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° **19 del 29/07/2010***

Prossima emissione: Giovedì 5 Agosto 2010. Per la **Valcamonica** consultate l'edizione speciale.

➔ FASE FENOLOGICA

Nella maggior parte dei vigneti si è alla fase di primi acini invaiati (Sangiovese, Merlot, Marzemino), con acini al 70-90% della dimensione finale (BBCH 77-79 e 81).

Da inizio al 50% invaiatura su Chardonnay. Dai primi dati di maturazione si conferma il **ritardo di oltre 8 giorni sul 2009 che in vari casi (es. vaste zone della Franciacorta dove si sono verificate grandinate da lievi a medie) diventano anche 14-20 giorni.** Rispetto agli anni precedenti i ritardi sono 14 giorni sul 2007, 8 sul 2003, 2-3 giorni sul 2008, 3-5, giorni sul 2005, 2006. In Valcamonica il ritardo sul 2009 è meno accentuato, nelle zone più calde vi sono i primi acini invaiati sul Merlot.

Ricordiamo che normalmente dalla comparsa dei primissimi acini invaiati nel vigneto, si raggiunge il periodo di vendemmia delle basi bollicine in 4 settimane. In Franciacorta, salvo variazioni imprevedibili, si prevede inizio vendemmie nelle zone calde dopo il 15 agosto ed altrove verso il 20-25, altrimenti potranno ritardare ulteriormente.

Primi acini invaiati, BBCH 81, inizio invaiatura🡻



➔ PREVISIONI METEOROLOGICHE

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

EVOLUZIONE GENERALE: Oggi ingresso di una perturbazione dal nord Europa con instabilità diffusa: temporali e rovesci anche di forte intensità, specie su pianura e Prealpi. Domani variabilità con residua instabilità per la coda della perturbazione e la discesa di un nuovo minimo in quota. Sabato e domenica bel tempo, con maggior instabilità domenica pomeriggio sui rilievi. Temperature in aumento nel fine settimana. Tra lunedì e martedì nuovo ingresso di una perturbazione con instabilità diffusa.

Venerdì 30: da molto nuvoloso a nuvoloso sui settori orientali, altrove da poco nuvoloso ad irregolarmente nuvoloso. Schiarite più ampie dalla.sera. **Precipitazioni:** fino al primo mattino rovesci e temporali sui settori centro-orientali, in particolare sul mantovano. Altrove occasionali. Poi nel pomeriggio riattivazione di qualche nucleo temporalesco o rovesci, sparsi sui settori centro-orientali alpini e prealpini in spostamento verso sudovest, con possibile transito sulla pianura in serata.

Sabato 31: ovunque poco nuvoloso, con debole sviluppo di cumuli pomeridiani sui rilievi. **Precipitazioni:** assenti, salvo possibili isolati brevi rovesci pomeridiani sui rilievi prealpini.

Domenica 1: fino al mattino ovunque poco nuvoloso. Dal pomeriggio aumento della nuvolosità da ovest, con addensamenti sui rilievi alpini e debole sviluppo di cumuli sui rilievi. **Precipitazioni:** isolati rovesci o temporali pomeridiani su Alpi e Prealpi.

Lunedì 2: variabile, con addensamenti sui rilievi e continuo sviluppo di cumulonembi nella seconda parte della giornata. Qualche rovescio possibile sui rilievi fino dal mattino, ma dalle ore centrali rovesci e temporali diffusi a partire dai rilievi, in transito anche sulla pianura occidentale in serata.

Martedì 3: per la prima parte della giornata perturbato con cielo molto nuvoloso e rovesci e temporali sparsi, poi miglioramento da ovest.

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"

PRATICHE COLTURALI

➢ *DIRADAMENTI*

E' obbligatorio regolare il carico produttivo per non superare le produzioni permesse dalla Denominazione. È **consigliabile** effettuare il diradamento se si desidera aumentare la qualità.
Per vini di **alta qualità**, in particolare per i rossi, è indispensabile riportare il carico produttivo entro valori che garantiscano almeno 1,5-1,8 mq di **S**uperficie **F**ogliare **Ef**ficace ogni Kg di uva. Il calcolo della superficie fogliare efficace è realizzato secondo una formula che tiene conto di altezza, spessore e lunghezza della parete vegetativa di ogni vite.

SFEF= (2xAlt.parete + 1,5xSpessore) x Lungh. parete x (%spazi vuoti) x Kv

dove Kv è un coefficiente che considera il tipo di forma di allevamento e varia con lo spessore, da 1 a 0,7.
Per ulteriori dettagli contattate i Tecnici.
Per dare un'idea, una vite a Guyot con parete vegetativa alta 120 cm, spessa 40 cm e lunga 80 cm per garantire un rapporto ottimale di 1,5 SFEF/Kg uva, può portare 1,6 Kg di uva, e 1,3 Kg per un rapporto di 1,8.

Per la valutazione di modalità, entità e le tempistiche di diradamento, contattare i Tecnici.

➢ *CIMATURE*

Nella maggior parte delle zone le piante continuano a vegetare, grazie alla disponibilità idrica non limitante. Solo in Lugana era diminuita la spinta vegetativa, ma le piogge degli ultimi giorni comunque permetteranno alle piante di ripartire.
Pertanto, ci si ritrova nella situazione non ottimale di abbondanti foglie nuove in inizio maturazione. La soluzione migliore in questo caso è cimare poco ma subito, al fine di evitare di dover fare una cimatura intensa più avanti nel tempo, che rallenterebbe la maturazione. Ulteriori informazioni sui boll. precedenti.

Mai cimare subito dopo il grappolo! Il grappolo si scotta e non matura, inoltre vi è scarso accumulo di sostanze coloranti sui rossi e perdita di profumi sui bianchi.

➢ *SFOGLIATURE*


Danno da sfogliatura

Evitare sfogliature dall'INIZIO invaiatura in poi: i grappoli troppo esposti possono scottarsi, perdono profumi e sintetizzano meno sostanze coloranti. Da ora in avanti e fino a fine invaiatura i grappoli sono molto suscettibili alle scottature, perché si stanno chiudendo definitivamente gli stomi, che permettono alla pianta di regolare la temperatura degli acini con la traspirazione. Dopo la completa invaiatura la suscettibilità alle scottature diminuisce, perché l'acino è più ricco di acqua e, sui rossi, è anche protetto dai polifenoli.
Se le sfogliature si fanno togliendo solo le prime **2 foglie basali dei germogli, in modo da NON esporre il grappolo alla luce,** il danno da scottatura non vi sarà. Se, quindi, si interviene per ridurre il rischio Botrite, **vanno tolte solo le foglie basse, quelle che toccano il grappolo e lo mantengono umido perché impediscono all'aria di circolare.**
Fare attenzione alla sfogliatura meccanica: in questa fase il grappolo è **MOLTO** suscettibile a botte e abrasioni!

➢ *GESTIONE DEL TERRENO*

- **DISERBO**

Fare riferimento al Boll. 16

➔ SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA

➢ *PERONOSPORA*

Ormai sono rari i vigneti con grappoli suscettibili, ma le frequenti bagnature notturne (temporali e alta umidità) determinano sporulazioni e forte pressione infettiva, con probabili infezioni sulle giovani foglie.

Tabella del rischio Peronospora ad oggi:

1 = Basso o nullo	2 = medio-basso	
3 = medio	4 = medio-alto	**5 = altissimo**

Condizioni climatiche **attuali**	3
Condizioni climatiche **previste** a 4 giorni	3
Fase fenologica	1
Andamento epidemico	3
Complessivo	2

- **Condizioni climatiche attuali:** Frequenti temporali, umidità notturna elevata.
- **previste:** piogge probabili
- **Fase fenologica:** Suscettibilità nulla su grappoli invaiati (Chardonnay), medio-bassa per altre varietà. Alta suscettibilità delle giovani foglie
- **Andamento epidemico:** macchie d'olio sporulate sulle foglie nuove.

Invitiamo le Aziende a chiamarci per eventuali chiarimenti.

Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Le varietà a maturazione tardiva in zone non ventilate devono essere protette in modo da evitare l'eccessivo diffondersi delle infezioni. La strategia di lotta può essere differenziata a seconda della precocità di maturazione delle varietà.

- Si consiglia di **interrompere i trattamenti su Chardonnay base spumante,** ad esclusione delle zone particolarmente umide o colpite da forti grandinate.
- **Evitare di colpire i grappoli dove si è già vicini all'invaiatura**: direzionare i getti solo verso l'alto sulle foglie giovani.
- In assenza di sporulazioni sulle foglie, in zone poco umide si possono allungare gli intervalli tra gli interventi.
- Per **varietà tardive** o in zone particolarmente umide, si suggerisce invece di ripristinare la copertura alla scadenza, al fine di garantire la protezione ottimale delle giovani foglie.
- **Utilizzare Rame a dose bassa (300-400 g/ha di Rame metallo)**.
- **DIFESA BIOLOGICA: INTERVALLI tra i trattamenti:** fare riferimento alle considerazioni sopra esposte. Utilizzare **RAME Solfato (Poltiglia)** o altre formulazioni. Evitare tutti i prodotti XN.

➢ *OIDIO*

L'acino è pressoché fuori pericolo, ma in caso di interventi antiperonosporici si suggerisce di abbinare Zolfo in polvere a dosi medio-basse (3 Kg/ha) al fine di evitare il diffondersi di Oidio sulle foglie.

➢ *BOTRITE*

Considerato l'andamento climatico, questa è la patologia che potrebbe determinare i **problemi maggiori**. Come detto vi è presenza latente e abbondante in zone umide e su varietà a grappolo compatto di punti di infezione che potrebbero dare problemi in caso di tempo umido durante la maturazione (acinelli disseccati, residui fiorali). Le grandinate verificatesi nell'ultimo mese abbastanza estese, anche dove leggere, non migliorano certo la situazione.
Si suggerisce di intervenire con antibotritico specifico (Scala, Cantus, Teldor, Switch o similari) **diverso da quello già utilizzato** in postfioritura, in tutte le situazioni in cui vi siano grappoli danneggiati dalla grandine.
Come ampiamente ricordato, l'antibotritico più efficace è quello precoce (postfioritura-grano di pepe), tuttavia nelle attuali condizioni può essere utile anche questo intervento.
Il migliore antibotritico è rappresentato dal vigneto equilibrato, non troppo vigoroso e ben gestito!

➢ *GIALLUMI DELLA VITE: FLAVESCENZA DORATA (FD), LEGNO NERO (LN)*

- Si segnala la presenza di piante sintomatiche un po' **più numerose che negli anni passati**. La recrudescenza della malattia può essere accidentale e dovuta a cause non conosciute, tuttavia **è dovere di tutti prevedere ogni precauzione per la corretta profilassi**.



Ricordiamo che, anche se i trattamenti insetticidi possono ritenersi sufficienti a contenere la popolazione di Scafoideo (cicalina vettrice della FD), **l'estirpazione IMMEDIATA delle piante infette** deve considerarsi operazione complementare ed **INDISPENSABILE PER LA BUONA RIUSCITA DELLA LOTTA AI GIALLUMI DELLA VITE** e alle malattie del legno in generale. **Ogni pianta malata è serbatoio e fonte di propagazione di malattia.**

➢ *MAL DELL'ESCA* ➔ ➔ ➔

Estirpare o capitozzare (in attesa di estirpazione invernale) le piante infette. Molto meglio estirpare **SUBITO.**

➢ *TIGNOLETTA*

Si segnala l'inizio del volo della terza generazione. Non si sono ancora ovodeposizioni. Nei vigneti solitamente colpiti, contattare i tecnici prima di intervenire.

➢ *CURVE DI MATURAZIONE*

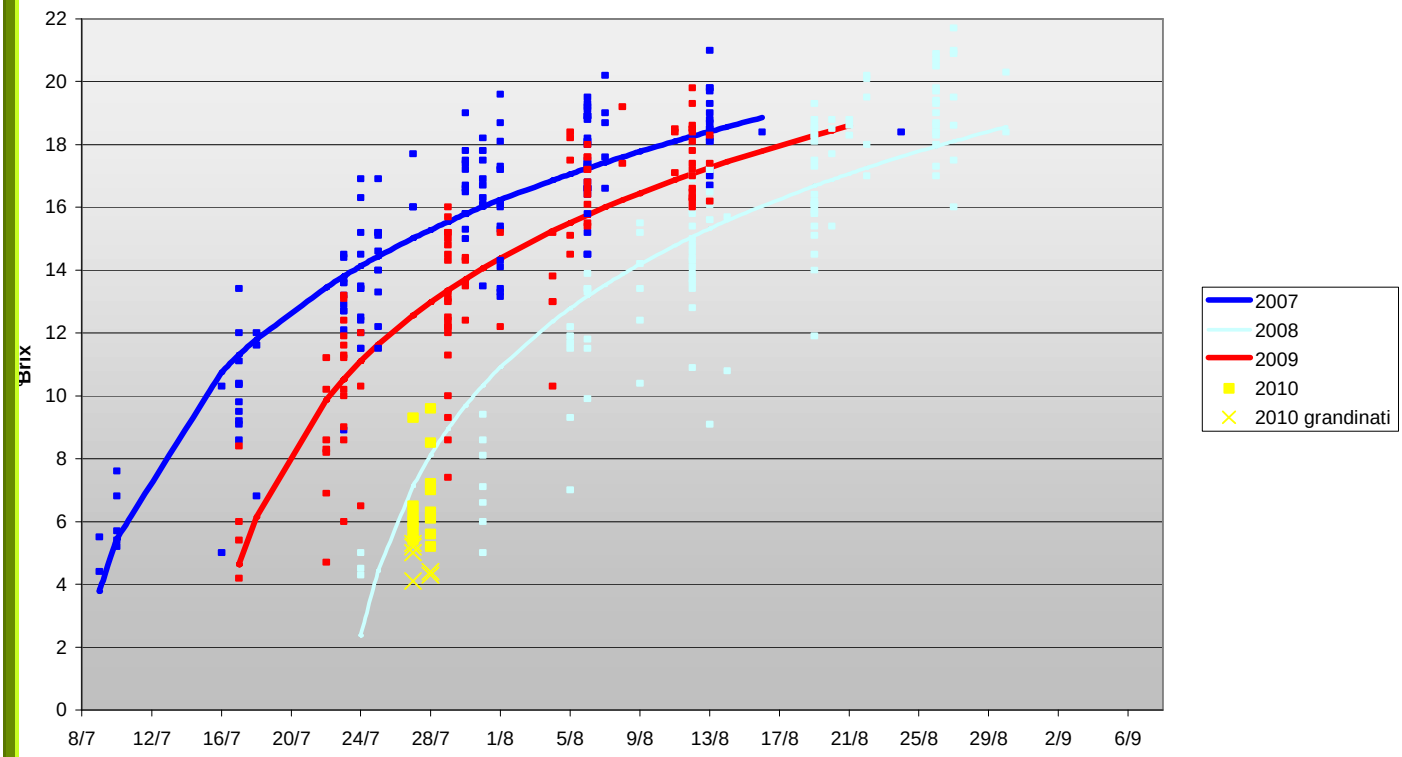
Eventuali Aziende interessate a effettuare campioni per il monitoraggio delle maturazioni possono contattare per tempo i Tecnici. Nei giorni 26 e 27 sono stati effettuati i primi prelievi per valutare l'andamento della maturazione delle uve. I campionamenti si sono svolti nelle zone D:O. Franciacorta e Capriano del Colle.
Nel grafico sottostante vengono riportati i dati in °Brix ottenuti (in giallo) a confronto delle tre annate precedenti relativi alla zona Franciacorta e alla varietà Chardonnay.

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"

Con una linea continua sono rappresentate le curve degli accumuli medi zuccherini (espessi in °Brix) d erivate dall'elaborazione dei dati dei singoli vigneti. I dati di quest'anno appaiono ben allineati con quelli registrati nell'anno 2008. I dati relativi ai vigneti con gravi danni da grandine, rappresentati con una croce gialla, presentano un ritardo di maturazione che potrà essere stimato con i futuri prelievi.

Curve di maturazione - anni 2007, 2008, 2009, 2010



➢ *MATURAZIONE DELLE UVE*

data prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento	°Babo	°Brix	Ac.Tot. (g/lAc.Tart.)	pH
26-lug	Franciacorta	Adro	Chardonnay	guyot	4,1	5,0	33,9	2,64
26-lug	Franciacorta	Adro	Chardonnay	guyot	4,3	5,2	32,3	2,77
26-lug	Franciacorta	Adro	Chardonnay	guyot	3,4	4,1	33,5	2,68
26-lug	Franciacorta	Adro	Chardonnay	guyot	7,7	9,1	28,0	2,69
26-lug	Franciacorta	Adro	Pinot nero	guyot	8,0	9,5	27,6	2,68
26-lug	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	cordone speronato	5,0	6,0	35,8	2,66
26-lug	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	cordone speronato	5,2	6,2	32,8	2,71
26-lug	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	guyot	4,4	5,3	34,5	2,64
26-lug	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	guyot	4,6	5,5	34,5	2,76
26-lug	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	guyot	4,5	5,4	35,3	2,82
26-lug	Franciacorta	Cortefranca	Chardonnay	guyot	4,3	5,2	32,8	2,80
26-lug	Franciacorta	Cortefranca	Pinot nero	guyot	6,5	7,8	33,7	2,76
27-lug	Franciacorta	Erbusco	Chardonnay	guyot	3,6	4,4	33,8	2,68
27-lug	Franciacorta	Erbusco	Chardonnay	guyot	4,3	5,2	34,0	2,76
27-lug	Franciacorta	Erbusco	Chardonnay	guyot	3,5	4,3	33,1	2,69
27-lug	Franciacorta	Ome	Chardonnay	guyot	4,5	5,4	35,6	2,61
27-lug	Franciacorta	Ome	Pinot nero	guyot	6,0	7,2	36,0	2,48
27-lug	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Chardonnay	guyot	4,6	5,6	32,7	2,71
27-lug	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Chardonnay	guyot	4,5	5,4	32,9	2,74
27-lug	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Chardonnay	guyot	5,1	6,1	31,0	2,82
27-lug	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Pinot nero	guyot	7,6	9,0	31,3	2,72
26-lug	Franciacorta	Passirano	Chardonnay	guyot	4,8	5,8	32,6	2,63
27-lug	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	guyot	7,1	8,5	28,8	2,73
27-lug	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	cordone speronato	5,8	7,0	32,5	2,66
27-lug	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	guyot	8,1	9,6	25,7	2,77
27-lug	Capriano del Colle	Capriano d/C	Marzemino	guyot	4,3	5,2	36,2	2,61
27-lug	Capriano del Colle	Capriano d/C	Merlot	guyot	7,3	8,7	31,2	2,75
27-lug	Capriano del Colle	Capriano d/C	Sangiovese	guyot	6,9	8,2	32,9	2,59
27-lug	Capriano del Colle	Capriano d/C	Trebbiano di Lugana	guyot	4,7	5,7	35,8	2,54

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