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 23/09/2010**

Prossima emissione: Giovedì 30 Settembre 2010.

Il Bollettino Valcamonica è sospeso fino a data da destinarsi. Le informazioni le trovate in questo.

➔ FASE FENOLOGICA

Vendemmia in corso per la produzione di bianchi fermi e Garda Classico Chiaretto. Prime vendemmie dei rossi dove le uve sono poco sane.

➔ PREVISIONI METEOROLOGICHE

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

EVOLUZIONE GENERALE: Oggi ancora in prevalenza stabile e soleggiato. Da domani il graduale avvicinamento di un'area di bassa pressione determinerà un peggioramento del tempo con precipitazioni diffuse, particolarmente insistenti tra la notte di venerdì e la mattina di sabato. Condizioni di debole instabilità pee le giornate successive.
Venerdì 24: al mattino nuvolosità irregolare su pianura e Oltrepò. Altrove da nuvoloso a molto nuvoloso. Dalle ore centrali ulteriore intensificazione della nuvolosità da ovest a est, fino ad avere in serata cielo ovunque molto nuvoloso o coperto. **Precipitazioni:** al mattino su fascia alpina e prealpina deboli sparse, con possibile interessamento dei settori adiacenti di alta pianura. Dal primo pomeriggio in graduale estensione ai restanti settori, a partire da quelli occidentali. In tarda serata diffuse e in intensificazione da ovest a est, con quantitativi da deboli a moderati. In tarda serata più insistenti sui settori di Nordovest e alta pianura centro-occidentale. Le precipitazioni potranno assumere in parte anche carattere di rovescio o localmente di temporale.
Sabato 25: fino alla tarda mattinata nuvoloso o molto nuvoloso. Quindi attenuazione della nuvolosità a partire da ovest, con irregolari schiarite, più frequenti sui settori occidentali. **Precipitazioni:** nella notte e fino alla tarda mattinata moderate o locamente forti: diffuse e insistenti, anche a carattere di rovescio, con fenomeni in spostamento da ovest a est. Nel pomeriggio deboli sparse, in serata più probabili sui settori di pianura.
Domenica 26: irregolarmente nuvoloso **Precipitazioni:** deboli sparse, anche a carattere di breve rovescio. Più probabili sui settori orientali.
Lunedì 27 e **Martedì 28:** Tendenza incerta: la persistenza di un minimo depressionario sul nord Italia potrà continuare a mantenere condizioni di instabilità con nuvolosità irregolare e probabilità di deboli precipitazioni.

➔ 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.
Ora si tratta di decidere **quando vendemmiare**. Presumibilmente in numerosi casi si dovrà vendemmiare anche se le uve non sono perfettamente mature per il tipo di vino ricercato, dato che il livello sanitario delle uve sta rapidamente peggiorando ed in molti casi non si può ragionevolmente sperare di poter attendere le maturazioni fenoliche complete per le varietà rosse.
Il livello critico è quando i grappoli con qualche acino botritizzato sono oltre il 10%: a quel punto significa che tutte le bucce stanno inesorabilmente cedendo e che si hanno pochi giorni per vendemmiare.

ATTENZIONE ALLE PIOGGE IN ARRIVO

Si dovranno adattare attentamente i protocolli di vinificazione alla qualità effettiva delle uve raccolte.
NON SI PUÒ VINIFICARE QUEST'ANNO CON GLI STESSI PROTOCOLLI DI ANNATE CALDE.
Valutare attentamente la qualità fenolica delle bucce, il livello di astringenza, il grado zuccherino e la complessità gustativa e applicare le strategie enologiche migliori per valorizzare le uve senza esaltarne i limiti, che quest'anno sono presenti pressoché ovunque (maturazione fenolica non completa, intensità tannica non elevata, gusto poco intenso rispetto ad annate a maturazione ottimale). Per le uve migliori quest'anno si potrà valorizzare il livello zuccherino non elevato, cercando di produrre vini eleganti, anche se non potenti, e con gradazione alcolica medio-bassa, come pretenderebbe sempre il mercato...

Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

- ***LUGANA***

Nei vigneti migliori la qualità regge bene. La maturità fenolica tuttavia è a buon livello, ormai adeguata alla produzione di buoni vini di base o media gamma.

- ***VITIGNI ROSSI***

Valgono le considerazioni fatte nello scorso Bollettino per i diversi vitigni e le varie zone, salvo il fatto che la situazione è in generale e rapido peggioramento. Le bucce stanno cedendo. Attenzione a non pretendere di lasciare uva in pianta se le bucce sono "cotte".

- ***VALCAMONICA***

Nei vigneti situati nel conoide della Concarena si evidenziano generalizzati cedimenti delle bucce. Risulta più colpito il Merlot,ma anche il Marzemino inizia a mostrare problemi.
Nella zona bassa della Valle le bucce mostrano più resistenza ed i casi di cedimenti sono localizzati ai vigneti troppo carichi o vigneti giovani e molto vigorosi.
Nei vigneti con uve sane la maturazione procede in modo regolare ed è confermato l'anticipo di circa una settimana rispetto al 2009.
I dati analitici mostrano un buon accumulo zuccherino, le acidità si sono abbassate e la degustazione delle uve evidenzia una medio-bassa astringenza. Tuttavia, si deve tenere presente che siamo ancora lontani dalla vendemmia dei rossi riserva, per i quali è necessario una maturazione fenolica completa, per cui, se le bucce resistono è **opportuno procrastinare la vendemmia il più possibile**.
Si presume quindi che verso la fine del mese si potranno iniziare le vendemmie per i rossi "base gamma.
Nonostante quanto sopra descritto è necessario **controllare attentamente i vigneti** e procedere alla vendemmia in caso di cedimenti delle bucce delle uve.

Vinificare SOLO uve perfettamente sane separate da quelle botritizzate 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.

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

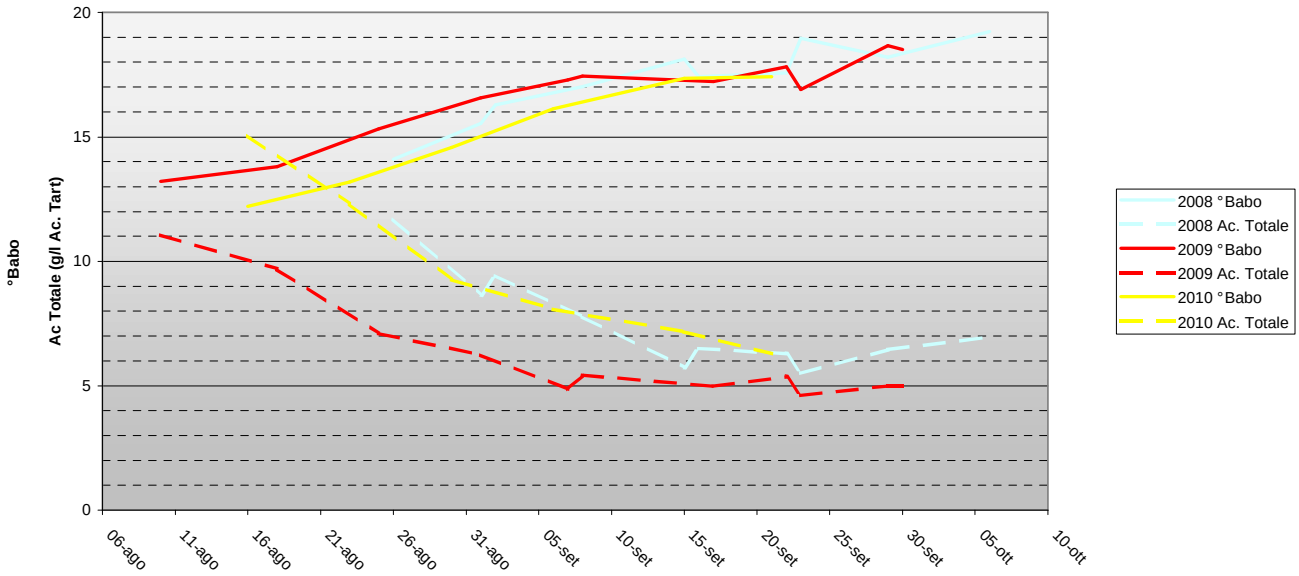
Togliere tutte le piante malate come segnalato nei Boll. precedenti

Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

➢ *CURVE DI MATURAZIONE*

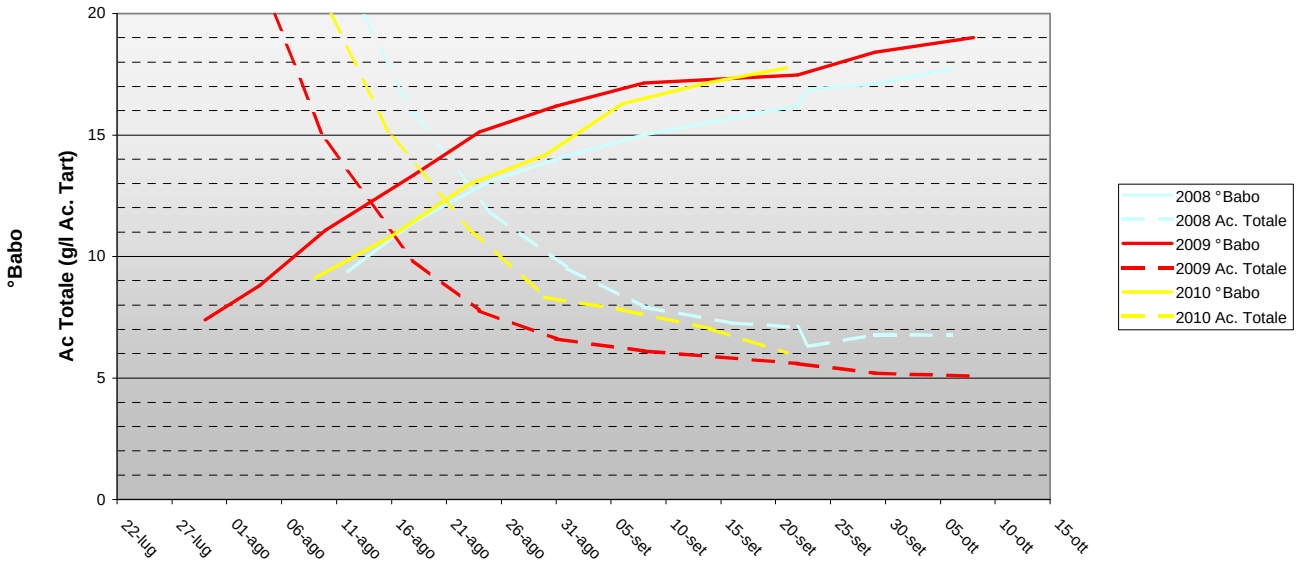
Nel grafico sottostante sono riportati i dati relativi a campioni di uve Groppello. Questa settimana non si osservano incrementi del grado zuccherino, questo appare ancora essere in linea con il 2008 e il 2009. L'acidità è superiore a quella del 2009 ed è simile al 2008.

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



Nel grafico sottostante è riportato l'andamento della maturazione di uve Turbiana per la zona del Lugana. L'incremento del grado zuccherino è simile a quello osservato la scorsa settimana. Il calo di acidità registrato questa settimana, elevato per lo stadio di maturazione raggiunto, porta il valore ai livelli del 2009.

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

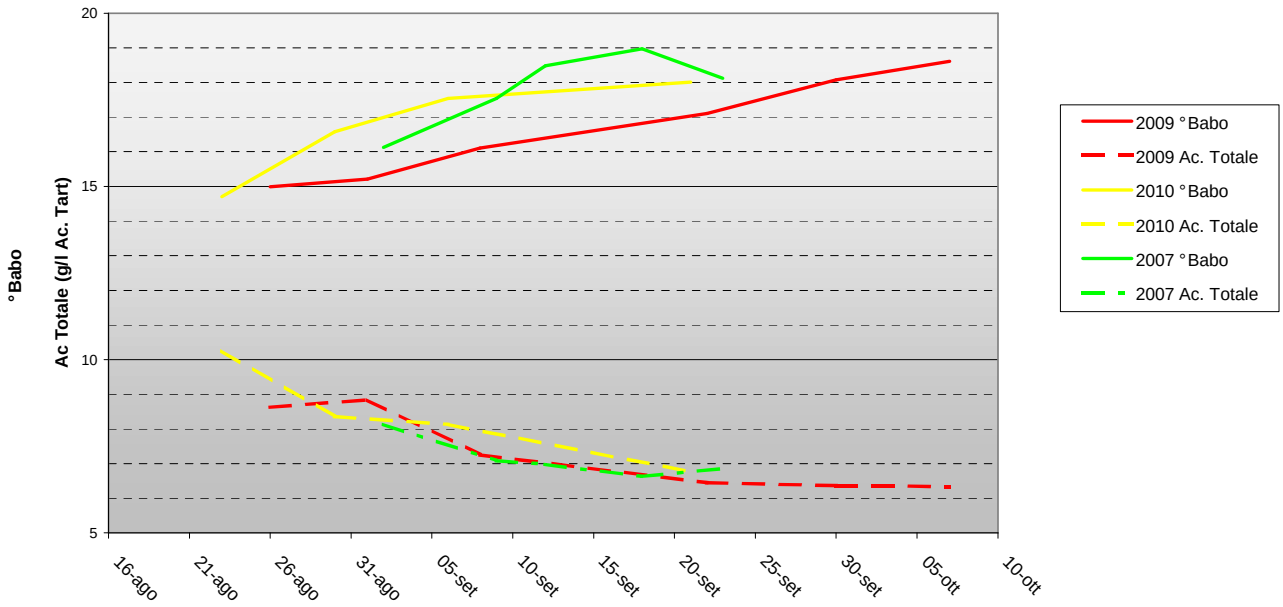


CENTRO VITIVINICOLO PROVINCIALE DI BRESCIA
Viale Bornata 110 – 25123 Brescia – tel 030.362285-360770 – assistenzatecnica@centrovitivinicoloprovinciale.it
Attività realizzata grazie a specifico finanziamento dell'Assessorato Agricoltura della Provincia di Brescia

Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Nel grafico sottostante è riportato l'andamento della maturazione per i vigneti di uve Merlot della Valcamonica. La scorsa settimana non era stato possibile effettuare il campionamento delle uve. Non si osservano, rispetto a due settimane fa, incrementi consistenti del grado zuccherino; il livello raggiunto è prossimo a 18° Babo, di un grado superiore a quello registrato nel 2009. L'acidità è simile a quella degli anni 2007e 2009.

Merlot Valle Camonica - Maturazione uve - °Babo e A c Tot
- anni 2008 2009 2010 -



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"

➢ *MATURAZIONE UVE*

data prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento	°Babo	°Brix	Ac.Tot. (g/lAc.Tart.)	pH
21-set	Lugana	Pozzolengo	Trebbiano di Lugana	Guyot	18,2	21,4	5,78	3,32
21-set	Lugana	Pozzolengo	Trebbiano di Lugana	Guyot	16,9	19,8	6,07	3,31
21-set	Lugana	Sirmione (loc. Ortaglia)	Trebbiano di Lugana	Guyot	18,4	21,6	6,81	3,41
21-set	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	17,6	20,7	6,31	3,34
21-set	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	17,4	20,4	5,55	3,28
21-set	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	18,2	21,4	5,64	3,34
21-set	Lugana	Sirmione (loc. Rovizza	Trebbiano di Lugana	Guyot	17,6	20,7	5,95	3,27
21-set	Garda Classico	Bedizzole	Groppello	Guyot	17,1	20,1	6,56	3,44
21-set	Garda Classico	Calvagese	Marzemino	Guyot	15,2	17,9	6,04	3,63
21-set	Garda Classico	Calvagese	Groppello	Guyot	16,6	19,5	5,50	3,72
21-set	Garda Classico	Desenzano	Vcr 11	Guyot	16,7	19,6	7,17	3,47
21-set	Garda Classico	Desenzano	R 3	Guyot	14,7	17,3	6,58	3,37
21-set	Garda Classico	Desenzano	Ica 33	Guyot	17,4	20,4	5,89	3,57
21-set	Garda Classico	Desenzano	Ica 32	Guyot	15,5	18,2	4,98	3,61
21-set	Garda Classico	Desenzano	Ica 34	Guyot	15,5	18,2	5,41	3,57
21-set	Garda Classico	Lonato	Groppello	Guyot	18,8	22,1	3,52	4,07
21-set	Garda Classico	Lonato	Sangiovese	Guyot	17,9	21,0	7,92	3,53
21-set	Garda Classico	Lonato	Marzemino	Guyot	16,9	19,8	5,28	3,82
21-set	Garda Classico	Manerba	Groppello Mocasina	Guyot	16,9	19,8	5,71	3,68
21-set	Garda Classico	Moniga	Groppello Gentile	Guyot	17,1	20,1	7,41	3,37
21-set	Garda Classico	Padenghe	Barbera	Guyot	16,1	18,9	11,87	3,18
21-set	Garda Classico	Padenghe	Groppello	Guyot	16,9	19,8	6,80	3,63
21-set	Garda Classico	Padenghe	Sangiovese	Guyot	16,2	19,0	6,90	3,41
21-set	Garda Classico	Polpenazze	Groppello Gentile	Guyot	17,0	20,0	7,10	3,48
21-set	Garda Classico	Puegnago	Groppello Mocasina	Guyot	18,1	21,2	4,62	3,67
21-set	Garda Classico	Puegnago	Groppello Gentile	Guyot	16,9	19,8	7,44	3,44
22-set	Garda Classico	Puegnago	Marzemino	Guyot	16,6	19,5	6,78	3,41
23-set	Garda Classico	Puegnago	Sangiovese	Guyot	16,1	18,9	7,85	3,26
24-set	Garda Classico	Puegnago	Groppello	Guyot	16,7	19,6	7,19	3,41
25-set	Garda Classico	Puegnago	Barbera	Guyot	16,2	19,1	11,15	3,06
21-set	Garda Classico	San Felice	Groppello	Guyot	19,3	22,6	8,05	3,29
21-set	Garda Classico	San Felice	Barbera	Guyot	19,9	23,3	6,49	3,36
21-set	Garda Classico	San Felice	Rebo	Guyot	18,7	22,0	7,31	3,27
21-set	Garda Classico	San Felice	Merlot	Guyot	18,7	22,0	7,02	3,44
22-set	Garda Classico	San Felice	Sangiovese	Guyot	15,7	18,5	8,19	3,27

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 prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento	°Babo	°Brix	Ac.Tot. (g/lAc.Tart.)	pH
21-set	Valcamonica	Artogne	Merlot	Guyot	17,8	20,9	5,5	3,48
21-set	Valcamonica	Berzo Demo	Merlot	Guyot	14,6	17,2	10,7	3,16
21-set	Valcamonica	berzo inferiore	Merlot	Guyot	19,0	22,3	6,2	3,35
21-set	Valcamonica	berzo inferiore	Merlot	Guyot	18,6	21,8	6,5	3,37
21-set	Valcamonica	Bienno	Merlot	Guyot	17,5	20,5	6,7	3,36
21-set	Valcamonica	Breno	Merlot	Guyot	18,1	21,3	7,0	3,37
21-set	Valcamonica	Breno	Rebo	Guyot	18,6	21,8	6,5	3,35
21-set	Valcamonica	Capo di Ponte	Merlot	Guyot	17,4	20,4	7,7	3,35
21-set	Valcamonica	Capo di Ponte	Marzemino	Guyot	15,8	18,6	8,1	3,24
21-set	Valcamonica	Cemmo	Merlot	Guyot	18,0	21,1	8,6	3,31
21-set	Valcamonica	Cerveno	Merlot	Guyot	15,7	18,5	8,3	3,29
21-set	Valcamonica	Cerveno	Merlot	Guyot	16,7	19,6	7,5	3,38
21-set	Valcamonica	Ceto	Merlot	Guyot	16,8	19,7	8,8	3,28
21-set	Valcamonica	Darfo	Merlot	Guyot	19,1	22,4	5,1	3,46
21-set	Valcamonica	Darfo	Merlot	Guyot	19,4	22,8	4,4	3,64
21-set	Valcamonica	Darfo	Merlot	Guyot	20,1	23,6	6,1	3,44
21-set	Valcamonica	Darfo	Marzemino	Guyot	17,0	20	5,2	3,42
21-set	Valcamonica	Darfo	Merlot	Guyot	18,6	21,8	6,3	3,37
21-set	Valcamonica	Darfo	Merlot	Guyot	17,9	21	5,2	3,50
21-set	Valcamonica	Esine	Marzemino	Guyot	17,5	20,5	8,3	3,19
21-set	Valcamonica	Esine	Merlot	Guyot	18,7	22	7,0	3,28
21-set	Valcamonica	Losine	Merlot	Guyot	19,2	22,5	6,1	3,54
21-set	Valcamonica	Losine	Merlot	Guyot	17,9	21	6,3	3,41
21-set	Valcamonica	Losine	Marzemino	Guyot	15,9	18,7	6,7	3,32
21-set	Valcamonica	Losine	Merlot	Guyot	18,1	21,3	7,7	3,40
21-set	Valcamonica	Losine	Merlot	Guyot	17,5	20,5	6,7	3,38
21-set	Valcamonica	Losine	Merlot	Guyot	18,4	21,6	6,3	3,40
21-set	Valcamonica	Losine	Rebo	Guyot	16,7	19,6	7,8	3,20
21-set	Valcamonica	Losine	Merlot	Guyot	17,4	20,4	6,4	3,34
21-set	Valcamonica	Ono S.Pietro	Merlot	Guyot	19,3	22,7	6,1	3,31