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° 28 del 08/10/2009**
Prossima emissione: Giovedì 15/10/2009

➔ FASE FENOLOGICA

Maturazione fenolica completa in tutte le situazioni, tranne Valcamonica dove si deve ancora attendere prima di raccogliere uve per vini di media o alta gamma (vedere paragrafo maturazioni).
Rimangono in pianta ancora poche uve di Lugana, Valcamonica e alcuni Cabernet in Franciacorta.

➔ PREVISIONI METEOROLOGICHE

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

Venerdì 9: su tutta la regione in prevalenza molto nuvoloso o coperto, brevi schiarite sulla pianura orientale. **Precipitazioni:** da deboli a localmente moderate, possibili a tratti su tutti i settori lungo l'intera giornata, ma più insistenti su Nordovest e parte più occidentale della pianura. Non è escluso qualche rovescio o temporale su pianura e Oltrepò Pavese.
Sabato 10: ovunque molto nuvoloso o coperto. Dal pomeriggio riduzione della nuvolosità e schiarite a partire da ovest.**Precipitazioni:** deboli sparse fino al mattino, in esaurimento dal pomeriggio. Possibili temporali nelle ore centrali, più probabili su pianura e Oltrepò Pavese. **Domenica 11**: scarsa nuvolosità fino al mattino. Dal pomeriggio nubi in aumento con deboli precipitazioni sparse su Alpi e Prealpi; in serata possibili addensamenti su pianura e Oltrepò con brevi rovesci. Temperature in calo nei minimi, in rialzo nei massimi. **Lunedì 12**: evoluzione ancora incerta. Probabile un marcato rinforzo dei venti da nord, con scarsa nuvolosità e nevischio portato da nord sulle Alpi di confine. Temperature stazioanrie o in ulteriore calo nei minimi.

➔ SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA

➢ *BOTRITE E MARCIUME ACIDO*

Monitorare attentamente i vigneti 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

Conclusa la vendemmia in quasi tutte le zone e su quasi tutte le varietà.
➔ **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.**

➢ *ANDAMENTO DELLA MATURAZIONE*

➔ LA DEGUSTAZIONE DELLE UVE: I DATI ATTUALI

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

Merlot in Valcamonica,) distacco dell'acino facile, colorazione completa, polpa non aderente ancora, buona/ottima sensazione dolce e fruttato, acidità medio-bassa, la buccia non è più acida, mancanza di sensazioni di vegetale, astringenza medio-bassa, secchezza bassa (maturazione fenolica quasi completata), attitudine alla triturazione medio-alta. Uve pronte per vini di base gamma. Attesa prevista di 1 settimana per la raccolta di uve per vini di media gamma, 2 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).

Cabernet distacco acino facile, colorazione completa, polpa non aderente, ottima sensazione dolce e buon fruttato, acidità bassa, la buccia poco acida, abbastanza o facilmente triturabile, trasmette sensazioni di leggero verde in pochi casi, astringenza bassa, secchezza bassa (maturazione fenolica di buon livello). 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.

Nell'ultima settimana si è visto in Valcamonica una ottima progressione della maturazione fenolica (qualità delle uve). Questo "salto di qualità" repentino è un fenomeno è classico di quando le uve si avvicinano ai migliori livelli di maturazione. Non importa l'accumulo zuccherino, poiché da diversi anni abbiamo osservato che la maturazione fenolica ed il miglioramento organolettico progrediscono in modo indipendente dall'accumulo zuccherino nelle ultime fasi della maturazione. La miglior qualità fenolica si raggiunge tempo dopo la fine dell'accumulo zuccherino.

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"

VALCAMONICA: Iniziare la raccolta **SOLO** delle uve che mostrano chiari problemi sanitari e che continuerebbero a peggiorare stando in pianta. Ovviamente saranno destinate a vini di bassa gamma.

Si raccomanda di **attendere ancora prima della raccolta** di uve per vini di alta gamma, per conseguire l'ottimale maturazione fenolica, indispensabile per il conseguimento di vini di alta gamma.

E' INDISPENSABILE attendere a vendemmiare le uve destinate alla produzione dei vini che hanno conseguito riconoscimenti di qualità e per i quali si auspica una conferma qualitativa.

Inoltre è opportuno sfruttare il clima particolarmente favorevole di questa annata. **Anche se dovesse piovere, le uve che ad oggi sono sane non marcirebbero improvvisamente,** quindi monitorando i vigneti si devono ricercare le prime avvisaglie di peggioramento sanitario e solo allora decidere se raccogliere. Bucce sane, resistenti ed e integre possono benissimo sopportare altri giorni di maturazione.

Aggiungeremmo che, se attendendo si corre qualche rischio ma si può sperare di ottenere un ottimo vino, raccogliendo si ha invece la **certezza** di **NON** ottenerlo.

➔ PRATICHE COLTURALI

➢ *INERBIMENTI*

Dopo la vendemmia e entro fine Ottobre è il miglior periodo per seminare per nuovi inerbimenti o traseminare laddove si vogliano infittire inerbimenti stentati. Utilizzare appositi miscugli per vigneto, composti da mix di graminacee e leguminose a bassa taglia; abbinare la semina ad una leggera concimazione azotata.

Esistono in commercio ottimi miscugli di graminacee che permettono la formazione di un cotico erboso eterogeneo, le cui proprietà agronomiche sono molteplici: dalla limitazione d'asportazione di terra per ruscellamento in caso di pioggia al richiamo dei pronubi durante il periodo di fioritura.

Si rammenta che ogni specie erbacea ha un comportamento differente, pertanto si adatta in modo specifico ad alcune tipologie di terreno. Inoltre miscugli diversi determinano risultati di copertura del suolo e produttivi assai differenti. Quindi prima di procedere all'inerbimento è bene contattare il proprio tecnico.

In considerazione delle ipotesi di trasmissibilità del **Legno Nero** attraverso la cicalina *Hyalesthes obsoletus*, che si nutre su diverse piante dicotiledoni ed in particolare su **Convolvolo ed Ortica**, si suggerisce di realizzare inerbimenti **attraverso le semine**, in modo da ostacolare il più possibile la crescita delle infestanti ed in modo da avere una netta prevalenza di **monocotiledoni**.

In caso di creazione di nuovo inerbimento in zone molto ricche di convolvolo, si può diserbare con un prodotto sistemico (Glyphosate), circa 15 giorni prima di preparare il terreno per la semina, in modo da **devitalizzare le piante infestanti** (solo se non si segue la Mis. F).

➢ *CONCIMAZIONI*

Vigneti giovani, stentati o che hanno prodotto molto, possono avvantaggiarsi di una concimazione autunnale leggera che, aumentando le riserve invernali, favorisce un buon germogliamento e migliora in generale lo stato della pianta.

La concimazione autunnale può essere effettuata con Urea o concimi a lenta cessione o organici. Queste ultime due tipologie, tuttavia, necessitano di tempi più lunghi per la liberazione o degradazione dell'Azoto a basse temperature, quindi devono essere distribuiti subito, altrimenti divengono quasi inutilizzabili fino a primavera. Le concimazioni devono rispettare la Direttiva Nitrati.

Le **letamazioni** possono essere molto utili in fase di **preparazione del terreno per nuovi impianti**, su vigneti già piantati in caso di terreni particolarmente poco fertili o con ridotta dotazione di sostanza organica (caratteristica assai frequente nei vigneti). Sono da effettuarsi in autunno-inverno con letame ben maturo (6 mesi).

➔ SCADENZIARIO

Come consuetudine il letame ed i liquami saranno ammessi allo spandimento solo entro il 31 ottobre e dopo il 28 febbraio. Nelle zone non vulnerabili si potranno distribuire concimi organici, solo se l'operazione sarà eccezionalmente autorizzata nei Bollettini ERSAF.

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	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento	° Babo	° Brix	Ac.Tot. (g/lAc.Tart.)	pH
6-ott	Garda Classico	Padenghe	Barbera	Guyot	20,9	24,5	8,1	3,40
6-ott	Garda Classico		Marzemino	Guyot	17,9	21,0	4,7	3,77
6-ott	Garda Classico		Trebbiano di Lugana	Guyot	18,1	21,2	5,4	3,45
6-ott	Garda Classico	San Felice	Barbera	Guyot	20,5	24,0	7,7	3,45
6-ott	Garda Classico		Rebo	Guyot	21,8	25,6	5,4	3,69
6-ott	Capriano del Colle	Capriano d/C	Marzemino	Guyot	18,6	21,8	3,2	4,15
6-ott	Capriano del Colle	Poncarale	Trebbiano di Lugana	Guyot	20,9	24,5	5,8	3,53
6-ott	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	21,1	24,7	4,8	3,48
6-ott	Lugana			Guyot	17,2	20,2	5,5	3,40
6-ott	Lugana	Sirmione (loc.Rovizza)	Trebbiano di Lugana	Guyot	18,7	22,0	5,0	3,43
7-ott	Valcamonica	Berzo Demo	Merlot	Guyot	18,4	21,6	7,8	3,51
7-ott	Valcamonica	Biennio	Merlot	Guyot	18,5	21,7	6,3	3,55
7-ott	Valcamonica	Cerveno	Merlot	Guyot	17,5	20,6	6,4	3,54
7-ott	Valcamonica		Merlot	Guyot	17,9	21,0	7,6	3,40
7-ott	Valcamonica	Darfo	Merlot	Guyot	19,0	22,3	6,3	3,60
7-ott	Valcamonica		Merlot	Guyot	19,6	23,0	6,1	3,66
7-ott	Valcamonica		Merlot	Guyot	18,5	21,7	5,8	3,72
7-ott	Valcamonica	Losine	Merlot	Guyot	18,8	22,1	5,5	3,68
7-ott	Valcamonica		Merlot	Guyot	18,8	22,1	6,2	3,60
7-ott	Valcamonica		Marzemino	Guyot	17,4	20,4	5,2	3,59
7-ott	Valcamonica		Merlot	Guyot	19,1	22,4	6,2	3,56
7-ott	Valcamonica			Guyot	18,1	21,3	6,0	3,53
7-ott	Valcamonica		Merlot	Guyot	19,2	22,5	6,2	3,62