



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Bollettini e schede del Manuale di Viticoltura del CVP su: www.CentroVitivinicoloProvinciale.it - BOLLETTINO N°27 del 16/09/2010
Prossima emissione: Giovedì 23 Settembre 2010. Per la Valcamonica consultate l'edizione speciale.

→ FASE FENOLOGICA

Vendemmia in corso delle varietà precoci per la produzione di bianchi fermi e Garda Classico Chiaretto. Avvio anche delle vendemmie dei rossi dove le uve sono poco sane.

Per Lugana, Gropello e Marzemino si è colmato completamente il ritardo di accumulo zuccherino registrato finora rispetto al 2009, a conferma della tendenza già vista nelle settimane passate. Ora siamo più avanti che nel 2008, e la cosa interessante è che le **acidità sono a livelli nettamente superiori**. Viceversa, Barbera e Sangiovese mostrano grosse difficoltà e ritardo generalizzato.

In Valcamonica le maturazioni procedono regolari e comunque si è in anticipo sul 2009.

→ PREVISIONI METEOROLOGICHE

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

EVOLUZIONE GENERALE: Oggi ancora tempo stabile. Domani correnti occidentali in quota più umide portano un progressivo peggioramento del tempo. Sabato transita sulla nostra regione una perturbazione con rovesci diffusi e nubi. Domenica rapido miglioramento del tempo a partire da ovest. Poi tendenza incerta con possibile ritorno a tempo stabile sulla Lombardia.

Venerdì 17: nuvoloso ovunque, con irregolari schiarite nel corso della mattina sui settori occidentali ed Appennino, e nel pomeriggio sulla Pianura orientale. **Precipitazioni:** sino al mattino deboli piovvaschi sparsi su tutta la regione, più probabili sulla Pianura orientale. Poi assenti. Dal pomeriggio piovvaschi sparsi ovunque e qualche rovescio sulle Prealpi. In serata intensificazione dei rovesci a partire dalle Prealpi occidentali. Neve oltre 3000 metri. **Temperature:** minime in aumento, massime in calo. In pianura minime tra 14 e 18 °C, massime tra 23 e 26 °C.

Sabato 18: su Pianura ed Appennino nuvoloso o molto nuvoloso, con qualche temporanea e parziale schiarita al mattino su Oltrepò e settori meridionali. Su Alpi e Prealpi molto nuvoloso o coperto. **Precipitazioni:** al mattino deboli sparse sulle Prealpi; qualche piovvasco sparso su Pianura ed Appennino. Dal pomeriggio rovesci e qualche temporale su Alpi e Prealpi con valori moderati, piogge da deboli a moderate sui settori pedemontani della Pianura, e piogge deboli su Appennino e settori meridionali della Pianura. Neve oltre 3000 metri.

Domenica 19: sino al mattino presto nubi medio basse su tutta la regione; poi nuvolosità in rapida attenuazione nel corso della mattina a partire da ovest, sino ad avere cielo poco nuvoloso ovunque dal primo pomeriggio.

Precipitazioni: sino al mattino deboli e residue sui settori orientali. Poi assenti ovunque.

Lunedì 20 e Martedì 21: Tendenza incerta. Lunedì e martedì probabilmente tempo stabile, con buon soleggiamento e precipitazioni assenti.

Previsioni a lungo termine (di bassissima affidabilità): nuovo temporaneo peggioramento da giovedì 23 settembre fino a domenica 26, poi tempo variabile.

→ CONSIDERAZIONI SULLA VENDEMMIA

➤ VALUTAZIONI GENERALI

Come per tutte le annate difficili, anche quest'anno sono evidenti le **differenze di qualità e sanità** tra i **vigneti ben gestiti** e/o in zone vocate e quelli **mal gestiti**, troppo vigorosi o **troppo carichi** e/o in zone difficili.

In particolare, i vigneti troppo carichi sono chiaramente in condizioni sanitarie e di maturazione peggiori. Ciascuno deve **controllare attentamente e quotidianamente le condizioni delle uve**, perché il clima sfavorevole (piogge periodiche, anche se non frequenti, e umidità altissime con costanti bagnature notturne) non permettono di fare previsioni certe sulla **tenuta delle bucce**.

Di certo, **vendemmiano presto si sa che SICURAMENTE la qualità non sarà elevata** perché nei casi peggiori non si sono nemmeno raggiunte i livelli di accumulo zuccherino minimi a garantire una qualità decorosa, ma anche nei casi migliori le maturità fenoliche non sono certo piene.

Avendo la pazienza ed il coraggio di **attendere a vendemmiare**, monitorando frequentemente le uve, se le bucce resistono e se si sarà disposti a selezionare le uve in vendemmia, si può comunque aspirare a fare un **prodotto di qualità superiore**.



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

➤ LUGANA

Nei vigneti migliori la qualità regge bene. La maturità fenolica tuttavia è ancora **incompleta**, per raggiungerla si presume che sia necessario attendere almeno 10 o più giorni. In media sono pronti i Lugana per base spumante, mentre chi vendemmia costretto dal peggioramento della sanità dovrà fare i conti con gradazioni zuccherine basse e bucce ancora amare e verdi.

➤ GARDA CLASSICO

Per ora le uve sono generalmente in buone condizioni (considerato l'andamento climatico possiamo dire "sorprendentemente"). Il **Groppello** sta reggendo bene, mostra acidità più elevate del normale e quindi ci si possono attendere risultati interessanti se non si avrà fretta di raccogliere e se le bucce resisteranno alle piogge in arrivo. Il **Marzemino** ed il **Rebo** non sono male, anche se abbastanza lontani da una maturità fenolica sufficiente anche per un rosso base; inoltre il Marzemino denuncia livelli zuccherini ancora decisamente bassi. **Barbera** e **Sangiovese** sono le due varietà più in difficoltà: maturazione fenolica decisamente insufficiente, in particolare per Barbera, e sanità a rischio (presenza di marciume acido in particolare su Sangiovese nelle zone umide e su vigne vigorose). Di certo si può iniziare la vendemmia delle uve per il **Garda Classico Chiaro**, per i quali ci si attende ottimi livelli acidici e ottima qualità (a patto di **selezionare scrupolosamente le uve!**)

➤ CAPRIANO DEL COLLE

Grosse difficoltà sanitarie per **Sangiovese** e **Barbera**, che evidenziano livelli elevati di marciume acido e, in misura minore, Botrite. A livello fenolico, il Sangiovese è messo un po' meglio, con discreti livelli di maturazione, mentre Barbera è ancora decisamente immatura. **Marzemino** non è comunque in condizioni ottimali, probabilmente a causa delle dimensioni dell'acino maggiori del solito e quindi della maggiore compattezza dei grappoli; si notano marciumi inusuali per questa varietà, che tra l'altro è ancora a livelli zuccherini bassi. La maturazione fenolica può considerarsi quasi sufficiente per produrre rosso "base gamma", presumibilmente entro una settimana si potrà pensare di avviare le vendemmie. **Merlot** è la varietà più "elastica" che risponde meglio a questa annata difficile, ma anche qui la maturità fenolica è ancora al di sotto di quanto necessario per un rosso di "base gamma". **Trebbiano di Lugana** resiste abbastanza bene, ma anche in questo caso la maturità fenolica è ben lungi dall'essere completa.

➤ VALCAMONICA

La situazione sanitaria è buona, anche se l'impressione è che le bucce prossimamente possano iniziare a mostrare cedimenti. **Controllare attentamente i vigneti**. La maturazione procede abbastanza regolare e siamo in anticipo di circa 7 giorni sul 2009. Tuttavia, si deve tenere presente che siamo ancora molto lontani dalla vendemmia dei rossi perché gli accumuli zuccherini sono ancora bassi e la maturazione fenolica delle uve mostra scarsa maturità. Inoltre, come già evidenziato anche per le altre zone, le acidità sono elevate. Si presume quindi che verso la fine del mese si potranno iniziare le vendemmie per i rossi "base gamma". Ricordare comunque che, se le bucce resistono è **opportuno procrastinare la vendemmia il più possibile**.

➤ ALTRE ZONE E VARIETÀ

Merlot e **Cabernet** sono sani. Le uve sono ancora decisamente immature, in particolare ovviamente per il Cabernet si dovranno attendere ancora almeno 3 settimane o più, mentre il Merlot di piante non troppo cariche potrebbe essere maturo per la base gamma tra 10-15 giorni.

Vinificare SOLO uve perfettamente sane separate da quelle bottrizzate o con marciume acido!

➔ PRATICHE COLTURALI

➔ SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA

➤ MARCIUME ACIDO E BOTRITE

Controllare attentamente le uve e fare attenzione alla rapida progressione di queste patologie.

➤ 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.**



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

➤ **OIDIO**

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.

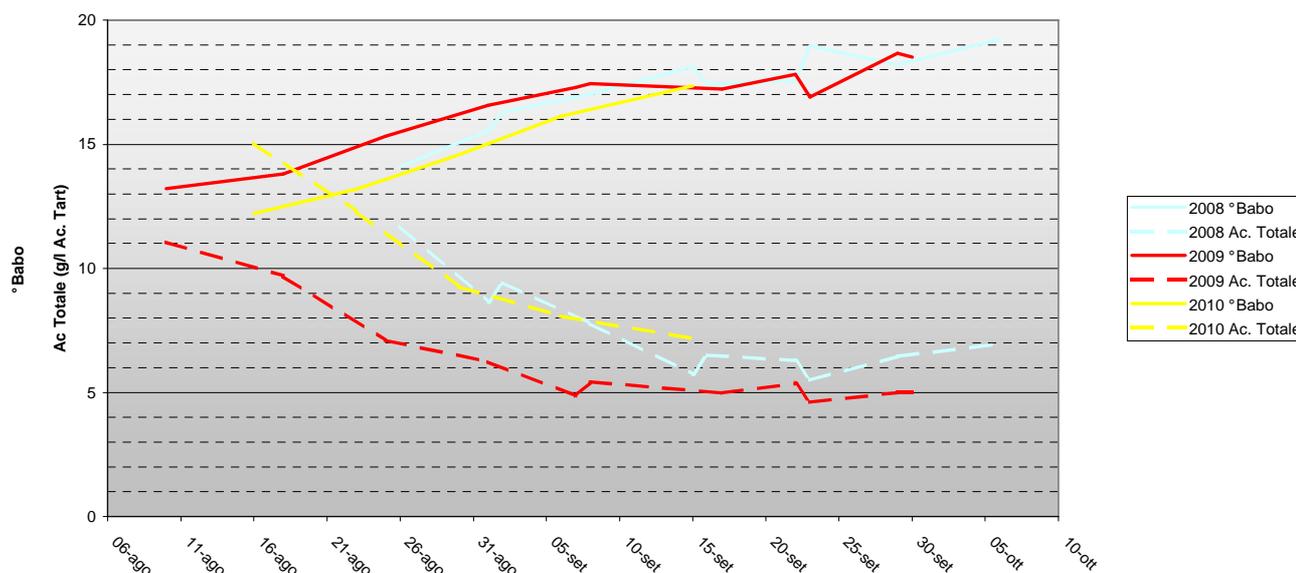
➤ **MALATTIE DEL LEGNO: ESCA, FLAVESCENZA, LEGNO NERO**

Togliere tutte le piante malate come segnalato nei Boll. precedenti

➤ **CURVE DI MATURAZIONE**

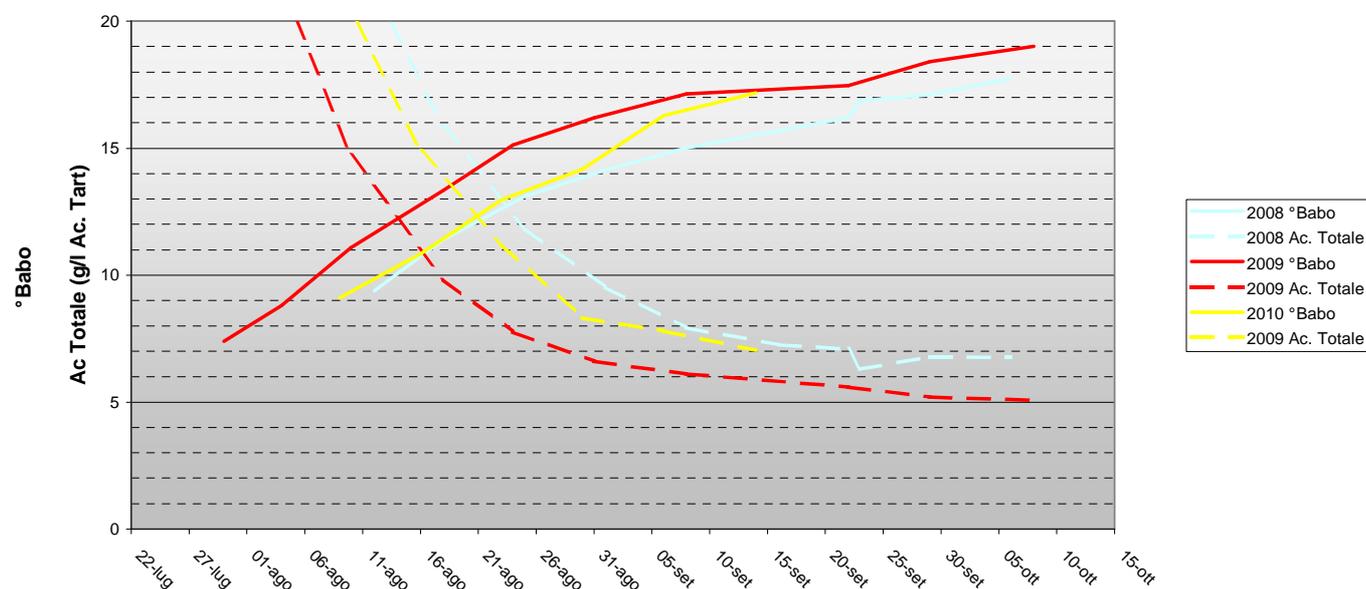
Nel grafico sottostante sono riportati i dati relativi a campioni di uve Gropello. Il grado zuccherino è in linea con il 2008 e il 2009. L'acidità è superiore a quella del 2009 ed è simile al 2008.

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



Nel grafico sottostante è riportato l'andamento della maturazione per la zona del Lugana. L'incremento del grado zuccherino è minore rispetto a quello eccezionale registrato la scorsa settimana. Il ritardo rispetto al 2009 si è annullato. L'acidità appare di circa un punto superiore rispetto ai dati rilevati nel 2009 ed in linea con il 2008.

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





Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

➤ **MATURAZIONE UVE**

data prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento	°Babo	°Brix	Ac.Tot. (g/Ac.Tart.)	pH
14-set	Capriano d/C	Capriano d/C	Merlot	Cordone Speronato	19,0	22,3	6,86	3,72
14-set	Capriano d/C	Capriano d/C	Trebbiano di Lugana	Guyot	16,2	19,1	6,33	3,35
14-set	Capriano d/C	Capriano d/C	Sangiovese	Cordone Speronato	16,2	19,0	7,39	3,43
14-set	Capriano d/C	Capriano d/C	Marzemino	Guyot	17,3	20,3	5,03	3,86
14-set	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	17,8	20,9	6,90	3,34
14-set	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	17,5	20,5	7,42	3,33
14-set	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	17,5	20,5	6,31	3,36
14-set	Lugana	Sirmione (loc. Rosini)	Trebbiano di Lugana	Guyot	17,5	20,6	5,62	3,42
14-set	Lugana	Pozzolengo	Trebbiano di Lugana	Guyot	16,4	19,3	7,73	3,28
14-set	Lugana	Pozzolengo	Trebbiano di Lugana	Guyot	15,1	17,8	7,93	3,29
14-set	Lugana	Sirmione (loc. Ortaglia)	Trebbiano di Lugana	Guyot	18,7	22,0	7,13	3,38
14-set	Lugana	Sirmione (loc. Rovizza)	Trebbiano di Lugana	Guyot	16,8	19,7	7,24	3,22
15-set	Garda Classico	San Felice	Groppello	Guyot	18,9	22,2	9,30	3,14
15-set	Garda Classico	San Felice	barbera	Guyot	18,4	21,6	12,98	2,96
15-set	Garda Classico	San Felice	rebo	Guyot	19,8	23,2	6,94	3,36
15-set	Garda Classico	San Felice	merlot	Guyot	18,6	21,8	7,27	3,32
15-set	Garda Classico	San Felice	Sangiovese	Guyot	16,2	19,0	8,92	3,18
15-set	Garda Classico	Padenghe	Groppello mocasina	Guyot	16,5	19,4	7,68	3,37
15-set	Garda Classico	Padenghe	Sangiovese	Guyot	16,4	19,3	7,58	3,27
15-set	Garda Classico	Padenghe	barbera	Guyot	16,7	19,6	14,00	3,00
15-set	Garda Classico	Puegnago	marzemino	Guyot	16,7	19,6	6,00	3,28
15-set	Garda Classico	Puegnago	Sangiovese	Guyot	15,8	18,6	8,70	3,17
15-set	Garda Classico	Puegnago	Groppello	Guyot	16,5	19,4	7,99	3,20
15-set	Garda Classico	Puegnago	barbera	Guyot	15,5	18,2	12,81	2,95
15-set	Garda Classico	Bedizzole	riesling renano	Guyot	15,5	18,2	9,55	3,22
15-set	Garda Classico	Bedizzole	Groppello	Guyot	16,7	19,6	8,63	3,15
15-set	Garda Classico	Calvagese	Marzemino	Guyot	15,3	18,0	7,43	3,46
15-set	Garda Classico	Calvagese	Groppello	Guyot	16,3	19,2	6,14	3,56
15-set	Garda Classico	Lonato	Sangiovese	Guyot	17,6	20,7	7,08	3,49
15-set	Garda Classico	Lonato	marzemino	Guyot	17,6	20,7	5,20	3,83
15-set	Garda Classico	Lonato	Groppello	Guyot	19,7	23,1	3,56	4,05
15-set	Garda Classico	Moniga	Groppello gentile	Guyot	17,7	20,8	6,97	3,22
15-set	Garda Classico	Manerba	Groppello mocasina	Guyot	16,9	19,8	4,79	3,57
15-set	Garda Classico	Polpenazze	Groppello gentile	Guyot	16,4	19,3	7,82	3,22
15-set	Garda Classico	Puegnago	Groppello gentile	Guyot	16,2	19,1	10,70	3,12
15-set	Garda Classico	Puegnago	Groppello mocasina	Guyot	18,1	21,3	5,95	3,38