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° 27 del 02/10/2009**
Prossima emissione del Bollettino: Giovedì 08/10/09

➔ FASE FENOLOGICA

La maturazione fenolica è pressoché ottimale su parecchie varietà. Tutte le uve per vini di media gamma sono già state raccolte, anche se alcune con troppo anticipo. Groppello, Trebbiano di Lugana, Sangiovese, Merlot, possono considerarsi pronti per vini di alta gamma.
Più in ritardo Marzemino e Barbera, che hanno bisogno di ancora almeno 7 giorni per completare alla perfezione la maturazione. Cabernet ovviamente abbisogna di almeno due settimane.
In **Valcamonica** l'uva accusa il normale ritardo di maturazione di almeno 15 giorni. In particolare, si suggerisce di monitorare attentamente l'evoluzione della facilità di distacco dell'acino dal pedicello e di separazione della polpa dalla buccia e dai vinaccioli. Ulteriori informazioni più avanti.

➔ PREVISIONI METEOROLOGICHE

(previsioni della rete meteorologica regionale: http://www.arpalombardia.it/meteo/bollettini/bolmet.htm)
SABATO 3: poco nuvoloso sui settori alpini e prealpini. Su pianura e Oltrepò nuvolosità bassa al mattino con foschie e locali banchi di nebbia, schiarite nel corso della giornata. **Precipitazioni:** possibili occasionali piovaschi o brevi rovesci sui settori prealpini. Altrove assenti, salvo isolati. Neve oltre 2500 metri. **Temperature:** minime in diminuzione, massime stazionarie. In pianura minime intorno a 14°C, massime intorno a 22°C **DOMENICA 4:** irregolarmente nuvoloso. **Precipitazioni:** assenti.**Temperature:** minime in diminuzione, massime stazionarie. **LUNEDÌ 5 E MARTEDÌ 6:** nuvolosità variabile a tratti estesa, con probabilità di precipitazioni. Temperature in aumento. Venti in pianura variabili, in montagna occidentali.

E' probabile un miglioramento delle condizioni meteo con tempo stabile fino a venerdì.

➔ SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA

➢ *BOTRITE E MARCIUME ACIDO*

Si segnala la presenza di infezioni botritiche.
Monitorare attentamente i vigneti, in particolare in **Valcamonica**, per verificare l'evoluzione della Botrite, che come al solito colpisce di più i vigneti più giovani e vigorosi o gestiti con meno cura.
Meglio vendemmiare uve con una piccola percentuale di Botrite (che eventualmente si può eliminare) che uve non mature!

➔ OSSERVAZIONI SULLA PRODUZIONE E LA MATURAZIONE

➔ Durante la prossima settimana si concluderanno le vendemmie di tutte le uve **Groppello**, varietà che si è comportata molto bene quest'anno, manifestando pochi problemi di marciume acido e nessun particolare problema di Botrite.

➔ LA DEGUSTAZIONE DELLE UVE: I DATI ATTUALI

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

Groppello distacco acino abbastanza facile, colorazione buona, polpa non aderente, ottima sensazione dolce e fruttata, non trasmette più sensazioni erbacee, acidità bassa, la buccia non trasmette sensazioni di verde, astringenza bassa, secchezza bassa, triturazione facile. Nella maggior parte dei casi, uve pronte per rossi di alta gamma.

Merlot distacco acino molto facile, colorazione completa, polpa non aderente, ottima sensazione dolce e ottimo fruttato, acidità molto bassa, la buccia non è più acida, trasmette nessuna sensazione sensazione vegetale, astringenza bassa, secchezza bassa (maturazione fenolica completa), attitudine alla triturazione alta. Uve pronte per vini di media o alta gamma.

Merlot in Valcamonica, distacco acino abbastanza difficile, colorazione completa, polpa leggermente aderente, buona sensazione dolce e discreto fruttato, acidità media, la buccia è acida, trasmette sensazioni di vegetale di media intensità, astringenza media, secchezza media (maturazione fenolica **incompleta**), attitudine alla triturazione media. Uve non ancora pronte, nemmeno per vini di base gamma. Attesa prevista di 1-2 settimane per la raccolta di uve per vini di media gamma, 3-4 settimane per la raccolta di uve di alta gamma; i vigneti grandinati ben gestiti sono comunque a buon punto, non molto distanti da quelli non grandinati).

Turbiana distacco acino abbastanza facile o facile, colorazione completa, talvolta giallo carico, polpa poco aderente, ottima sensazione dolce e discretamente fruttata, acidità bassa, la buccia è leggermente acida, trasmette sensazioni di leggero amaro in pochi casi, astringenza bassa, secchezza bassa (maturazione fenolica di buon livello), triturazione abbastanza facile. Uve pronte per vini di media o alta gamma.

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.

Informazioni: Centro Vitivinicolo Provinciale Assistenza Tecnica dott. MARCO TONNI Tel 030360770 -
LE INDICAZIONI NEL BOLLETTINO NON SONO VINCOLANTI. CIASCUNA AZIENDA È COMUNQUE LIBERA DI SEGUIRE PROPRIE STRATEGIE

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"

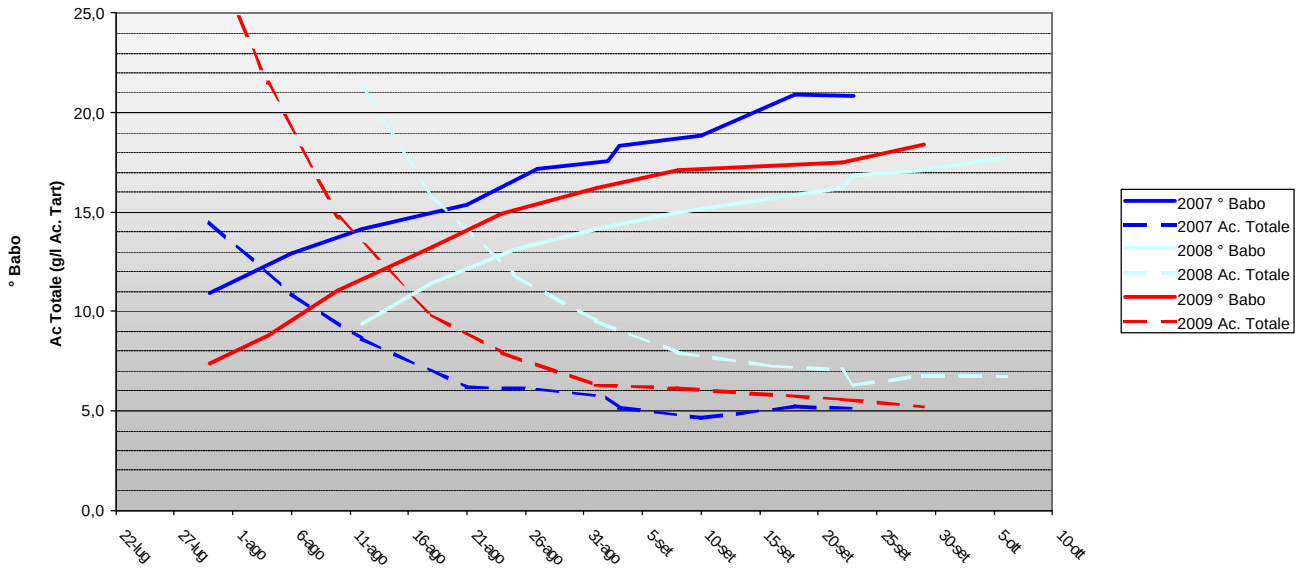
➔ **Barbera** e **Marzemino** necessitano di ancora alcuni giorni per maturare perfettamente.

➔ **Si raccomanda di attendere a vendemmiare in Valcamonica per i vini di media-alta gamma: aspettare e lasciare le uve in pianta finché sono sane! Questo permette di migliorare le maturazioni fenoliche ed aromatiche, ottenere vini più ricchi e complessi, anche bianchi.**

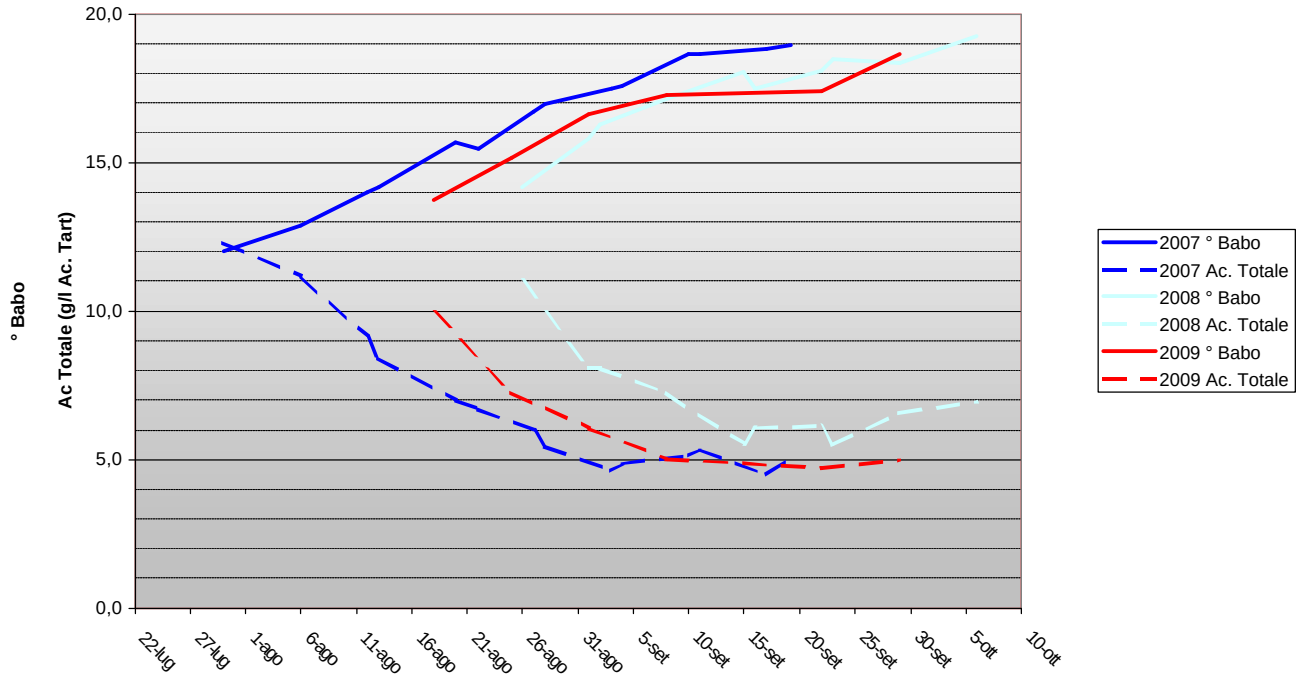
➢ *ANDAMENTO DELLA MATURAZIONE*

Nell'ultima settimana si è visto nuovamente un buon accumulo zuccherino, per la stagione in cui siamo, con acidità che continuano a calare gradualmente ma con pH che non si alzano troppo. Spesso vi sono stati accumuli da mezzo a un grado Babo.

Turbiana - Maturazione uve - °Babo e Ac Tot
- anni 2007 2008 2009 -



Groppello - Maturazione uve - °Babo e Ac Tot
- anni 2007 2008 2009 -



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"

data prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento	° Babo	° Brix	Ac.Tot. (g/lAc.Tart.)	pH
30-set	Garda Classico	Muscoline	Groppello	Guyot	18,3	21,5	5,8	3,52
30-set	Garda Classico	Padenghe	Barbera	Guyot	19,5	22,9	8,9	3,30
30-set	Garda Classico		Groppello	Guyot	19,1	22,4	5,2	3,59
30-set	Garda Classico		Marzemino	Guyot	17,6	20,7	5,0	3,70
30-set	Garda Classico		Trebbiano di Lugana	Guyot	17,5	20,5	5,4	3,37
30-set	Garda Classico	Puegnago	Groppello gentile	Guyot	18,3	21,5	5,2	3,60
30-set	Garda Classico		Groppello gentile	Guyot	18,5	21,7	5,6	3,59
30-set	Garda Classico		Groppello mocasina	Guyot	18,9	22,2	3,3	3,91
30-set	Garda Classico	San Felice	Barbera	Guyot	20,3	23,8	9,4	3,30
30-set	Garda Classico		Groppello	Guyot	18,2	21,4	4,8	3,73
30-set	Garda Classico		Merlot	Guyot	21,8	25,5	5,1	3,75
30-set	Garda Classico		Rebo	Guyot	21,8	25,5	5,3	3,71
29-set	Capriano del Colle	Capriano d/C	Marzemino	Guyot	18,2	21,4	3,3	4,09
29-set	Capriano del Colle		Sangiovese	Guyot	19,4	22,8	5,6	3,54
29-set	Capriano del Colle			Guyot	18,0	21,1	6,1	3,43
29-set	Capriano del Colle		Trebbiano di Lugana	Guyot	17,5	20,6	5,0	3,53
29-set	Capriano del Colle	Poncarale	Sangiovese	Guyot	18,7	22,0	6,0	3,55
29-set	Capriano del Colle		Trebbiano di Lugana	Guyot	19,3	22,7	5,6	3,44
30-set	Valcamonica	Artogne	Merlot	Guyot	18,6	21,8	7,5	3,63
30-set	Valcamonica	Berzo inferiore	Merlot	Guyot	18,6	21,8	6,3	3,63
30-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	18,9	22,2	5,5	3,60
30-set	Valcamonica	Biennio	Merlot	Guyot	18,3	21,5	6,6	3,49
30-set	Valcamonica	Breno	Merlot	Guyot	18,3	21,5	5,9	3,59
30-set	Valcamonica	Capo di Ponte	Merlot	Guyot	18,1	21,2	7,1	3,52
30-set	Valcamonica			Guyot	18,7	21,9	6,4	3,59
30-set	Valcamonica	Cerveno	Merlot	Guyot	16,9	19,9	6,9	3,41
30-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	15,5	18,2	7,8	3,30
30-set	Valcamonica			Guyot	17,6	20,7	7,9	3,37
30-set	Valcamonica		Cabernet	Guyot	16,9	19,8	7,3	3,34
30-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	17,7	20,8	6,4	3,40
30-set	Valcamonica	Ceto	Merlot	Guyot	18,0	21,1	7,2	3,52
30-set	Valcamonica	Civitate	Marzemino	Guyot	18,8	22,1	5,8	3,56
30-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	16,3	19,2	5,9	3,55
30-set	Valcamonica	Darfo	Merlot	Guyot	18,6	21,8	5,5	3,65
30-set	Valcamonica		Barbera	archetto singolo	18,3	21,5	8,8	3,32
30-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	18,3	21,5	6,2	3,58
30-set	Valcamonica			archetto singolo	17,5	20,6	6,6	3,60
30-set	Valcamonica		Merlot	archetto singolo	18,1	21,2	6,2	3,66
30-set	Valcamonica	Losine	Merlot	Guyot	18,2	21,4	5,9	3,65
30-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	17,7	20,8	6,3	3,48
30-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	18,6	21,8	6,4	3,56
30-set	Valcamonica			Guyot	17,5	20,6	5,7	3,53
30-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	20,0	23,5	6,0	3,59
30-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	18,4	21,6	6,2	3,56
30-set	Valcamonica		Marzemino	Guyot	17,2	20,2	5,9	3,50
30-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	19,0	22,3	6,0	3,61
30-set	Valcamonica	Piancogno	Merlot	Guyot	18,0	21,1	5,6	3,50