (curetage, capitozzature e innesti).

Nel vigneto in questione annualmente le piante manifestanti i sintomi cronici nella stagione precedente, vengono trattate con la tecnica del curetage (asportazione della parte di legno malata tramite l'uso di una motosega).
Possiamo affermare che il 2023 è stata un'annata dove il mal dell'esca si è manifestato in maniera intensa, non solo sulla base dei dati raccolti nel vigneto di prova, ma anche delle normali osservazioni di campagna fatte durante la stagione.

Nel *grafico 1* sono riportate in percentuale le espressioni croniche e apoplettiche sulle piante che non hanno mai manifestato sintomi dal 2014, anno di inizio della prova; tali piante vengono denominate "sane" per distinguerle dalle "curate", vale a dire quelle che hanno subito precedentemente l'intervento di curetage una o più volte.

Si ricorda che con sintomatologia cronica si indicano le tipiche tigrature fogliari e il disseccamento di porzioni di tralci o grappoli, mentre con il termine apoplessia ci si riferisce al disseccamento improvviso e rapido della vegetazione; le viti colpite da apoplessia non vengono trattate con curetage.

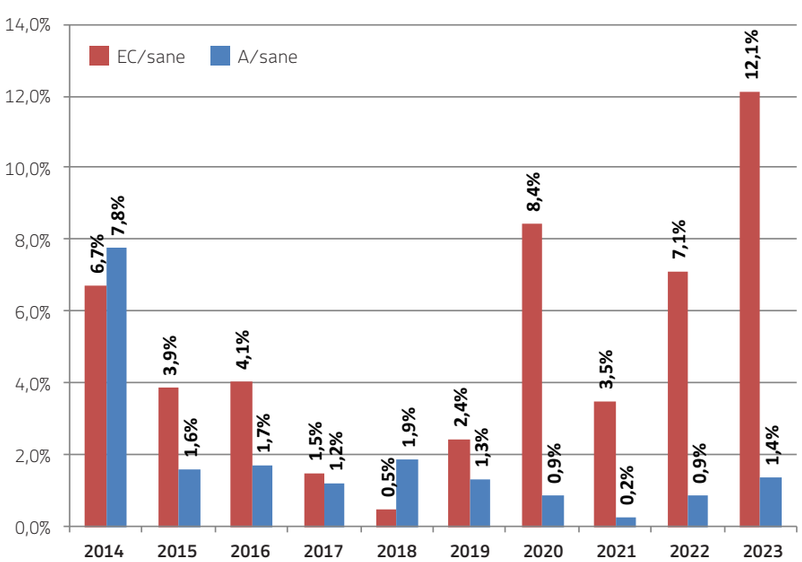
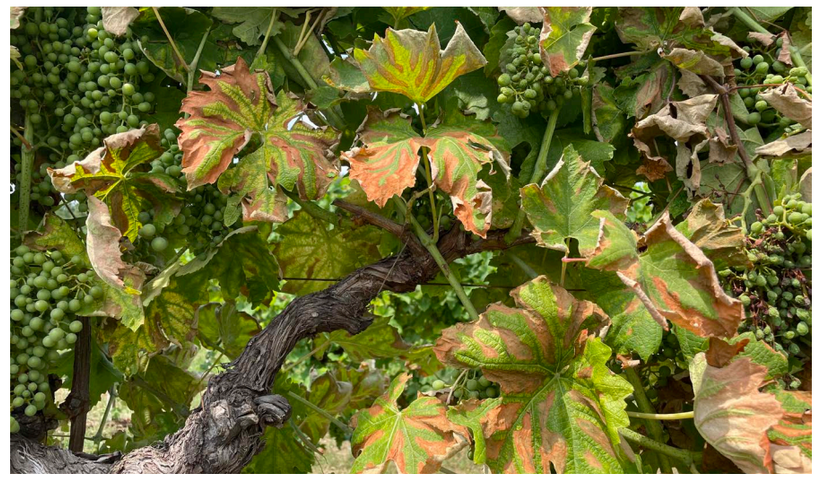


Grafico 1 – Andamento dell'esca cronica (arancione) e dell'apoplessia (blu) sulle piante sane nell'annata 2023.

Dal *grafico 1* appare evidente che nel 2023 vi sia stato il picco percentuale di forme croniche tra le piante sane (12,1%) dall'inizio della prova, le forme apoplettiche invece, pur registrando un leggero incremento rispetto ai due anni precedenti, si sono mantenute su valori contenuti. Il dato sostiene numericamente le osservazioni fatte in vigneto da tecnici e viticoltori che delineano un 2023 nel quale la malattia si è manifestata in modo forte nella sua forma cronica, cosa che potrebbe essere legata all'andamento meteo caldo-umido dell'estate, il quale favorirebbe le forme croniche secondo alcune tesi presenti in letteratura.



Nelle piante curate, *grafico 2*, le percentuali delle due diverse sintomatologie sono sempre sensibilmente inferiori, come ovvio che sia avendo subito tali piante un trattamento la cui efficacia è ormai consolidata. Si nota comunque in corrispondenza del 2023 un leggero aumento della "recrudescenza" della malattia nella sua forma cronica, che si riporta su valori superiori al 4%, la percentuale invece di colpi apoplettici sulla piante curate rimane su valori pressochè trascurabili (0,2%).

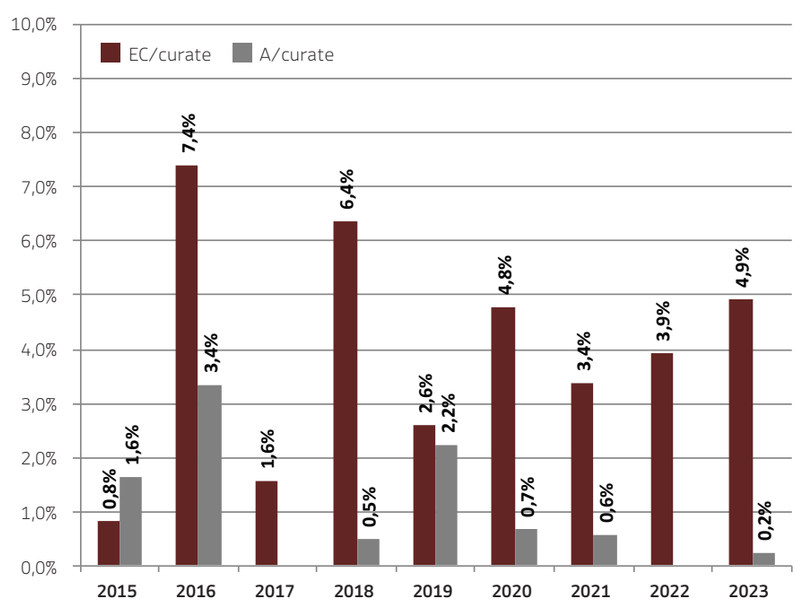


Grafico 2 – Andamento dell'esca cronica (marrone) e dell'apoplessia (grigio) sulle piante curate nell'annata 2023.

Tignole

La varietà Glera, grazie al grappolo spargolo, risulta non essere particolarmente sensibile ai danni da tignole; da sottolineare inoltre che le popolazioni di questi lepidotteri non sono mai state particolarmente numerose ed aggressive nel territorio della Denominazione, per questa ragione molto spesso i viticoltori non eseguono interventi contro questi parassiti.

In alcune annate e/o in alcuni settori del nostro territorio non si può tuttavia escludere che i danni dovuti alle tignole della vite possano diventare significativi e che possano essere aggravati anche da un andamento meteorologico sfavorevole in fase di maturazione. Nel corso del 2021 i rilievi in campo mostrarono la presenza diffusa di acini con marciumi indotti dai fori di tignole, particolarmente nei settori a nord-ovest della Denominazione; solo l'andamento meteo favorevole della fase pre-vendemmiale evitò un'evoluzione sfavorevole di tale situazione.

Concordemente con i principi della difesa integrata, il servizio tecnico del Consorzio annualmente monitora l'andamento dei voli di *Lobesia botrana* (Tignoletta della vite) ed *Eupoecilia ambiguella* (Tignola della vite) nella Denominazione, e diffonde i dati di tale monitoraggio ai viticoltori del territorio allo scopo di dare loro le informazioni utili a compiere le azioni più opportune per la difesa. Nel corso dell'annata 2023 le catture sono state scarse nelle stazioni di controllo sopra citate, se a questo abbiniamo le osservazioni di campo che hanno mostrato una scarsa presenza di danni nei grappoli, possiamo affermare che l'ultima annata è stata segnata da un limitato rischio di marciumi secondari dovuti a questi due insetti.

Il posizionamento delle trappole a feromone è avvenuto nei consueti 9 vigneti campione distribuiti nel territorio, all'inizio del mese di aprile, seguita poi dalla "tradizionale" attività di controllo a cadenza settimanale.

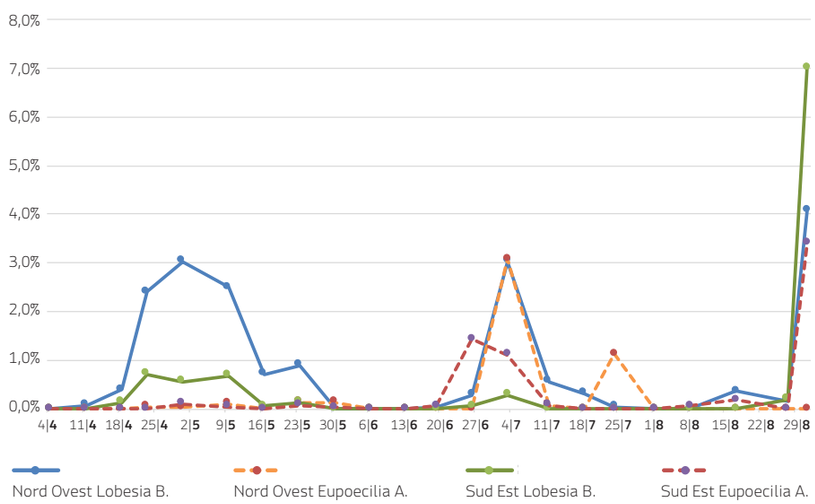


Grafico 3 – Andamento delle catture medie giornaliere di *Lobesia botrana* (linee continue) e di *Eupoecilia ambiguella* (linee tratteggiate) nei due areali della Denominazione nell'annata 2023.

In generale possiamo dire che i voli di tignole nel 2023 nel nostro territorio si sono caratterizzati per un numero di catture modesto con valori compresi entro i tre individui/giorno; solo a fine stagione il terzo volo di tignoletta ha mostrato un incremento delle catture nel settore nord occidentale della Denominazione che comunque hanno riguardato solo due delle quattro posizioni di tale zona (Valdobbiadene e Rolle) essendo che le catture nelle ulteriori due (Colbertaldo e Soligo) sono state condizionate dalle severe grandinate verificatesi.

Il grafico conferma due principali osservazioni emerse dall'osservazione dei dati degli anni passati:

- La numerosità dei voli di *E. ambiguella* è molto inferiore rispetto a *L. botrana*
- La numerosità dei voli di *L. botrana* nella zona nord-est è superiore alla zona sud-ovest.

Interessante notare come l'andamento meteo notevolmente più fresco per buona parte della stagione rispetto al 2022, abbia portato ad un conseguente ritardo dei voli. Le prime catture di *L. botrana* si sono avute verso la metà di aprile, senza quindi una grande differenza rispetto al 2022, tuttavia già il secondo volo, iniziato il 26 giugno, mostrava un ritardo di almeno una settimana rispetto all'anno precedente; tale ritardo è quasi raddoppiato ad agosto con le prime catture registrate il giorno 17. Da un punto di vista pratico, le osservazioni fatte in vigneto, particolarmente in fase di maturazione, non hanno mostrato la presenza significativa di danni dovuti a tignole, le cui popolazioni, nelle aree colpite da grandine sono state sensibilmente limitate nel loro sviluppo.

Cocciniglia Farinosa *(Planococcus ficus)*

A fronte della sempre maggiore diffusione della cocciniglia farinosa della vite nel Conegliano Valdobbiadene e della rapida riduzione di sostanze attive efficaci disponibili sul mercato, il Consorzio di tutela a partire dal 2021 ha avviato un progetto per la diffusione della confusione sessuale nel controllo della cocciniglia farinosa della vite; tale progetto ha coinvolto nel 2023 18 vigneti distribuiti in tutto il territorio della Denominazione per una superficie totale di circa 20 ettari.

I diffusori, CheckMate VMB – Suterra, sono stati disposti in vigneto nel mese di aprile, più esattamente tra il 10 e il 15 del mese, nella quantità di 620/ha. Al momento del posizionamento dei diffusori l'insetto si trovava sotto la corteccia dove le neanidi di prima generazione sarebbero comparse nel corso del successivo mese di maggio. Con la terza decade di giugno sono comparsi i primi ovisacchi da cui sarebbero fuoriuscite le neanidi di seconda generazione, visibili poi sulle foglie nel mese di luglio.

I rilievi eseguiti nella seconda metà di luglio hanno evidenziato una presenza media di forme mobili pari a 1,02 individui per pianta, dato questo che se abbinato al fatto che solo quattro vigneti presentavano un numero di cocciniglie/foglia superiore a 1, sta ad indicare che l'infestazione si stava mantenendo comunque modesta.

Anche i rilievi di *P. ficus* sono stati condizionati quest'anno dalle grandinate avvenute a fine luglio, alcuni dei punti di monitoraggio infatti avevano subito danni importanti sia a carico delle foglie che dei grappoli. In data 14 settembre è stato comunque svolto l'ultimo controllo per avere il quadro della situazione a stretto ridosso della vendemmia; in tale data la presenza dell'insetto sulla vegetazione era leggermente aumentato rispetto al mese di luglio, portandosi ad un valore medio di individui per foglia pari a 1,25. Anche il numero di vigneti con numero medio di individui/foglia superiore a 1 era leggermente aumentato: 5 vigneti contro i 4 di luglio.

In termini generali comunque è possibile affermare che l'infestazione alla vendemmia nei vigneti oggetto del progetto si è mantenuta sui livelli accettabili, caratterizzati dalla presenza di focolai sparsi del parassita, senza che lo stesso fosse intensamente diffuso e potesse danneggiare in modo significativo la qualità dell'uva.

Per quanto scritto in premessa, è certamente utile qui ricordare a conclusione, che tra le tecniche non chimiche disponibili per il contenimento del *P. ficus*, che potrebbero anche essere affiancate alla confusione sessuale, vi è l'utilizzo di due insetti antagonisti: il parassitoide *Anagyrus near pseudococci* e il predatore *Cryptolaemus montrouzieri*, che sono stati utilizzati proficuamente anche in esperienze dirette in alcuni vigneti della Denominazione.

CAPITOLO 0**6**

Flavescenza dorata: quali progressi sono stati fatti?

a cura di **Francesco Boscheratto**
Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

Oramai da qualche anno la Flavescenza dorata rappresenta la principale problematica di numerose aree viticole italiane ed europee dove è oggetto di diverse preoccupazioni.
In questo contesto il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG non si è fatto trovare impreparato avendo intrapreso da tempo diverse attività per limitare al massimo l'espansione di tale patologia. Anche quest'anno le attività sono state molteplici, più precisamente, oltre al monitoraggio del vettore che il Consorzio compie ormai dal 2016, si è portata avanti l'attività di consulenza in campo per tutti quei viticoltori che necessitavano di aiuto nel riconoscimento dei sintomi e nella gestione delle piante infette. Tutti i viticoltori sono poi stati costantemente aggiornati attraverso appositi comunicati e bollettini agronomici.
Inoltre, come da due anni a questa parte, è stata finanziata la ricerca da parte dell'Università di Padova sulla fenologia e distribuzione del vettore nonché sulla valutazione delle strategie di controllo attualmente adottate.

→ Monitoraggio del vettore

Lo scorso anno c'eravamo lasciati con un buon risultato, infatti, all'ultimo controllo effettuato il 13 settembre 2022 erano stati riscontrati solamente 61 individui nei 92 vigneti monitorati (dato più basso rilevato dal 2016). L'obiettivo di quest'anno è stato quello di migliorare ulteriormente il monitoraggio in maniera da renderlo ancora più accurato e preciso, si ricorda infatti che attraverso il rilevamento dell'insetto vettore è possibile stabilirne la presenza, lo stadio di sviluppo e il numero di esemplari presenti nei diversi vigneti oggetto di osservazione nelle diverse fasi della stagione, informazioni queste fondamentali su cui basare la strategia di lotta più efficace. Per fare questo è risultato fondamentale lo studio della distribuzione spaziale della Flavescenza dorata effettuato lo scorso anno che ha permesso di ottenere una mappa precisa delle aree della Denominazione in cui l'incidenza della malattia era più elevata *(figura 1)*.

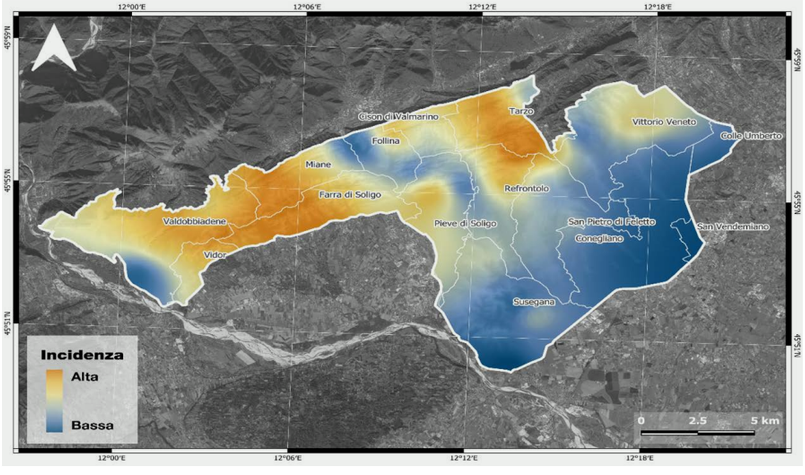


Fig. 1 – Mappa dell'incidenza spaziale della Flavescenza dorata nel territorio del Conegliano Valdobbiadene nell'annata 2022.

Da questo importante risultato è partita la revisione di tutta l'attività di monitoraggio andando ad aumentare i punti di osservazione nelle zone con incidenza maggiore e rivedendo la distribuzione dei punti già presenti nelle altre zone in maniera da avere una copertura più uniforme. Il monitoraggio è stato quindi esteso a 102 vigneti rispetto ai 92 monitorati lo scorso anno *(figura 2)*.

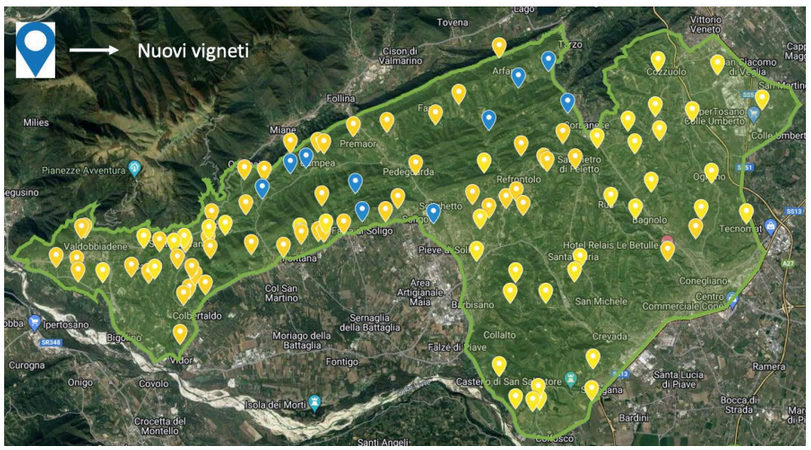


Fig. 2 – Distribuzione spaziale dei nuovi vigneti oggetto del monitoraggio di *Scaphoideus titanus*.

L'attività di monitoraggio è stata suddivisa in due momenti, il primo, da fine maggio fino a fine giugno, ha riguardato l'osservazione delle forme giovanili dell'insetto e il secondo, dai primi di luglio fino a metà settembre, che ha riguardato il controllo degli adulti.

I primi rilievi sono stati svolti attraverso l'osservazione della pagina inferiore delle foglie presenti sui polloni o, in mancanza di essi, delle foglie dei tralci ricadenti sul terreno, in quanto rappresentano gli organi di alimentazione prediletti dai primi stadi di sviluppo dello *Scaphoideus titanus*. Per ogni vigneto sono stati analizzati 20 polloni per un totale di 2040 polloni visionati a rilievo, che moltiplicati per le 4 settimane di controlli delle forme giovanili sommano 8160 polloni esaminati.

Il primo monitoraggio è stato effettuato la terza decade di maggio in particolare nelle giornate fra il 25 e il 26 maggio. In quell'occasione è stato rilevato solo qualche sporadico individuo di prima età segno che la schiusa delle uova era ancora in una fase iniziale. Le cause del ritardo della schiusa sono probabilmente imputabili all'andamento meteo della prima parte della primavera caratterizzato da diverse precipitazioni e basse temperature, condizioni che risultano essere poco favorevoli allo sviluppo della cicalina.

Il secondo controllo, effettuato in data 6 giugno, ha visto l'individuazione, sui 102 vigneti monitorati, di 314 neanidi (prevalentemente di prima età), numero che potrebbe sembrare elevato ma che confrontato con il dato del primo controllo effettuato nel 2022, ovvero 980 individui, è sembrato essere confortante in quanto la presenza del vettore, già ad inizio stagione, risultava inferiore del 70% rispetto allo scorso anno.

Il monitoraggio è poi proseguito settimanalmente e, in occasione del terzo rilievo, datato 13 giugno, la situazione presentava una prevalenza di neanidi di seconda età per cui seguendo la strategia di difesa dettata dal Consorzio e nel rispetto delle indicazioni fornite dal Decreto Regionale del Veneto n. 47 del 26 maggio 2023, (il quale prevedeva per l'intero territorio della provincia di Treviso, l'obbligo di due interventi insetticidi negli impianti coltivati con metodo convenzionale/integrato, mirati sulle forme giovanili; e l'obbligo di tre interventi insetticidi nei vigneti coltivati con metodo biologico, di cui al Reg. CE 834/2007, mirati sulle forme giovanili, a distanza di 7-10 giorni l'uno dall'altro) si è deciso di consigliare il primo intervento insetticida obbligatorio nei vigneti a conduzione con metodo convenzionale/integrato da effettuare nei giorni compresi fra il 19 e il 23 di giugno, utilizzando i principi attivi sistemici più efficaci contro gli stadi giovanili

della cicalina ovvero Flupyradifurone e Acetamiprid, mentre, nei vigneti a conduzione biologica, si è consigliato il secondo trattamento obbligatorio con prodotti a base di Piretro (il primo, sempre seguendo le disposizioni regionali, era stato consigliato la settimana precedente fra il 12 e il 14 giugno).

In seguito al trattamento, in data 26 giugno, è stato effettuato il quarto controllo del vettore che ha evidenziato un sensibile calo degli individui in quasi tutti i comuni della Denominazione *(figura 3)*.

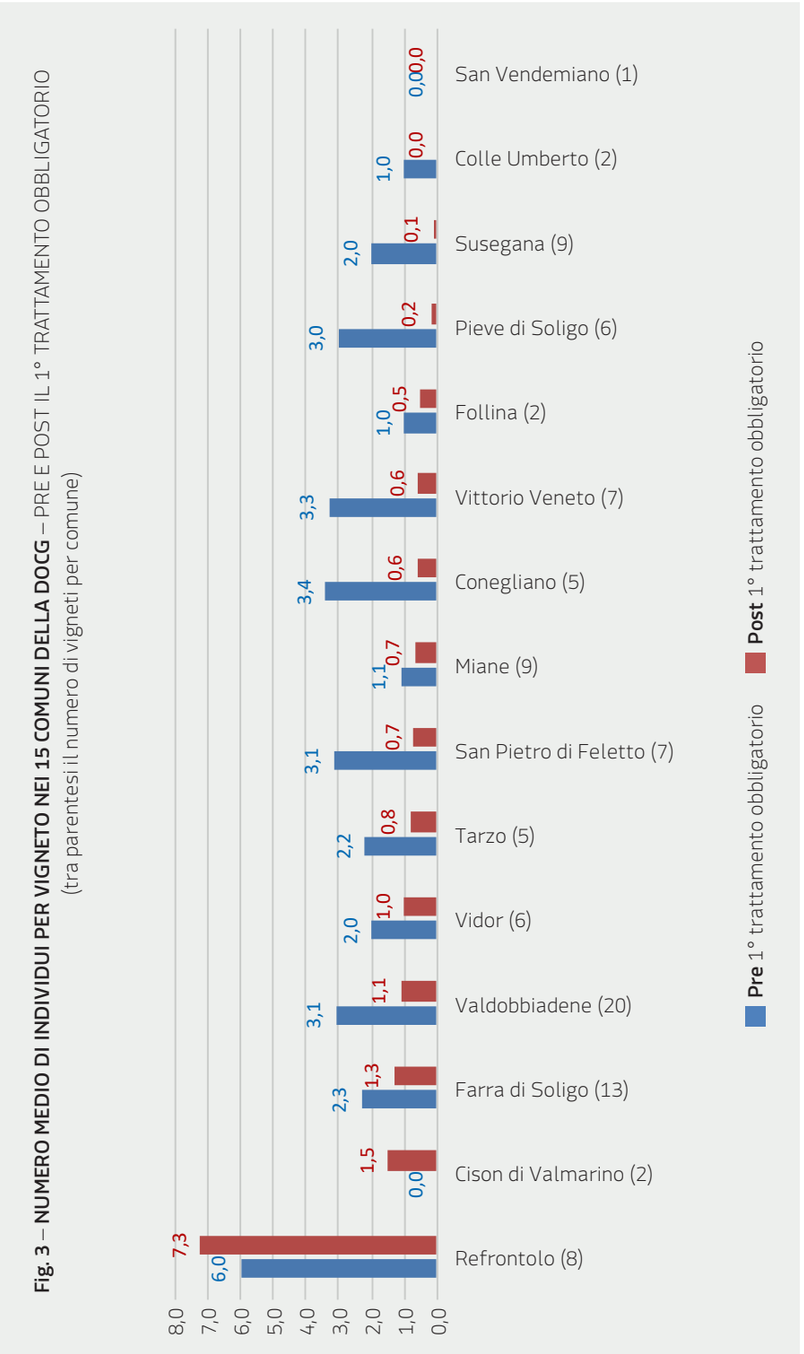


Fig. 3 – **NUMERO MEDIO DI INDIVIDUI PER VIGNETO NEI 15 COMUNI DELLA DOCG** – PRE E POST IL 1° TRATTAMENTO OBBLIGATORIO
(tra parentesi il numero di vigneti per comune)

Nei 102 vigneti oggetto di monitoraggio sono stati riscontrati in totale 131 individui rispetto ai 256 individui rilevati nel controllo del 13 giugno. L'insetto è stato rilevato solamente in 26 vigneti questo significa che nel 75% dei vigneti non sono stati osservati esemplari della cicalina. Da sottolineare che nei 26 vigneti in cui erano presenti individui solo 5 di essi presentavano più di 5 cicaline con un vigneto in cui sono stati trovati un terzo degli individui totali. In quell'occasione sono state posizionate anche le trappole cromotropiche con lo scopo di catturare e quantificare le forme adulte. Per ogni vigneto sono state posizionate 2 trappole per un totale di 204 trappole, queste sono poi state cambiate ogni 15 giorni.

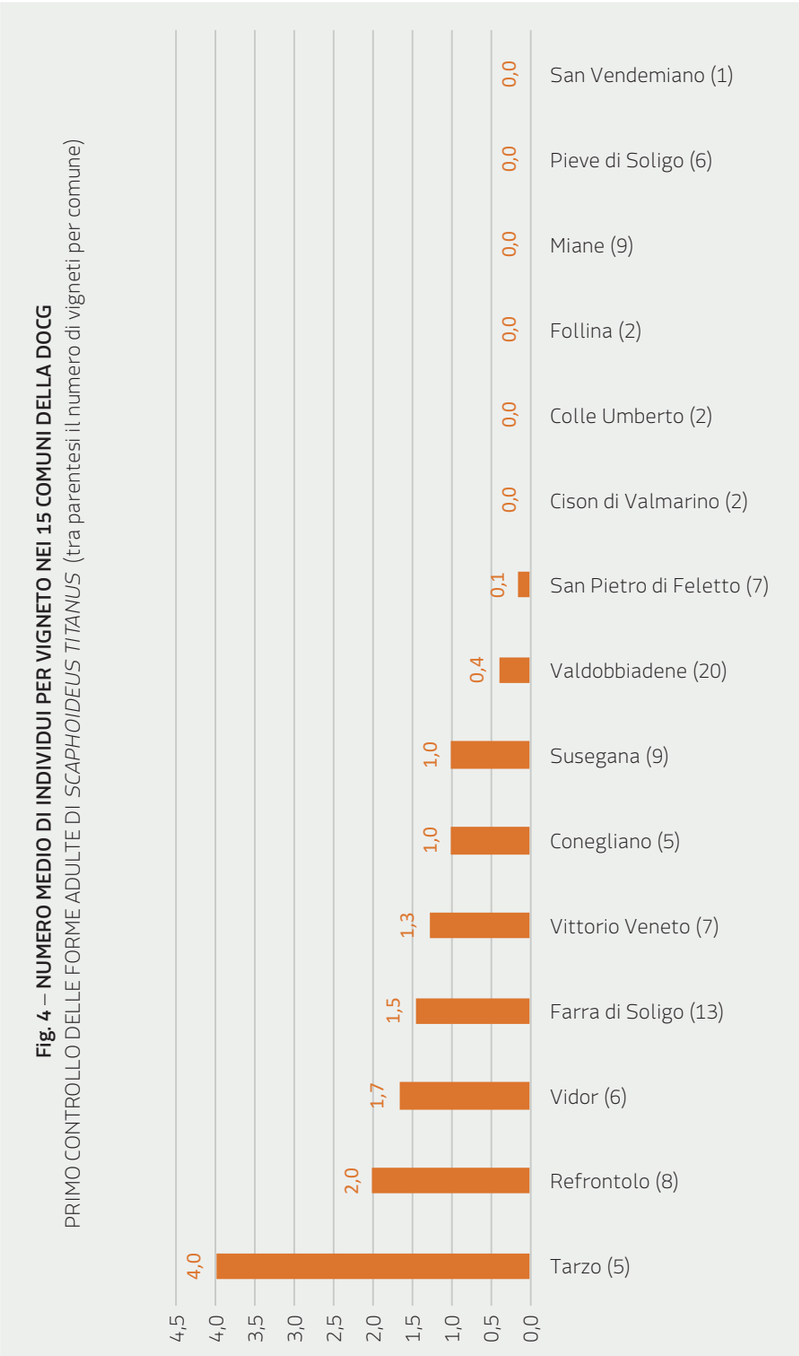


Fig. 4 – NUMERO MEDIO DI INDIVIDUI PER VIGNETO NEI 15 COMUNI DELLA DOCG
PRIMO CONTROLLO DELLE FORME ADULTE DI *SCAPHOIDEUS TITANUS* (tra parentesi il numero di vigneti per comune)

Inoltre, sulla base di quest'ultimo monitoraggio e con l'obiettivo di abbassare ulteriormente le popolazioni del vettore, il gruppo tecnico del Consorzio ha deciso di consigliare il secondo intervento insetticida obbligatorio nelle date comprese tra il 28 giugno e il 1° luglio da effettuare, nel convenzionale/integrato, con principi attivi della classe dei piretroidi quali Deltametrina, Acrinatrina, Tau-Fluvalinate, Etofenprox e Lambda-Cialotrina. Mentre per il biologico il terzo trattamento è stato consigliato fra il 26 e il 29 giugno con prodotti a base di Piretro.

Da ricordare che l'utilizzo dei principi attivi Acetamiprid ed Etofenprox non era previsto dai regolamenti comunali di polizia rurale che vigono all'interno della Denominazione per cui per poterli utilizzare è stata convocata un'apposita Commissione derogante ai fini di richiedere ai comuni di concedere la deroga all'utilizzo dei prodotti insetticidi a base delle suddette sostanze.

Al primo controllo degli adulti la situazione si presentava pressoché buona con solo 97 individui catturati concentrati in 27 vigneti dei 102 monitorati. Se si considera il numero medio di individui catturati per vigneto per comune si nota come quasi nella metà dei comuni della Denominazione non ci siano state catture e nei restanti siano state relativamente basse ad eccezione del comune di Tarzo *(figura 4)*. Al controllo del 28 luglio è stato riscontrato un aumento delle catture, passando dai 97 individui del controllo del 19 luglio ai 214 di quest'ultimo, aumento che però ha soprattutto interessato il numero di vigneti in cui sono state osservate catture, infatti, dai 27 vigneti della volta precedente si è passati a 41. Per questo il Consorzio ha deciso di consigliare un ulteriore intervento insetticida per evitare che le popolazioni potessero crescere nuovamente, in questo caso l'intervento è stato suggerito fra il 31 luglio e il 3 agosto sempre con l'uso di principi attivi piretroidi nel convenzionale/integrato e piretro nel biologico.

Il monitoraggio è poi proseguito fino a metà settembre quando è stata effettuata l'ultima raccolta delle trappole in data 15 settembre, in questa occasione sono stati rinvenuti solamente 17 esemplari nelle 204 trappole controllate. Già il controllo del primo settembre comunque aveva segnato un importante calo delle catture del vettore, infatti, erano stati ritrovati solo 99 individui concentrati in 27 vigneti, di cui 20 solo con una o al massimo due catture *(figura 5)*.

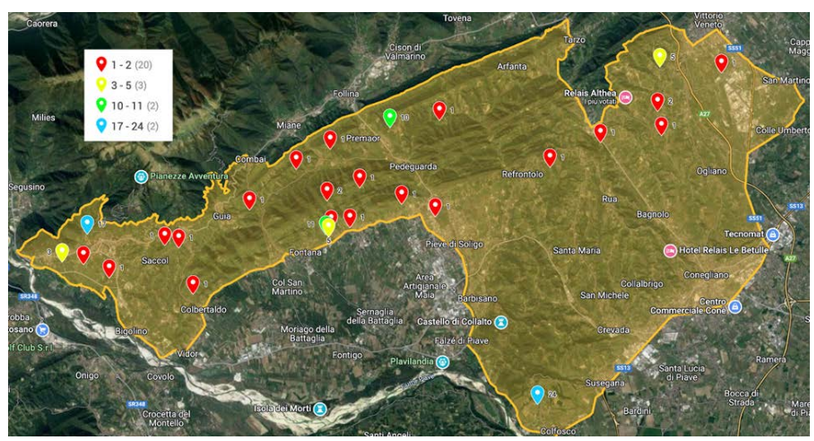


Fig. 5 – Distribuzione spaziale dei 27 vigneti con catture al controllo del 1° settembre.

IN TOTALE, IL GRUPPO TECNICO DEL CONSORZIO HA CONTROLLATO 204 TRAPPOLE AD OGNI RILIEVO, CHE MOLTIPLICATE PER I 5 RILIEVI EFFETTUATI SULLA POPOLAZIONE ADULTA AMMONTANO A 1020 OSSERVAZIONI.

Al termine di questa campagna di monitoraggio i risultati ottenuti sono sicuramente positivi, e lo sono stati fin dall'inizio segno che tutti gli sforzi messi in atto lo scorso anno sono stati ripagati, questo lo si può constatare andando a confrontare il numero di individui osservati nell'annata 2022 con quella appena trascorsa *(figura 6)*.

È pur vero che ad incidere su questo importante calo delle popolazioni dello *Scaphoideus titanus* non è stata solamente l'attenta e minuziosa lotta attuata ma probabilmente anche le condizioni climatiche hanno avuto un ruolo nel limitare la proliferazione dell'insetto, di certo però si può affermare che l'aver agito contemporaneamente a livello di comprensorio sia nell'effettuare gli interventi insetticidi che nell'eliminare le piante sintomatiche ha rappresentato un fattore decisivo per contrastare e limitare la diffusione di questa subdola malattia e questo grazie soprattutto al grande impegno messo in campo dalla maggior parte dei viticoltori del Conegliano Valdobbiadene.

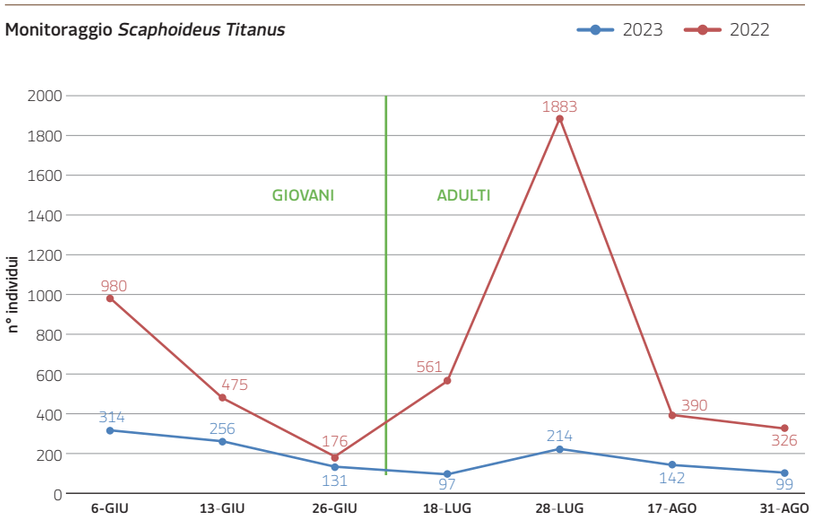


Fig. 6 – Confronto fra l'andamento del monitoraggio di *Scaphoideus titanus* nell'annata 2022 e nell'annata 2023

→ Segnalazioni

Anche quest'anno l'Ufficio Tecnico del Consorzio ha portato avanti l'attività di segnalazione di tutte quelle situazioni di criticità rappresentate principalmente da vigneti abbandonati, vigneti incolti e vigneti con evidenti problemi fitosanitari riconducibili alla Flavescenza dorata, che come ben sappiamo sono le maggiori fonti di inoculo della malattia. Queste segnalazioni, completamente anonime, sono state comunicate all' U.O. Fitosanitario regionale, il quale si è preoccupato di effettuare i dovuti controlli in loco ed emettere le relative ordinanze di estirpo.

In totale sono state presentate le seguenti segnalazioni:

- **12 segnalazioni** di superfici vitate abbandonate
- **11 segnalazioni** di superfici vitate incolte
- **29 segnalazioni** di superfici vitate con evidenti problemi fitosanitari dovuti a Fd.

CAPITOLO 07

Novità 2023 in ambito legislativo

a cura di **Mario Silipo**
Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

A fine campagna ogni viticoltore, attraverso la vendemmia, raccoglie il frutto dell'annata. Un lavoro fatto di enormi fatiche nel portare avanti tutte le operazioni necessarie a mantenere il vigneto in uno stato ideale dal punto di vista vegetativo e sanitario. Se da un lato risultano di vitale importanza le operazioni tecniche di campagna, non bisogna dimenticare che per ottenere una bottiglia di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore di qualità, è inoltre fondamentale seguire delle precise indicazioni tecniche a livello legislativo e normativo.

Di seguito andremo ad analizzare quelle che sono state le principali informazioni e novità divulgate ai produttori prima dell'inizio delle operazioni di raccolta del 2023.

→ Rese produttive dei vigneti grandinati

Con Decreto n. 1608/2023 del 22 agosto 2023 sono state approvate le delimitazioni delle zone grandinate e determinate le rese massime di uva/ettaro dei vigneti atti alla produzione dei vini delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche della provincia di Treviso colpiti da due grandinate in data 24 e 25 luglio 2023 nell'areale Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.

- Per i vigneti colpiti da tale evento atmosferico ricadenti nella zona A (allegato A) nella delimitazione territoriale di cui al suddetto decreto, per la vendemmia 2023, le relative rese massime sono state stabilite in 100 q.li/ha per i vigneti in piena produzione e in 60 q.li/ha per quelli al secondo anno d'impianto (quindi al primo anno di produzione);
- Per i vigneti colpiti da tale evento atmosferico ricadenti nella zona B (allegato B) nella delimitazione territoriale di cui al suddetto decreto, le relative rese massime sono state stabilite in 80 q.li/ha per i vigneti in piena produzione e in 48 q.li/ha per quelli al secondo anno di impianto (quindi al primo anno di produzione)

L'elenco dei mappali in questione è stato pubblicato sul portale di AVEPA.

→ Gestione dei superi

Il Decreto n. 37 del 02.09.2013 della Regione Veneto, confermato con le recenti modifiche recepite dal Disciplinare di produzione, ha stabilito che i superi della DOCG, se destinati alla produzione di vino IGT oppure vino spumante varietale non possono riportare nella designazione il riferimento al nome del vitigno "Glera". Si ricorda, inoltre, di riportare le medesime diciture anche nelle dichiarazioni e rivendicazioni.

→ Riserva vendemmiale campagna 2022/2023

Con Decreto n. 103 del 26 giugno 2023 la Regione del Veneto, su richiesta del Consorzio di Tutela, ha deliberato la riclassificazione parziale, pari al 50% della riserva vendemmiale istituita con DDR n. 148/2022 modificata con DDR n. 154/2022, a vino diverso dalla DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco.

Con successivo decreto n. 117 del 14 luglio 2023 la Regione del Veneto, sempre su richiesta del Consorzio di Tutela, ha deliberato la riclassificazione totale, comprensiva della restante parte pari al 50% della riserva vendemmiale istituita con DDR n. 148/2022 modificata con DDR n. 154/2022, a vino diverso dalla DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco.

→ Riduzione gradazione minima vendemmia 2023

Considerate le particolari condizioni climatiche verificatesi a cavallo dei mesi di luglio e agosto, che hanno causato danni all'apparato fogliare delle viti, unite a temperature che ne hanno ridotto in modo significativo l'attività vegetativa, difficilmente sarebbe stato possibile raggiungere il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve previsto dal disciplinare di produzione della Denominazione, pertanto è stata fatta richiesta alla Regione del Veneto la riduzione di mezzo grado del titolo alcolometrico volumico naturale suddetto.

Con Decreto n. 181 del 15 settembre 2023, la Regione del Veneto ha autorizzato la riduzione di mezzo grado del titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini frizzanti, vini spumanti, vini spumanti di qualità e vini spumanti di qualità del tipo aromatico previsto dal disciplinare di produzione della nostra Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.

→ Documenti integrativi – denunce definite delle uve

A seguito delle rivendicazioni dei prodotti della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, ottenuti a partire da vigneti nei quali vi è la presenza di varietà minori (Bianchetta, Perera, Verdiso e Glera Lunga), si invitano i produttori a comunicare a Valoritalia i quantitativi di prodotto tagliati e la percentuale delle medesime varietà minori presenti in essi, che dovranno avere riscontro nel registro telematico.

Per coloro che ricevono uve in conto lavorazione per conto di una terza azienda, al fine di un corretto riallineamento dei carichi ricordiamo di inviare all'ufficio di Valoritalia – sede di Solighetto, l'attestato di consegna uve o altri prodotti a monte del vino completo delle eventuali annotazioni.

→ Sospensione temporanea iscrizione vigneti allo schedario viticolo

Considerata la validità del Decreto n. 88 del 12 luglio 2021 della Regione del Veneto per le tre campagne vitivinicole 2021/2022, 2022/2023 e 2023/2024, è confermata anche per la vendemmia 2023 la sospensione dell'iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo ai fini dell'idoneità alla rivendicazione della DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco per tutte le superfici vitate piantate o innestate successivamente al 31 luglio 2021 con la varietà principale "Glera", le varietà minori "Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera e Glera lunga" e le varietà complementari da utilizzare per la tradizionale pratica correttiva aggiuntiva nella preparazione del vino spumante "Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero e Chardonnay".

→ Regolamentazione delle rivendicazioni nelle vendemmie 2023, 2024 e 2025

Con Decreto n. 107 del 4 luglio 2023, la Regione del Veneto, su richiesta del Consorzio di Tutela, ha adottato per le campagne vitivinicole 2023/2024, 2024/2025 e 2025/2026, l'obbligo della rivendicazione delle uve alla Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG per tutti i produttori che nella campagna vitivinicola 2022/2023 hanno rivendicato tale Denominazione.

Per coloro invece che si sono avvalsi di rivendicazioni diverse dal Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG nella campagna vitivinicola 2022/2023 e confermano tale scelta anche nella prossima campagna vitivinicola 2023/2024, scatterà il divieto della rivendicazione della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG anche per le campagne vitivinicole 2024/2025 e 2025/2026.
L'obbligo è riferito solamente a Glera e varietà minori; non rientrano nel provvedimento le uve Pinots e Chardonnay (atti al taglio).

PRATICHE ENOLOGICHE

→ Arricchimento

Con il Decreto n. 162 del 22 agosto 2023, la Regione del Veneto ha autorizzato l'aumento del titolo alcolometrico volumico dei prodotti ottenuti dalla vendemmia 2023 (pratica dell'arricchimento) anche per la nostra Denominazione.

Ricordiamo che l'aumento massimo consentito è pari a 1.5 % vol. Qualora vengano effettuati degli arricchimenti, si prega di comunicare tale pratica anche a Valoritalia in modo che ci sia la possibilità di verificare la corretta gestione delle rese e della costituzione della cuvée per la preparazione dei vini spumanti.

Ricordiamo che, per quanto riguarda i vini spumanti, l'arricchimento potrà essere eseguito anche al momento della spumantizzazione (arricchimento speciale), naturalmente partendo da vini base non precedentemente arricchiti in nessuna delle proprie componenti.

→ Istituzione elenco regionale delle menzioni "Vigna"

Con Decreto regionale n. 171 del 30/08/2023 l'elenco regionale delle "Vigne" è stato aggiornato con l'inserimento delle seguenti menzioni:

- Fara (toponimo)
- Jacur (toponimo)
- Vigna Collagù (toponimo)

→ Eliminazione delle vinacce e delle fecce per distillazione o ritiro sotto controllo

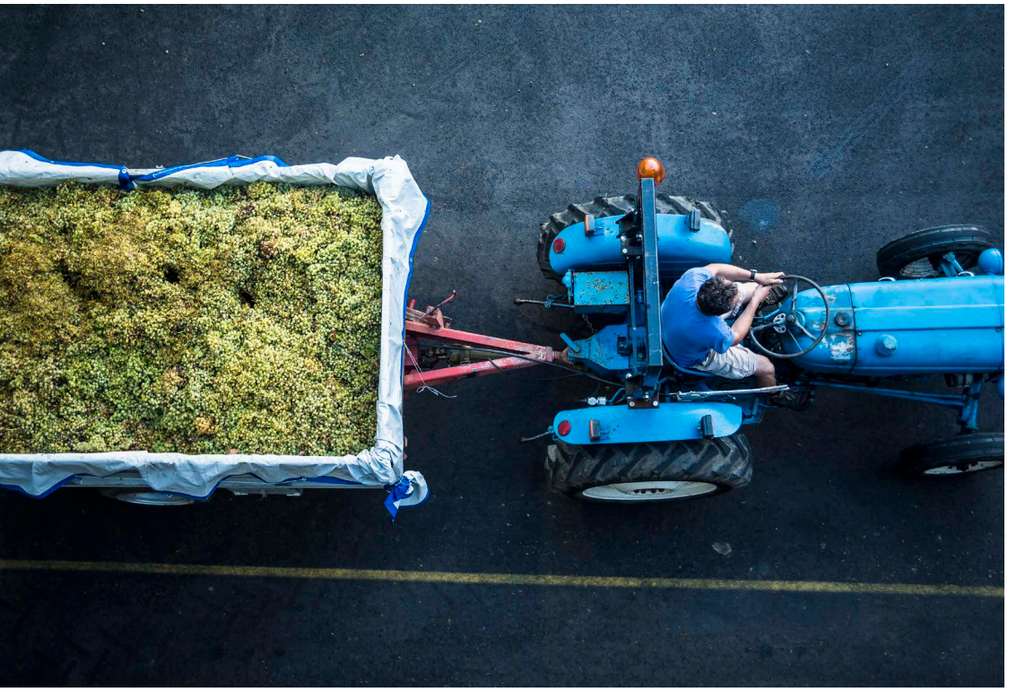
Il Decreto Masaf 30 marzo 2023, modificato dal Decreto n. 597564 del 26 ottobre 2023, ha introdotto delle novità circa l'eliminazione dei sottoprodotti ottenuti dalla campagna vitivinicola 2023.

Sono esonerati i produttori che effettuano la trasformazione fino ad un massimo di 60 q.li di uve o che producono fino ad un massimo di 50 hl di vino o mosto.

In alternativa alla consegna in distilleria si può effettuare il ritiro sotto controllo per:

- Uso agronomico diretto (30 q.li)
- Uso agronomico indiretto (preparazione fertilizzanti)
- Uso energetico e industriale (impianti di biomassa o impianti per produzione di energia)
- Uso alimentare (preparazione di bevande o prodotti alimentari)
- Uso farmaceutico
- Uso cosmetico
- Altri usi alternativi (comunicati almeno 30 gg antecedenti)

I produttori che destineranno i sottoprodotti ad usi alternativi dovranno comunicare il ritiro sotto controllo esclusivamente in modalità telematica utilizzano l'apposita funzionalità presente nel SIAN. L'invio della comunicazione dovrà avvenire entro il quarto giorno antecedente l'inizio delle relative operazioni di ritiro.



CAPITOLO 0**8**

La Certificazione S.Q.N.P.I.

a cura di **Marta Battistella**
Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

Il Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco è un vero e proprio laboratorio della sostenibilità. Basta poco per rendersene conto: tecnici e viticoltori sono sempre alla ricerca di soluzioni (pratiche agronomiche, trattamenti fitosanitari perfettamente calibrati e ridotti al minimo, metodi alternativi di controllo degli insetti ecc.) che siano in grado di preservare un paesaggio riconosciuto Patrimonio dell'Umanità UNESCO nel luglio 2019.

Il Consorzio di Tutela è da anni molto attivo nei confronti dei progetti riguardanti la sostenibilità, è il principale obiettivo che da sempre si prefigge: basti pensare al Protocollo Viticolo, esempio di disciplinare di difesa integrata avanzata di tipo volontario, nato ormai nell'anno 2011, con lo scopo di promuovere atteggiamenti virtuosi in ambito fitosanitario. Il Protocollo Viticolo non è però l'unico progetto riguardante la sostenibilità; infatti, negli anni, si sono susseguite tutta una serie di iniziative sul tema green.

Volendo fare un esempio concreto, dal 2019 il Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco promuove e coordina un progetto che riguarda la certificazione S.Q.N.P.I. (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata) delle aziende viticole della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco. La difesa integrata volontaria è un sistema realizzato attraverso norme tecniche specifiche per ciascuna coltura e indicazioni fitosanitarie vincolanti, dettate dai relativi disciplinari di produzione, comprendenti politiche agronomiche e fitosanitarie, limitazioni nella scelta dei prodotti fitosanitari e nel numero di trattamenti consentiti a livello annuale. Il sistema S.Q.N.P.I. è operativo dall'anno 2016, è applicabile a tutte le produzioni vegetali (trasformate e non trasformate) e consente l'utilizzo del cosiddetto marchio "apetta" sul prodotto oggetto di certificazione, ovviamente solo dopo aver ottenuto la stessa.

L'iter certificativo sopra descritto può essere applicato anche ad un'unica specifica coltura aziendale, nel caso in cui un'azienda abbia più coltivazioni e non vuole certificare l'intera superficie aziendale. Nel caso del Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco la certificazione, per esempio, è rivolta solamente alla coltura "vite da vino". Le aziende possono scegliere con quale modalità aderire al sistema S.Q.N.P.I., se in forma singola oppure in forma associata (nel secondo caso rientra il Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco, il quale funge da operatore associato all'interno del sistema).

Si può partecipare per tutte le categorie, basta specificare la propria/le proprie al momento dell'adesione: produttori agricoli (nel caso del Consorzio, si intendono i viticoltori), i condizionatori (nel caso del Consorzio, si intendono gli imbottigliatori), i trasformatori (nel caso della vite da vino si intendono i vinificatori) e i distributori nel caso in cui il prodotto oggetto di certificazione venga commercializzato nella sua forma sfusa.

Il progetto di certificazione S.Q.N.P.I. conta quest'anno (terzo anno di adesione al sistema) la partecipazione di 168 aziende, rispetto alle 35 del primo anno (2019). Delle 168 aziende, 6 aderiscono solamente per la parte di vinificazione/imbottigliamento/distribuzione di prodotto sfuso. Questo sta a significare che molte aziende a livello locale, ma non solo, stanno prendendo coscienza e confidenza con il delicato tema della sostenibilità ambientale, volta a preservare il meraviglioso territorio nel quale viviamo e che ci deve rendere orgogliosi di quello che siamo.

Il progetto del Consorzio non è l'unico presente a livello territoriale, per quanto riguarda la certificazione in oggetto; oltre alle adesioni singole, anche le tre cantine sociali (Conegliano e Vittorio Veneto, Colli del Soligo e Cantina Produttori Valdobbiadene) offrono ai loro conferitori un progetto di filiera che consente di ottenere il marchio S.Q.N.P.I.

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Includendo tutti i diversi progetti, attualmente gli ettari di Glera in certificazione nel territorio della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco sono 2776, i quali rappresentano un 38 % della Denominazione (contro il 35% dello scorso anno).

Per dare una rilevanza maggiore al progetto, ci si è avvalsi della fondamentale collaborazione con le tre principali associazioni di categoria presenti a livello territoriale (Coldiretti, CIA Agricoltori Italiani e Confagricoltura), che insieme hanno saputo dare un importante contributo attraverso la raccolta delle adesioni e la tenuta di alcuni registri di campagna di loro associati nel portale dedicato LAVIPE-ENOGIS.

Come per le scorse annate, è stato infatti deciso anche per l'annata 2023 di mettere a disposizione degli aderenti alla presente certificazione un unico portale (LAVIPE ENOGIS), all'interno del quale inserire le diverse registrazioni obbligatorie richieste (operatori con relativo patentino, attrezzatura con relative revisioni e tarature, trattamenti fitosanitari, operazioni colturali, concimazioni ed irrigazioni se effettuate ecc.), in modo così da agevolare i successivi controlli richiesti sia da parte dell'operatore associato (Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco) sia da parte dell'Organismo di Controllo autorizzato dal MASAF (nel nostro caso, Valoritalia SRL).

Il sistema di certificazione S.Q.N.P.I. prevede un doppio controllo finalizzato a dimostrare la corretta applicazione dei disciplinari di produzione integrata regionali nelle varie fasi di produzione, dalla prima fase agricola al confezionamento finale del prodotto.

Analizzando la procedura più nel dettaglio, abbiamo quanto segue:

- **Fase di autocontrollo:** prevede la verifica dei requisiti di conformità da parte degli operatori inseriti in S.Q.N.P.I. per le attività svolte presso i siti produttivi. Il Consorzio di Tutela, così come da normativa vigente in materia, ha, tra le altre cose, effettuato le analisi multiresiduali su matrice "grappolo d'uva" su un campione pari al 25% delle aziende agricole aderenti al sistema (quest'anno sono state 162, quindi sono state fatte 41 analisi), con l'obiettivo di verificare l'effettivo impiego dei prodotti fitosanitari ammessi in viticoltura dalla Regione Veneto. Inoltre, l'operatore associato deve garantire all'ente certificatore il controllo documentale sulla totalità delle aziende aderenti al sistema;
- **Controllo da parte degli Organismi di Controllo** appositamente autorizzati dal MASAF (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste). Nel caso degli operatori associati, il controllo presso l'azienda viene effettuato a campione sulla radice quadrata degli aderenti al sistema di certificazione.

Quest'anno, per le aziende aderenti per la parte di cantina (vinificazione, imbottigliamento e commercializzazione di prodotto sfuso), sono stati richiesti ulteriori requisiti da rispettare, che nel 2022 erano facoltativi. In particolare, tali requisiti devono rispondere alla tutela ambientale (monitoraggio dei reflui dell'impianto di trasformazione e/o condizionamento, monitoraggio e gestione degli scarti e dei sottoprodotti della lavorazione, registrazione del consumo di acqua dolce prelevata da corpo idrico superficiale o di falda ed utilizzata all'interno dell'impianto, predisposizione di un piano triennale di miglioramento della gestione della risorsa idrica, monitoraggio del consumo di energia e predisposizione del relativo piano triennale di miglioramento della gestione delle risorse energetiche, adozione di contenitori più idonei al fine di ridurre gli imballaggi) e alla tutela etico-sociale (elenco aggiornato dei lavoratori impiegati, formazione del personale ecc).

Una volta effettuati i controlli necessari, l'Organismo di Controllo emette o meno il certificato di conformità. Da quel momento, l'azienda agricola può esporre il logo identificativo all'interno dei propri vigneti (attraverso specifica e opportuna cartellonistica), mentre le aziende che si occupano di trasformazione, imbottigliamento e commercializzazione di prodotto sfuso possono apporre il marchio sul prodotto finito (nel nostro caso, bottiglia di vino). Tutte le aziende certificate infine, indipendentemente dalla categoria di appartenenza/adesione, hanno la possibilità di utilizzare il marchio del sistema produzione integrata a scopo pubblicitario e, conseguentemente, su siti Internet, brochure, social media ed altri canali di comunicazione.

Consorzio di Tutela

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

CONSORZIO DI TUTELA
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO DOCG
Piazza Libertà 7
Villa Brandolini, Solighetto
31053 Pieve di Soligo/Treviso
t/ +39 0438 83028
info@prosecco.it
www.prosecco.it

Fotografia
Arcangelo Piai
Joe Murador

Le immagini a corredo degli articoli sono a cura degli autori

Progetto grafico
mimicocodesign

Supplemento a Conegliano Valdobbiadene n.3.23 – Anno 24 – Reg. Tribunale di Treviso n. 1081 del 25.1.1999
CONSORZIO DI TUTELA CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG www.prosecco.it

Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876