



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Bollettini e schede del Manuale di Viticoltura del CVP su: www.CentroVitivinicoloProvinciale.it - BOLLETTINO N°21 del 05/08/2010
Prossima emissione: Giovedì 12 Agosto 2010. Per la **Valcamonica** consultate l'edizione speciale.

→ FASE FENOLOGICA

In tutti i vigneti si è alla fase di invaiatura, con acini al 70-90% della dimensione finale (BBCH 77-79). Inizio invaiatura su piante molto cariche di varietà tardive o in zone fredde. Si arriva fino a 80-90% invaiatura su vigneti **non grandinati** di Chardonnay, Pinot nero, alcuni Merlot in zone calde. In Lugana si è al 30-70% dell'invaiatura. 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 intense) diventano anche 14-20 giorni.**

Rispetto agli anni precedenti siamo in linea con il 2008 ed i ritardi sono 14 giorni sul 2007, 8 sul 2003, 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.

Le varietà tardive probabilmente diminuiranno progressivamente il ritardo.

In Franciacorta, si prevede inizio vendemmie nelle zone calde dopo il 15 agosto. Nelle zone grandinate si ritarderà anche oltre fine agosto.

→ PREVISIONI METEOROLOGICHE

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

EVOLUZIONE GENERALE: Oggi transita sulla nostra regione una attiva perturbazione con piogge diffuse e temporali. Il suo allontanamento verso est permette un progressivo miglioramento del tempo a partire dalla mattina di venerdì. Sabato tempo stabile sulla Lombardia grazie a deboli correnti nordoccidentali. Domenica passa sulle Alpi un pò di aria fredda con tendenza all'instabilità pomeridiana. Lunedì temporanea espansione dell'anticiclone africano sull'Italia con tempo stabile. Poi tendenza incerta: da martedì possibile progressivo peggioramento a causa del transito sul nord Italia di masse d'aria più instabili provenienti dall'Europa Occidentali.

Venerdì 5: sino al mattino nuvolosità irregolare ovunque, con addensamenti per cumuli sui settori centrali ed orientali, e schiarite sui settori occidentali. Poi progressivo passaggio a cielo poco nuvoloso ovunque, con cumuli nel pomeriggio sulle Prealpi, specie quelle Centrali ed Orientali. **Precipitazioni:** sino al mattino ancora qualche rovescio e locale temporale sui settori orientali. Poi assenti. Dal pomeriggio qualche rovescio o locale temporale sulle Prealpi Centrali ed Orientali.

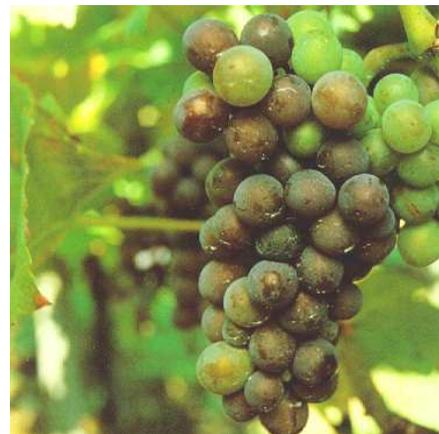
Sabato 6: ovunque sereno o poco nuvoloso. Qualche cumulo nel pomeriggio su Alpi e Prealpi. **Precipitazioni:** assenti.

Domenica 7: sulla Pianura generalmente sereno. Su Appennino, Alpi e Prealpi poco nuvoloso, con aumento delle nubi per cumuli nel pomeriggio, specie sulle Alpi. **Precipitazioni:** qualche rovescio o locale temporale nel pomeriggio su Alpi e Prealpi.

Lunedì 8: abbastanza soleggiato ovunque, con cumuli pomeridiani sui rilievi e qualche debole rovescio ad essi associato.

Martedì 9: martedì possibile peggioramento del tempo con poco sole e frequenti rovesci su tutta la regione.

BBCH 87 invaiatura 70% ↓





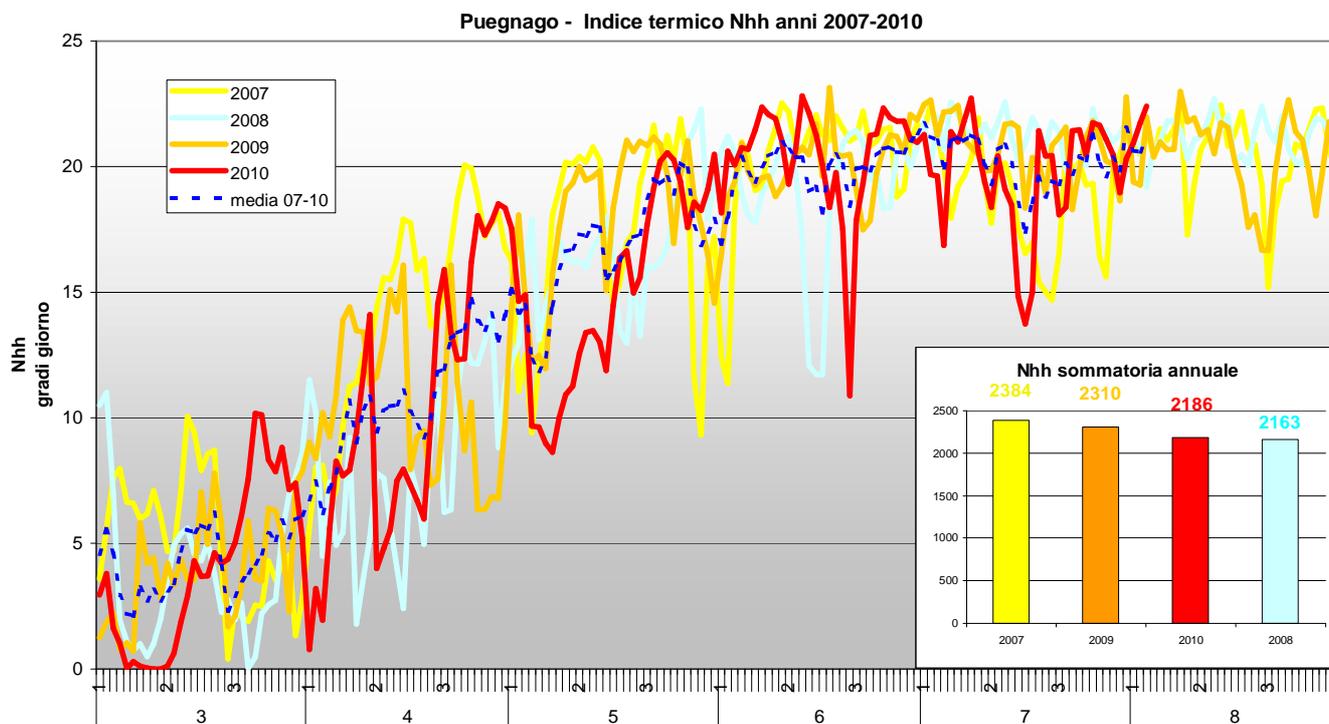
Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

→ ANDAMENTO CLIMATICO

Ore normali di caldo (Nhh Normal heat hours). Contributo allo sviluppo della coltura da parte del calore, misurato come temperatura oraria media. (O.Failla, L. Mariani, Ore normali di caldo: nuovo indice; Informatore Agrario, 4/2009)

Riportiamo in grafico, per la sola località di Puegnago, l'indice Nhh relativo all'anno in corso e, per confronto, alle scorse campagne 2007, 2008 e 2009.

La sommatoria annuale di ore normali di caldo è ormai pressoché uguale a quella del 2008 (Box in basso a destra nel grafico sottostante)





Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

PRATICHE COLTURALI

➤ **DIRADAMENTI**

È obbligatorio regolare il carico produttivo per non superare le produzioni permesse dalla Denominazione. È **consigliabile** effettuare il diradamento se si desidera aumentare la qualità e ridurre i rischi di **Botrite**. In tal caso togliere i grappoli ammassati e lasciare solo quelli ben distesi e liberi dal contatto con foglie, fili, tralci. Tenere presente che quest'anno i **grappoli di numerose varietà hanno peso abbondante** e che, grazie alle ripetute piogge ed alle temperature non esagerate, presumibilmente potranno incrementare ancora in peso. Per la valutazione di modalità, entità e le tempistiche di diradamento, contattare i Tecnici. Fare riferimento alle indicazioni dettagliate nel Boll. 19.

➤ **CIMATURE**

Non cimare vigneti grandinati. Servono foglie per la maturazione.

➤ **SFOGLIATURE**

Evitare sfogliature dall'INIZIO invaiatura in poi (fare riferimento al Boll. 19 per i dettagli) 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. **NON esporre il grappolo alla luce. 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.

➔ SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA

➤ **BOTRITE**

Come già segnalato, questa è la patologia che potrebbe determinare i **problemi maggiori**. La persistente umidità permette la ripresa delle infezioni finora latenti, che si erano sviluppate nei mesi scorsi. Fare riferimento al Boll. 19 e allo speciale grandine n°20.

Il migliore antibotritico è rappresentato dal vigneto equilibrato, non troppo vigoroso e ben gestito!

➤ **PERONOSPORA**

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

Mantenere la protezione in vigneti GIOVANI o INNESTATI.

Le **foglie di varietà a maturazione tardiva in zone non ventilate devono essere protette** in modo da evitare l'eccessivo diffondersi delle infezioni.

▶ **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.

▶ 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 (250-300 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.

▶ In assenza di sporulazioni sulle foglie, in zone poco umide si possono interrompere gli interventi.

➤ **OIDIO**

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:** possibile miglioramento, ma dubitiamo che le umidità notturne possano annullarsi.
- **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”

L'acino è pressoché fuori pericolo, ma in caso di interventi antiperonosporici si suggerisce di abbinare Zolfo in polvere a dosi medio-basse (2-3 Kg/ha) al fine di evitare il diffondersi di Oidio sulle foglie.

➤ **MALATTIE DEL LEGNO: ESCA, FLAVESCENZA, LEGNO NERO**

In **FRANCIACORTA** SI SEGNALANO PIANTE AFFETTE DA **GIALLUMI (FD o LN)** IN QUASI TUTTI I VIGNETI: LASCIARLE IN CAMPO NON RISOLVE CERTO LA SITUAZIONE!!!!
Anche in **tutte le altre zone della Provincia** si **DEVE** intervenire se si vuole eseguire una corretta difesa e salvare i vigneti.

SE NON AVETE TEMPO, SEGNATELE E TOGLIELE IL PROSSIMO INVERNO. LASCIARE IN CAMPO LE PIANTE MALATE EQUIVALE A DIFFONDERE LE MALATTIE DEL LEGNO (ESCA, FLAVESCENZA, EUTIPIOSI, LEGNO NERO) IN TUTTI I VIGNETI.

Togliete le piante anche dai vigneti vecchi: le malattie del legno passano dai vigneti vecchi ai **NUOVI!**
Dopo la vendemmia è TARDI ! Le piante affette si riconoscono con troppa difficoltà dopo la vendemmia.

Lasciare le piante in campo, o almeno non segnarle in previsione di estirparle, è da **irresponsabili**: ogni pianta malata è serbatoio e fonte di malattia anche per i vigneti dei **vicini**.

NON vi è modo di distinguere FD da LN in campo, quindi le due patologie vanno affrontate con la stessa strategia: estirpando. Per essere sicuri che sia LN (potenzialmente meno dannoso) si **deve** eseguire una analisi per ogni pianta!
Anche **Mal dell'Esca** va combattuto con l'estirpazione.

Se crediamo che il vino migliore si ottenga da uve di vigneti vecchi, dobbiamo fare in modo che il vigneto possa mantenersi efficiente (estirpazione e rimpiazzi)

➤ **TIGNOLETTA**

Si segnala l'inizio del volo della terza generazione. Non vi sono ancora ovodeposizioni. La terza generazione raramente è dannosa e questi sbalzi climatici sicuramente disturbano l'insetto. Nei vigneti solitamente colpiti, contattare i tecnici prima di intervenire.

➤ **CURVE DI MATURAZIONE**

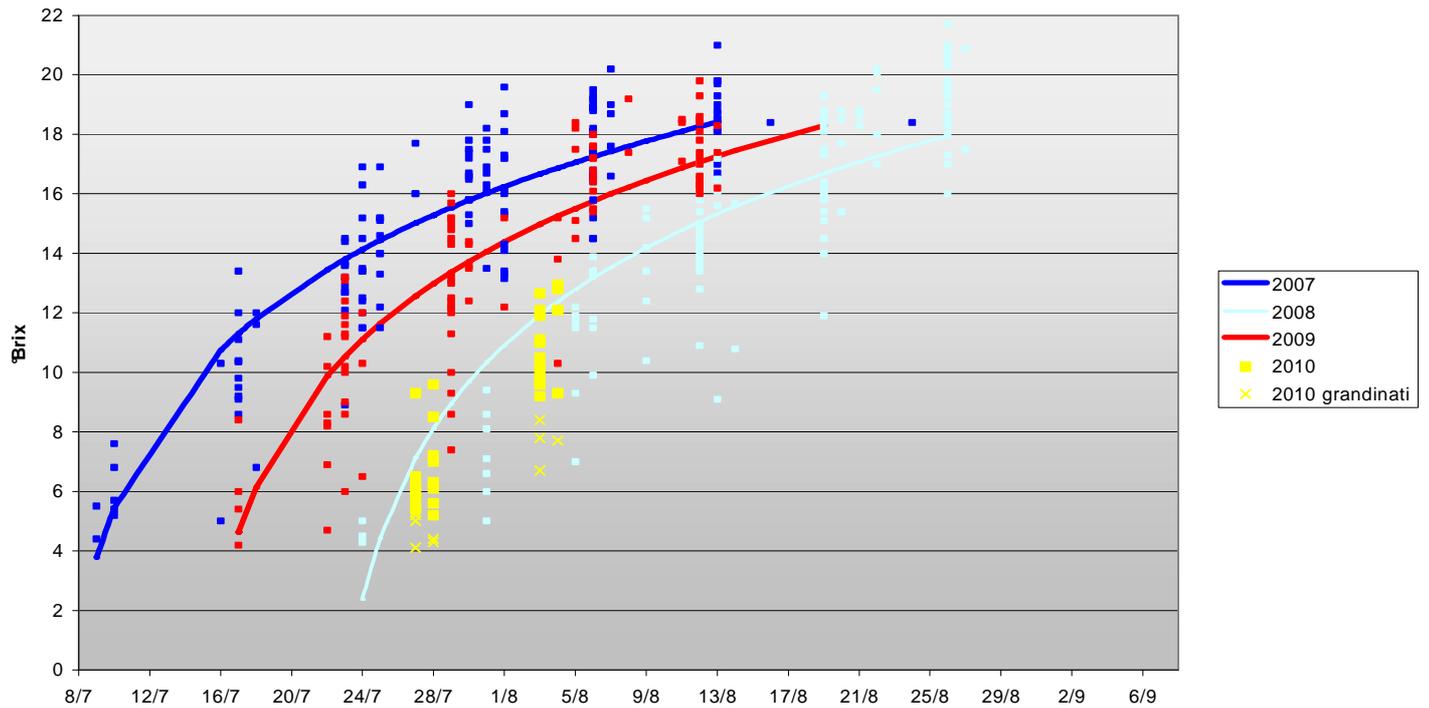
Nel grafico sottostante vengono riportati i dati in °Brix ottenuti (in giallo) a confronto delle tre annate precedenti relativi alla zona Franciacorta e alla varietà Chardonnay.

Con una linea continua sono rappresentate le curve degli accumuli medi zuccherini (espressi in °Brix) derivate dall'elaborazione dei dati dei singoli vigneti. I dati relativi al prelievo di inizio settimana confermano il ritardo di circa 10 giorni rispetto allo scorso anno. L'evoluzione dell'accumulo zuccherino, espresso in °Brix appare simile a quello registrato nel 2008. Permangono le differenze riscontrate la scorsa settimana tra i vigneti colpiti e quelli indenni dai danni della prima grandinata della stagione. Dai dati disponibili si può stimare che il grado zuccherino dei vigneti grandinati sia inferiore di almeno 3 °Brix. L'acidità titolabile è simile a quella rilevata nel 2008.



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

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



➤ MATURAZIONE DELLE UVE

data prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento	° Baco	° Brix	Ac. Tot. (g/Ac.Tart.)	pH
3-ago	Capriano d/C	Capriano d/C	Marzemino	Guyot	7,5	8,9	27,2	2,75
3-ago	Capriano d/C	Capriano d/C	Merlot	Guyot	11,0	13,0	20,4	2,88
3-ago	Capriano d/C	Capriano d/C	Sangiovese	Guyot	10,4	12,3	21,3	2,75
3-ago	Capriano d/C	Capriano d/C	Trebbiano di Lugana	Guyot	6,8	8,1	32,4	2,58
2-ago	Franciacorta	Adro	Chardonnay	Guyot	7,1	8,4	26,5	2,66
2-ago	Franciacorta	Adro	Chardonnay	Guyot	8,2	9,7	26,1	2,79
3-ago	Franciacorta	Adro	Chardonnay	Guyot	6,5	7,8	28,0	2,72
2-ago	Franciacorta	Adro	Chardonnay	Sylvoz	10,1	12,0	19,8	2,74
2-ago	Franciacorta	Adro	Pinot nero	Sylvoz	11,3	13,3	17,4	2,78
2-ago	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Cordone speronato	10,1	11,9	22,3	2,79
2-ago	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Cordone speronato	9,4	11,1	21,9	2,80
2-ago	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Guyot	8,4	10,0	25,5	2,85
2-ago	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Guyot	8,6	10,2	25,4	2,84
2-ago	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Guyot	8,1	9,6	26,5	2,79
2-ago	Franciacorta	Cortefranca	Chardonnay	Guyot	8,1	9,6	24,8	2,83
2-ago	Franciacorta	Erbusco	Chardonnay	Sylvoz	5,6	6,7	36,1	2,68
3-ago	Franciacorta	Erbusco	Chardonnay	Guyot	6,4	7,7	30,1	2,71
2-ago	Franciacorta	Ome	Chardonnay	Guyot	6,4	7,7	30,1	2,64
2-ago	Franciacorta	Ome	Pinot nero	Guyot	9,0	10,7	24,6	2,59
2-ago	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Chardonnay	Guyot	8,2	9,7	26,7	2,85
2-ago	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Chardonnay	Guyot	8,2	9,7	21,4	2,84
2-ago	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Pinot nero	Guyot	10,4	12,3	20,1	2,88
3-ago	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Chardonnay	Guyot	7,8	9,3	25,4	2,83
2-ago	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Chardonnay	Guyot	8,9	10,5	22,7	2,93
2-ago	Franciacorta	Passirano	Chardonnay	Guyot	10,2	12,1	20,0	2,76
2-ago	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	Guyot	10,1	11,9	19,9	2,84
2-ago	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Pinot nero	Guyot	11,9	14,0	14,4	2,85
2-ago	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	Cordone speronato	10,2	12,1	21,3	2,80
2-ago	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	Guyot	10,8	12,8	18,3	2,85