



## Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Bollettini e schede del Manuale di Viticoltura del CVP su: [www.CentroVitivinicoloProvinciale.it](http://www.CentroVitivinicoloProvinciale.it) - **BOLLETTINO N°24 del 26/08/2010**  
Prossima emissione: Giovedì 2 Settembre 2010. Per la **Valcamonica** consultate l'edizione speciale.

### → FASE FENOLOGICA

Nell'ultima settimana finalmente la maturazione è progredita abbastanza celermente.

**Vendemmie in corso su vigneti** di Chardonnay e Pinot nero utilizzati per base spumante, anche se sono ancora numerosi i vigneti al di sotto del giusto grado di maturazione.

Si conferma il **ritardo di circa 10 giorni sul 2009 (12-13 Chardonnay in Franciacorta), il ritardo dei vigneti grandinati va diminuendo.**

Rispetto agli anni precedenti siamo in ritardo di 2-3 giorni rispetto il 2008. I primi dati analitici relativi alla Valcamonica confermano che il ritardo è meno accentuato, e sembra essere pari solo a qualche giorno.

Le varietà tardive probabilmente diminuiranno progressivamente il ritardo.

BBCH 85 invaiatura 90% ↓



### → PREVISIONI METEOROLOGICHE

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

**EVOLUZIONE GENERALE:** Oggi ancora in prevalenza soleggiato per la presenza di un'area di alta pressione sul Mediterraneo. Da domani il suo indebolimento permetterà il passaggio sulla nostra regione di aria più umida e instabile, specie sui rilievi. Durante il fine settimana transito di una vasta area depressionaria, con associata la discesa di aria più fredda in quota: condizioni di variabilità.

**Venerdì 27:** su Alpi e prealpi da nuvoloso a molto nuvoloso, nuvolosità in attenuazione dal tardo pomeriggio. Altrove da poco nuvoloso a irregolarmente nuvoloso, con addensamenti a tratti estesi nelle ore centrali della giornata. Precipitazioni: dalla mattina rovesci e temporali su Alpi e Prealpi. Dalle ore centrali possibili anche sui settori adiacenti di pianura, in particolare quella occidentale. Temperature: minime in aumento, massime stazionarie o in lieve diminuzione. In pianura minime tra 17 e 23°C, massime tra 27 e 33°C. Venti: in pianura da deboli a moderati da sudovest, nel pomeriggio a tratti forti. In montagna moderati da sudovest.

**Sabato 28:** fino al primo mattino ovunque irregolarmente nuvoloso. Quindi poco nuvoloso, nel pomeriggio addensamenti sparsi, in particolare sui settori orientali. Precipitazioni: sui settori orientali nel pomeriggio rovesci e temporali. Temperature: minime stazionarie, massime in lieve diminuzione. In pianura minime intorno a 20°C, massime intorno a 30°C. A quote più basse sui settori alpini. Venti: in pianura moderati da ovest, nel pomeriggio da moderati a forti da nordovest. In montagna moderati da nordovest, a tratti forti sui settori occidentali.

**Domenica 29:** irregolarmente nuvoloso. Precipitazioni: fino al mattino possibili brevi rovesci sui settori di pianura. Temperature: minime e massime in diminuzione. Venti: in pianura deboli orientali, in montagna deboli occidentali.

**Lunedì 30 e Martedì 31:** Lunedì e martedì in prevalenza soleggiato. Bassa probabilità di precipitazioni. Temperature senza variazioni di rilievo.



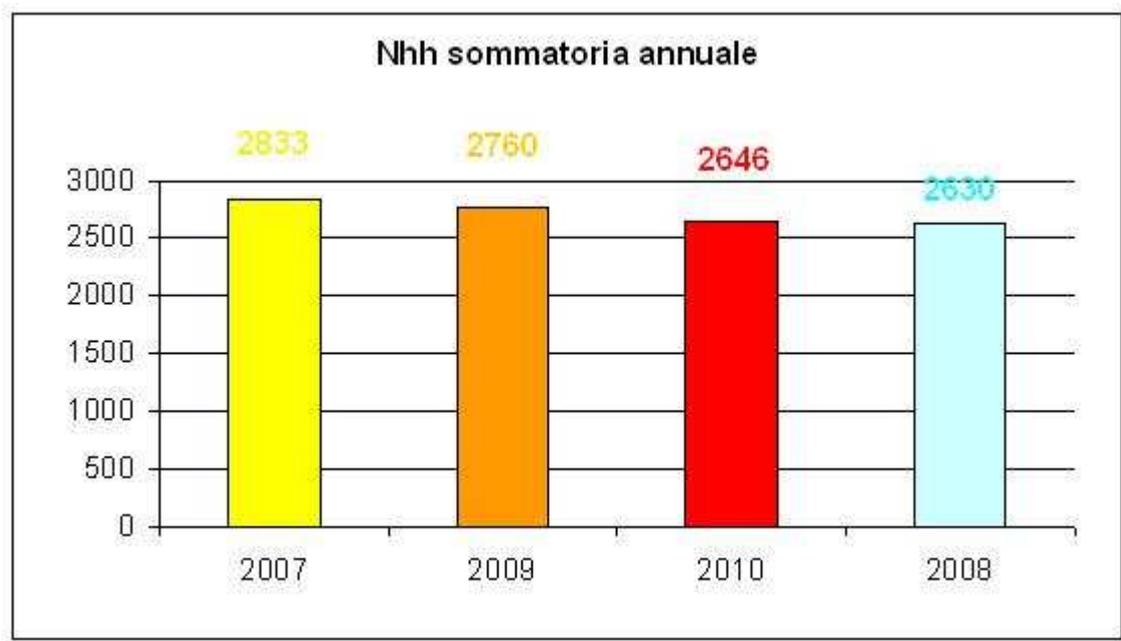
## Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

### → 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 rimane pressoché in linea con quella del 2008.



### PRATICHE COLTURALI

#### ➤ **SFOGLIATURE**

Per ridurre il rischio Botrite, su varietà a maturazione intermedia e tardiva si consiglia di intervenire sfogliando bene la fascia dei grappoli. In caso di **VARIETÀ BIANCHE EVITARE il più possibile di esporre i grappoli alla luce!** Vanno tolte solo le foglie basse, quelle che toccano il grappolo e lo mantengono umido perché impediscono all'aria di circolare.

#### ➤ **VENDEMMIA**

In annate difficili, come quest'anno a causa della Botrite, diventa essenziale separare le uve sane da quelle danneggiate. Ciascuno scelga il metodo più adatto alle proprie esigenze (doppio passaggio di vendemmia, oppure cernita in campo e/ cernita su nastro trasportatore in cantina), ma di certo se si desidera fare qualità è indispensabile **vinificare SOLO uve perfettamente sane** separate da quelle bottrizzate!

### → SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA

#### ➤ **BOTRITE**

Le infezioni botritiche sono **diffuse ed intense in numerosi vigneti**, in particolare in Franciacorta e su varietà a grappolo compatto. Il tempo rimane particolarmente favorevole allo sviluppo del patogeno, considerati i rialzi termici previsti nei prossimi giorni.

**IL MIGLIORE ANTIBOTRITICO È RAPPRESENTATO DAL VIGNETO EQUILIBRATO, NON TROPPO VIGOROSO E BEN GESTITO! INTERVENIRE CON SFOGLIATURE COME SPEIGATO SOPRA.**

Su varietà compatte in zone con varietà a raccolta tardiva (**Lugana, Garda Classico Rosso**) si suggerisce di intervenire con un antibotritico, purché con principio attivo **diverso rispetto al primo utilizzato e rispettando i tempi di carenza e le norme della Mis. 214.**

L'antibotritico tardivo è poco efficace, tuttavia in condizioni di rischio può aiutare a mantenere l'uva più sana.



## Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Per ulteriori informazioni contattare i Tecnici.

### ➤ PERONOSPORA

**Mantenere la protezione in vigneti GIOVANI o INNESTATI.** Utilizzare Rame o Dimetomorf o prodotti sistemici di vario genere, ma **evitare** fosfiti e Fosetil-Al abbinati a Rame.

### ➤ OIDIO

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

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

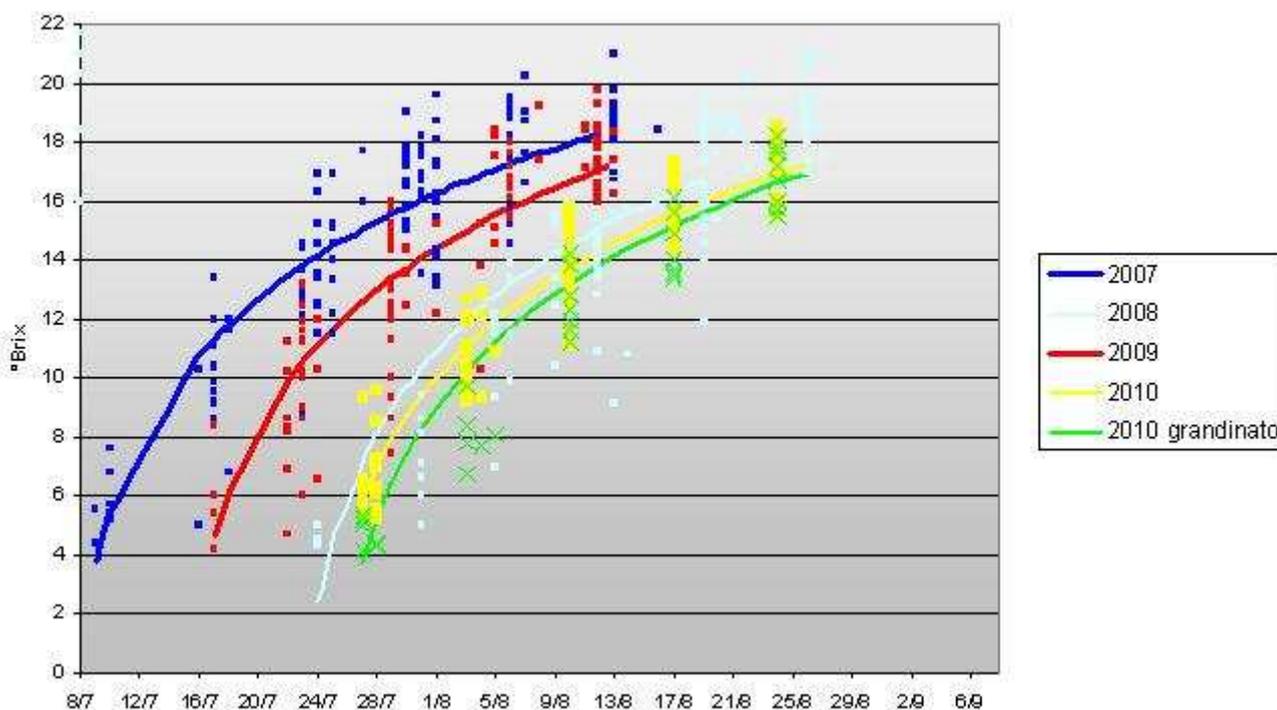
**Togliere tutte le piante malate come segnalato nei Boll. precedenti**

### ➤ CURVE DI MATURAZIONE

Nel grafico sottostante vengono riportati i dati in °Brix ottenuti (in verde quelli rilevati nei vigneti colpiti da grandine ed in giallo quelli non colpiti) 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. Si conferma il ritardo di circa 10 giorni rispetto allo scorso anno per i vigneti non grandinati, mentre i vigneti colpiti dalle prime grandinate si riscontra un recupero di maturazione rispetto ai primi campionamenti. L'acidità titolabile è lievemente inferiore a quella rilevata nel 2008.

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

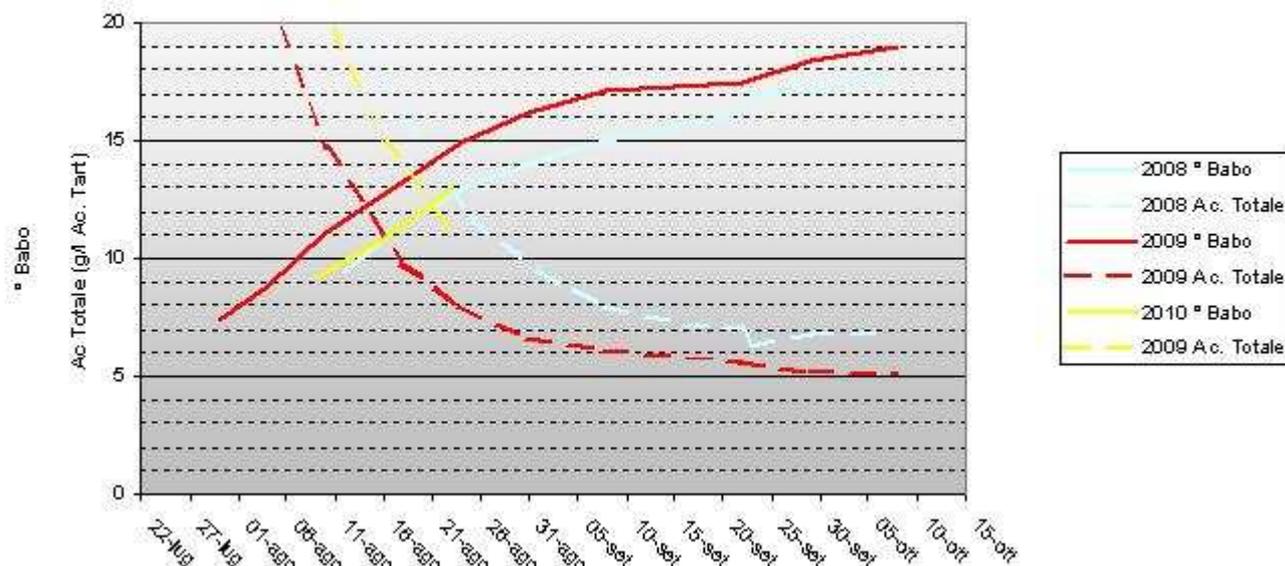




## Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

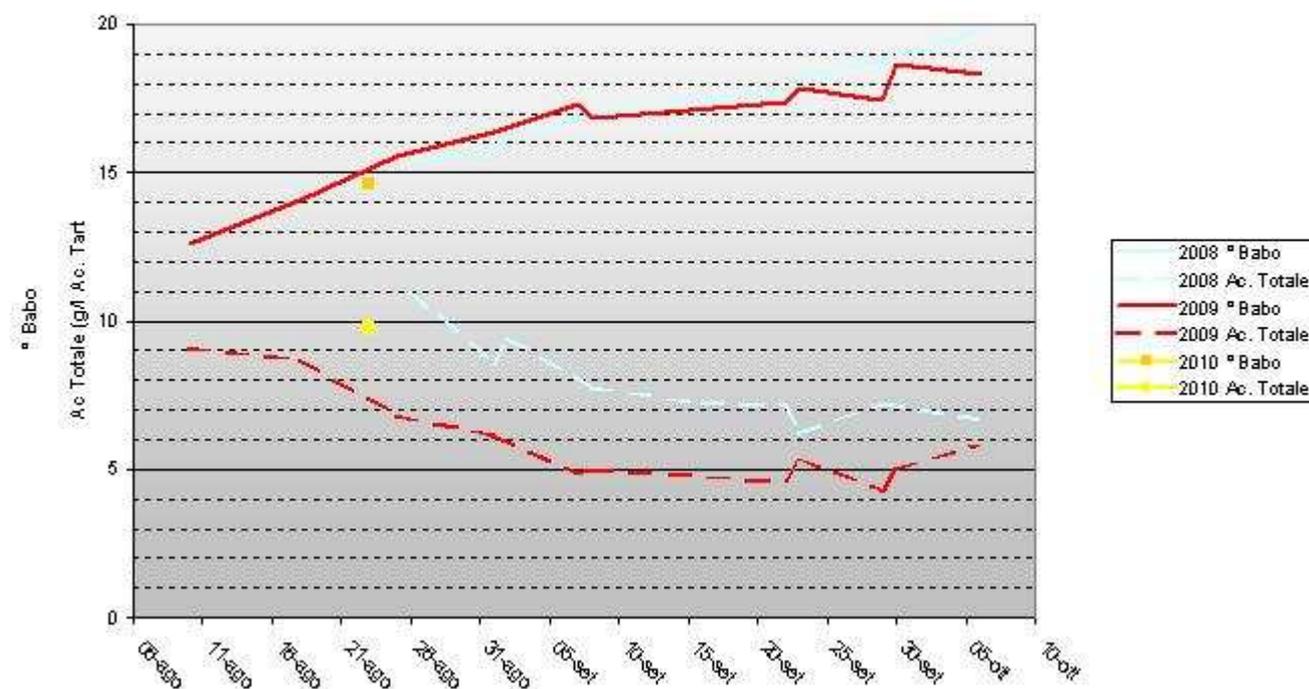
Si riporta in grafico l'andamento della maturazione per la zona del Lugana. Si conferma che il grado zuccherino è in linea con i valori dell'anno 2008 mentre l'acidità appare leggermente più bassa.

**Turbiana - Maturazione uve - °Babo e Ac Tot**  
 - anni 2008 2009 2010 -



Nel grafico sottostante sono riportati i primi dati relativi a campioni di uve Gropello. Anche qui il grado zuccherino è in linea con le due annate precedenti, mentre l'acidità risulta più alta rispetto al 2009 e inferiore rispetto al 2008.

**Gropello - Maturazione uve - °Babo e Ac Tot**  
 - anni 2008 2009 2010 -





## Bollettino Agrometeorologico "Viticultura"

### MATURAZIONE DELLE UVE

data prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento	° Babo	° Brix	Ac.Tot. (glAc.Tart.)	pH
23-ago	Franciacorta	Adro	Chardonnay	Guyot	15,0	17,6	8,9	3,23
23-ago	Franciacorta	Adro	Chardonnay	Guyot	13,3	15,7	10,9	3,09
23-ago	Franciacorta	Adro	Chardonnay	Guyot	15,1	17,8	9,1	3,11
23-ago	Franciacorta	Adro	Chardonnay	Guyot	13,2	15,5	10,6	3,16
23-ago	Franciacorta	Adro	Chardonnay	Sylvoz	15,8	18,6	7,6	3,14
23-ago	Franciacorta	Adro	Pinot nero	Sylvoz	15,4	18,1	7,1	3,24
23-ago	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Cordone speronato	14,7	17,3	8,9	3,16
23-ago	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Cordone speronato	15,5	18,2	9,4	3,18
23-ago	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Guyot	13,4	15,8	10,0	3,19
23-ago	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Guyot	14,4	17,0	10,7	3,22
23-ago	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Guyot	14,8	17,4	10,0	3,27
23-ago	Franciacorta	Cortefranca	Chardonnay	Cordone speronato	15,5	18,2	9,0	3,33
23-ago	Franciacorta	Cortefranca	Pinot nero	Cordone speronato	14,0	16,5	10,7	3,23
23-ago	Franciacorta	Erbusco	Chardonnay	Guyot	14,6	17,2	11,0	3,10
23-ago	Franciacorta	Erbusco	Chardonnay	Sylvoz	14,2	16,7	11,1	3,16
23-ago	Franciacorta	Orme	Chardonnay	Cordone speronato	13,6	16,0	12,0	3,02
23-ago	Franciacorta	Orme	Pinot nero	Cordone speronato	13,9	16,4	8,7	3,02
23-ago	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Chardonnay	Cordone speronato	13,2	15,5	10,0	3,31
23-ago	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Pinot nero	Cordone speronato	14,6	17,2	9,7	3,31
23-ago	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Chardonnay	Cordone speronato	15,0	17,7	9,1	3,26
23-ago	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Chardonnay	Cordone speronato	14,4	17,0	9,5	3,41
23-ago	Franciacorta	Passirano	Chardonnay	Guyot	15,4	18,1	8,4	3,12
23-ago	Lugana	Pozzolengo	Trebbiano di Lugana	Guyot	11,9	14,0	12,4	2,97
23-ago	Lugana	Pozzolengo	Trebbiano di Lugana	Guyot	11,4	13,5	14,0	2,96
23-ago	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	13,4	15,8	10,5	2,99
23-ago	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	12,6	14,8	12,0	3,03
23-ago	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	13,5	15,9	10,5	2,96
23-ago	Lugana	Sirmione (loc. Rosini)	Trebbiano di Lugana	Guyot	13,9	16,4	8,9	3,14
23-ago	Lugana	Sirmione (loc. Ortaglia)	Trebbiano di Lugana	Guyot	14,0	16,5	10,6	3,06
23-ago	Lugana	Sirmione (loc. Rovizza)	Trebbiano di Lugana	Guyot	13,0	15,3	11,1	2,98
23-ago	Capriano d/C	Capriano d/C	Merlot	Cordone speronato	17,1	20,1	9,0	3,38
23-ago	Capriano d/C	Capriano d/C	Trebbiano di Lugana	Guyot	12,1	14,3	10,1	3,01
23-ago	Capriano d/C	Capriano d/C	Sangiovese	Cordone speronato	14,0	16,5	10,1	3,13
23-ago	Capriano d/C	Capriano d/C	Marzemino	Guyot	15,1	17,8	7,9	3,33
23-ago	Garda Classico	San Felice	Groppello	Guyot	14,6	17,2	13,8	2,97
23-ago	Garda Classico	San Felice	Barbera	Guyot	13,8	16,2	18,5	2,82
23-ago	Garda Classico	San Felice	Rebo	Guyot	15,5	18,2	9,5	3,18
23-ago	Garda Classico	San Felice	Merlot	Guyot	15,2	17,9	10,3	3,16
23-ago	Garda Classico	San Felice	Sangiovese	Guyot	12,8	15,1	13,4	3,01
23-ago	Garda Classico	Padenghe	Groppello moca s in a	Guyot	13,8	16,3	12,1	3,15
23-ago	Garda Classico	Padenghe	Sangiovese	Guyot	14,6	17,2	11,9	3,08
23-ago	Garda Classico	Padenghe	Barbera	Guyot	11,6	13,7	21,4	2,82
23-ago	Garda Classico	Puegnago	Marzemino	Guyot	12,8	15,1	11,9	3,01
23-ago	Garda Classico	Puegnago	Sangiovese	Guyot	12,9	15,2	13,8	3,02
23-ago	Garda Classico	Puegnago	Groppello	Guyot	11,8	13,9	14,1	3,01
23-ago	Garda Classico	Puegnago	Barbera	Guyot	11,3	13,3	21,6	2,79
23-ago	Garda Classico	Puegnago	Groppello gentile	Guyot	10,8	12,8	19,9	2,88
23-ago	Garda Classico	Puegnago	Groppello moca s in a	Guyot	13,0	15,3	10,7	3,11
23-ago	Garda Classico	Bedizzole	Riesling renano	Guyot	12,6	14,8	14,8	3,02
23-ago	Garda Classico	Bedizzole	Groppello	Guyot	12,9	15,2	13,2	2,97
23-ago	Garda Classico	Calvagese	Marzemino	Guyot	11,9	14,0	12,7	3,06
23-ago	Garda Classico	Calvagese	Groppello	Guyot	12,6	14,9	10,6	3,11
23-ago	Garda Classico	Lonato	Sangiovese	Guyot	14,9	17,5	10,1	3,20
23-ago	Garda Classico	Lonato	Marzemino	Guyot	14,4	16,9	9,3	3,33
23-ago	Garda Classico	Lonato	Groppello	Guyot	16,6	19,5	6,2	3,50
23-ago	Garda Classico	Moniga	Groppello gentile	Guyot	13,1	15,4	13,0	3,00
23-ago	Garda Classico	Manerba	Groppello moca s in a	Guyot	12,6	14,9	9,6	3,23
23-ago	Garda Classico	Polpenazze	Groppello gentile	Guyot	12,4	14,6	14,5	3,01



## Bollettino Agrometeorologico “Viticoltura”

data prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento	° Babbé	° Brix	Ac.Tot. (g/l Ac.Tart.)	pH
23 ago	Valcamonica	Angolo terme	Incrocio Manzoni	Guyot	15,1	17,8	15,5	2,99
23 ago	Valcamonica	Angolo terme	Riesling	Guyot	14,5	17,1	11,9	3,06
23 ago	Valcamonica	Berzo inferiore	Merlot	Guyot	12,6	14,9	11,2	3,01
23 ago	Valcamonica	Berzo inferiore	Merlot	Guyot	13,3	15,7	13,0	3,07
23 ago	Valcamonica	Breno	Merlot	Guyot	13,2	15,6	12,4	3,05
23 ago	Valcamonica	Cerveno	Chardonnay	Guyot	10,5	12,4	20,4	2,78
23 ago	Valcamonica	Cerveno	Incrocio Manzoni	Guyot	13,3	15,7	15,9	2,92
23 ago	Valcamonica	Cerveno	Incrocio Manzoni	Guyot	12,4	14,6	19,6	2,90
23 ago	Valcamonica	Darfo	Merlot	archetto singolo	16,2	19,1	10,2	3,09
23 ago	Valcamonica	Darfo	Merlot	archetto singolo	16,9	19,8	8,2	3,25
23 ago	Valcamonica	Darfo	Barbera	archetto singolo	14,6	17,2	16,1	2,93
23 ago	Valcamonica	Darfo	Merlot	Guyot	16,1	18,9	8,1	3,29
23 ago	Valcamonica	Darfo	Merlot	Guyot	14,6	17,2	9,3	3,20
23 ago	Valcamonica	Darfo	Merlot	Guyot	15,7	18,5	9,5	3,19
23 ago	Valcamonica	Darfo	Merlot	Guyot	14,3	16,8	10,5	3,11
23 ago	Valcamonica	Esine	Marzemino	Guyot	14,1	16,6	15,2	2,92
23 ago	Valcamonica	Esine	Merlot	Guyot	14,0	16,5	10,3	3,10