CENTRO VITIVINICOLO PROVINCIALE DI BRESCIA
Viale Bornata 110 – 25123 Brescia – tel 030.362285-360770 – assistenzatecnica@centrovitivinicoloprovinciale.it
Attività realizzata grazie a specifico finanziamento dell'Assessorato Agricoltura della Provincia di Brescia

Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Bollettini e schede del Manuale di Viticoltura del CVP su: www.CentroVitivinicoloProvinciale.it - **BOLLETTINO N° 25 del 17/09/2009**
Prossima emissione del Bollettino: Giovedì 24/09/09

➔ FASE FENOLOGICA

Questa settimana le piogge abbondanti hanno impedito la realizzazione dei campioni per le curve di maturazione. Le maturazioni fenoliche stanno progredendo, a prescindere dall'accumulo zuccherino. Si raccomanda di considerare i livelli di maturazione fenolica per i vini di pregio, mentre per i vini di base gamma è sufficiente considerare le analisi dei mosti. In Lugana sono iniziate le vendemmie delle prime uve DOC, nel Garda Classico si raccolgono le prime uve per il Chiaretto, a Capriano si inizieranno nei prossimi giorni le vendemmie per il Bianco DOC. È opportuno attendere ancora per tutti i rossi e per i Bianchi di pregio.

➔ PREVISIONI METEOROLOGICHE

(previsioni della rete meteorologica regionale: http://www.arpalombardia.it/meteo/bollettini/bolmet.htm)

VENERDÌ 18: al mattino ovunque sereno o poco nuvoloso, locali addensamenti sulle Alpi. Dal pomeriggio aumento della nuvolosità a partire dai settori occidentali. In tarda serata ovunque da irregolarmente nuvoloso a molto nuvoloso. **Precipitazioni:** al mattino su Alpi e Prealpi deboli isolate, altrove assenti. Dal pomeriggio e in serata su pianura centro-occidentale, Oltrepò pavese e fascia prealpina deboli sparse, localmente a carattere di rovescio. Limite neve oltre 3200 metri. **Temperature:** minime in lieve diminuzione, massime stazionarie o in lieve aumento. In pianura minime tra 14 e 18 °C, massime tra 22 e 25 °C.**SABATO 19:** al mattino sulla pianura occidentale da irregolarmente nuvoloso a molto nuvoloso, altrove irregolarmente nuvoloso. Dal pomeriggio ovunque molto nuvoloso. **Precipitazioni:** nella notte deboli diffuse a partire dai settori occidentali, in estensione al resto della regione nel corso della giornata. Possibili locali rovesci o temporali sui settori occidentali e Prealpi. Limite neve oltre 3000 metri.**Temperature:** minime in lieve aumento, massime in moderato calo. In pianura minime intorno a 18°C, massime intorno a 21 °C.**DOMENICA 20:** ovunque da irregolarmente nuvoloso a molto nuvoloso, con schiarite isolate nel corso della giornata.**Precipitazioni:** deboli diffuse, localmente a carattere di rovescio, più probabili a partire dalla mattinata. Limite neve oltre 3000 metri.**Temperature:** minime e massime stazionarie o in lieve calo. **LUNEDÌ 21 E MARTEDÌ 22:** peristono condizioni perturbate ma con evoluzione incerta. Possibili deboli precipitazioni diffuse. Temperature massime e minime stazionarie o in lieve aumento. Venti deboli. Situazione fitosanitaria e difesa

Probabile tempo più stabile da Mercoledì 23 fino al 27

➢ *PERONOSPORA*

Intervenire con **Rame** a dose minima solo su vigneti giovani (1-2 anni di età).
In **VALCAMONICA** mantenere la protezione delle foglie anche sui vigneti in produzione, in particolare quelli colpiti da grandine, trattando solo la parete fogliare ed evitando di colpire i grappoli.

➢ *OIDIO*

Aggiungere Zolfo bagnabile a dose bassa (2-3 kg/ha) al trattamento antiperonosporico.

➢ *BOTRITE E MARCIUME ACIDO*

Si segnala l'avvio di infezioni botritiche, per ora sporadiche e di lieve intensità.
Si raccomanda di controllare frequentemente i vigneti al fine di valutare l'intensità degli attacchi e l'opportunità di vendemmiare qualora la situazione sanitaria peggiorasse rapidamente (eventualità tuttavia per ora poco probabile su vigneti ben gestiti e non troppo giovani). Monitorare attentamente lo stato sanitario delle uve **Groppello e Sangiovese** che appaiono essere le più suscettibili.

Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

➔ OSSERVAZIONI SULLA PRODUZIONE E LA MATURAZIONE

➔ LA DEGUSTAZIONE DELLE UVE: I DATI ATTUALI

L'analisi organolettica delle uve permette di ottenere una informazione complementare a quella dei parametri analitici, ma di fondamentale importanza nelle decisioni di epoca di vendemmia, giusta destinazione enologica e metodo di vinificazione più adatto.

Ovviamente può essere eseguita anche in caso di pioggia!

Di seguito si riportano **alcuni esempi del livello di maturazione attuale riscontrato in alcuni vigneti**.

Groppello distacco acino abbastanza difficile, colorazione buona, polpa poco aderente in vigneti poco carichi, discreta o buona sensazione dolce e fruttata, acidità bassa, la buccia è mediamente acida, trasmette ancora sensazioni di verde in alcuni casi, astringenza bassa, secchezza media (media maturazione fenolica), triturazione facile. Uve pronte per Chiaretto.

Merlot distacco acino abbastanza facile, colorazione completa, polpa poco aderente, buona sensazione dolce e buon fruttato, acidità medio-bassa, la buccia è leggermente acida, trasmette discrete sensazioni di vegetale, astringenza media, secchezza media (maturazione fenolica non ancora completa), attitudine alla triturazione media. Uve pronte per vini di base gamma (Esempio **NON valido per la Valcamonica**, dove la maturazione è molto più indietro e dove si prevede di dover attendere almeno 2-3 settimane per la raccolta di uve per vini di media gamma, 4-5 settimane per la raccolta di uve di alta gamma o in vigneti grandinati).

Turbiana distacco acino mediamente difficile, colorazione completa, talvolta giallo carico, polpa mediamente aderente, buona sensazione dolce e discretamente fruttata, acidità media o medio bassa, la buccia è poco acida, trasmette sensazioni di amaro solo nei casi di minor maturità o su piante in stress idrico, astringenza media, secchezza media (media maturazione fenolica), triturazione abbastanza difficile. Uve in alcuni casi pronte per vini di media gamma o base gamma.

In tutti i casi le uve di piante stressate, viti troppo cariche o esageratamente e tardivamente irrigate, uve scottate, risultano meno sapide o più amare e complessivamente meno interessanti.

I dati esposti rappresentano una situazione classica di vigneti ben gestiti e non troppo carichi, quindi è opportuno che ciascuno valuti il livello di maturazione del proprio vigneto. Sono rari i vigneti più avanti di così, mentre possono trovarsi facilmente vigneti più in ritardo di maturazione.

➔ Per i danni da avvizzimento, le considerazioni sulla qualità delle uve e le strategie di vendemmia, fare riferimento ai Bollettini precedenti.

➔ Ricordare che è **INDISPENSABILE** prevedere **VENDEMMIE DIFFERENZIATE DELLE UVE**: sarà particolarmente utile separare le uve danneggiate o avvizzite da quelle **INTEGRE, NON SCOTTATE E TURGIDE**. Quindi si suggeriscono più passaggi per la raccolta delle diverse partite di uva, e vinificazioni separate a seconda del livello qualitativo e dell'obbiettivo enologico. Sarà importante verificare attentamente il reale potenziale enologico e solo sulla base di quello decidere destinazione e metodo di vinificazione più idonei.

➔ Allo scopo, si ritiene **particolarmente utile l'informazione che si ottiene dalla degustazione delle uve** per valutarne il potenziale ed il livello di maturazione polifenolico, anche sui bianchi.

➢ **SCOTTATURE:** fare riferimento al Bollettino precedente.

➢ *ANDAMENTO DELLA MATURAZIONE*

Non vi sono dati analitici.

Si segnala la presenza di Botrite e alcuni acini di marciume acido in alcuni vigneti (vedere par. precedente).