



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Bollettini e schede del Manuale di Viticoltura del CVP su: www.CentroVitivinicoloProvinciale.it - BOLLETTINO N° 04 del 29/03/2011

→ ATTIVITÀ DEL CENTRO VITIVINICOLO E DEGUSTAZIONI SPERIMENTALI

Siamo a disposizione di Enti, Istituti o Aziende per eseguire **microvinificazioni** sperimentali della vendemmia 2011 e relative degustazioni dei vini; per informazioni contattare per tempo i nostri Uffici

PROGRAMMA DEGUSTAZIONI VINI SPERIMENTALI

Come già anticipato via mail, presso la sede del CVP si terranno le seguenti degustazioni di vini sperimentali:

05/04: Cloni di Barbera, Marzemino, Cabernet e nuove varietà bresciane da incrocio + Valcamonica tecniche di gestione del vigneto. Consegna degli esiti delle elaborazioni delle degustazioni precedenti

CONVEGNO INTERNAZIONALE GIALLUMI

La problematica dei giallumi (Legno nero e Flavescenza dorata) continua ad essere di stringente attualità, anche per la recrudescenza manifestata, in particolare da LN, in Franciacorta.

Per questo motivo il CVVP si è fatto promotore del Convegno Internazionale, organizzato grazie al coinvolgimento del Consorzio Franciacorta e alla partecipazione di Regione Lombardia, che si terrà il giorno

31 Marzo alle ore 9.30 presso la sede del **Consorzio Franciacorta**
in Via Verdi 55 ad Erbusco, dal titolo:

GIALLUMI DELLA VITE Situazione attuale in Lombardia e stato delle conoscenze per la lotta e la prevenzione

Interverranno come relatori: M. Ciampitti, A. Montermini, M. Maixner, J.M. Trespaillé-Barrau

Il dettaglio degli interventi è già stato inviato in comunicazione separata e si trova sul sito del CVP.

La partecipazione è gratuita, ma è richiesta la prenotazione. **Si sottolinea l'importanza dell'argomento.**

→ PRATICHE COLTURALI

➤ **NUOVI IMPIANTI**

Si ricorda che per la realizzazione di impianti con materiali su richiesta è indispensabile **PRENOTARE** le combinazioni Clone/portinnesto **ORA** per gli impianti **2012**.

➤ **MANUTENZIONE DEI VIGNETI VECCHI**

Effettuare al più presto i rimpiazzi dove vi sono fallanze in vigneti che sono strutturalmente in buone condizioni e qualitativamente validi: è dimostrato che le uve provenienti da vigneti vecchi ben tenuti danno vini migliori.

➤ **CONCIMAZIONI**

Fare riferimento ai Bollettini precedenti. L'utilizzo di concimi organici permette di migliorare la struttura del suolo. L'utilizzo di **tecniche di distribuzione proporzionali alle zone di vigore (viticoltura di precisione)** permette di risparmiare denaro, inquinare meno, aumentare l'uniformità del vigore in vigna e la qualità del raccolto.



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

→ MISURA 214

Sono uscite le nuove norme tecniche della Misura 214. Le trovate sul sito del Centro Vitivinicolo o all'indirizzo www.agricoltura.regione.lombardia.it alla voce Piano di sviluppo rurale, Asse 2, Misura 214.

Nei prossimi Bollettini pubblicheremo gli estratti.

→ IMPATTO AMBIENTALE: LE FUTURE NORME

La **DIR. 2009/128/CE** stabilisce le nuove norme di gestione ed utilizzo dei fitofarmaci. Prevede azioni per:

- Ridurre i rischi e gli impatti dell'utilizzo dei Prodotti Fitosanitari (PF) sulla salute umana e sull'ambiente
- Incoraggiare lo sviluppo e l'introduzione della difesa integrata
- Incrementare i controlli in fase di distribuzione ed utilizzo dei prodotti
- Ridurre le concentrazioni di sostanze attive tossiche e sostituzione con sostanze meno pericolose

Devono obbligatoriamente essere predisposti Piani di Azione Nazionale (PAN) che prevedano misure per la realizzazione degli obiettivi. **Esattamente come successo per il Mancozeb (chi si è premurato di non usarlo da anni ora sa già come comportarsi), è opportuno iniziare ad adeguarsi anche a queste misure, seppur non ancora operative.** Tra le norme previste, segnaliamo:

- Saranno previste **ispezioni periodica delle attrezzature** in uso. L'intervallo tra le ispezioni non supera i 5 anni fino al 2020 e non supera i 3 anni successivamente
- entro 14 dicembre 2016 tutte le attrezzature devono essere ispezionate almeno 1 volta

Inoltre sono previste misure specifiche per la **tutela delle acque**, tra cui spiccano:

- applicazione di **tecniche più efficienti**, es. uso di attrezzature per l'applicazione a bassa dispersione (es. attrezzature a recupero di prodotto, ugelli antideriva)
- ricorso a misure di mitigazione dei rischi di inquinamento al di fuori del sito. In particolare:
 1. la creazione di **aree di rispetto** per la tutela degli organismi acquatici
 2. la creazione di **aree di salvaguardia** per le acque superficiali e sotterranee utilizzate per l'estrazione di acqua potabile, nelle quali sia **vietato applicare** o stoccare pesticidi
 3. la riduzione o l'eliminazione dell'applicazione dei PF sulle o lungo le strade, le linee ferroviarie, le superfici molto permeabili e le superfici impermeabilizzate.
- riduzione o divieto dell'uso di PF in specifiche aree (parchi e giardini pubblici, ecc.), le **aree protette**, altre aree trattate di recente frequentate dai lavoratori agricoli o ad essi accessibili

Saranno previste norme obbligatorie (ma che già in buona parte si conoscono) per:

- Stoccaggio, manipolazione, diluizione e miscela di pesticidi prima dell'applicazione
- Manipolazione degli imballaggi e dei resti dei PF
- Smaltimento dopo l'applicazione delle miscele rimanenti nei serbatoi
- Pulizia dopo l'applicazione delle attrezzature impiegate
- Recupero o smaltimento delle rimanenze dei pesticidi e dei relativi imballaggi conformemente alla normativa comunitaria in materia di rifiuti

USO SOSTENIBILE dei FITOFARMACI

Per affrontare in modo chiaro la tematica di cui sopra, si organizza il giorno

14 Aprile alle ore 15.45 presso la sede del **Consorzio Franciacorta**

in Via Verdi 55 ad Erbusco, un incontro tecnico per l'approfondimento di argomenti già introdotti lo scorso anno:

Uso sostenibile dei fitofarmaci: norme e buone pratiche

Interverranno come relatori: M. Tonni, F. Berta

Il dettaglio degli interventi verrà inviato in comunicazione separata a breve e si troverà sul sito del CVP.

La partecipazione è gratuita, ma è richiesta la prenotazione. **Si sottolinea l'importanza dell'argomento.**

Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

→ RESOCONTO ANDAMENTO METEOROLOGICO 2010 – PARTE 2

Il commento del andamento meteorologico e dei processi di maturazione dell'anno 2010 considera gli anni dal 2007 al 2009 quale termine di confronto. Per ciascuna zona viticola della provincia viene presa in esame la varietà più coltivata e i dati di un'unica stazione meteorologica.

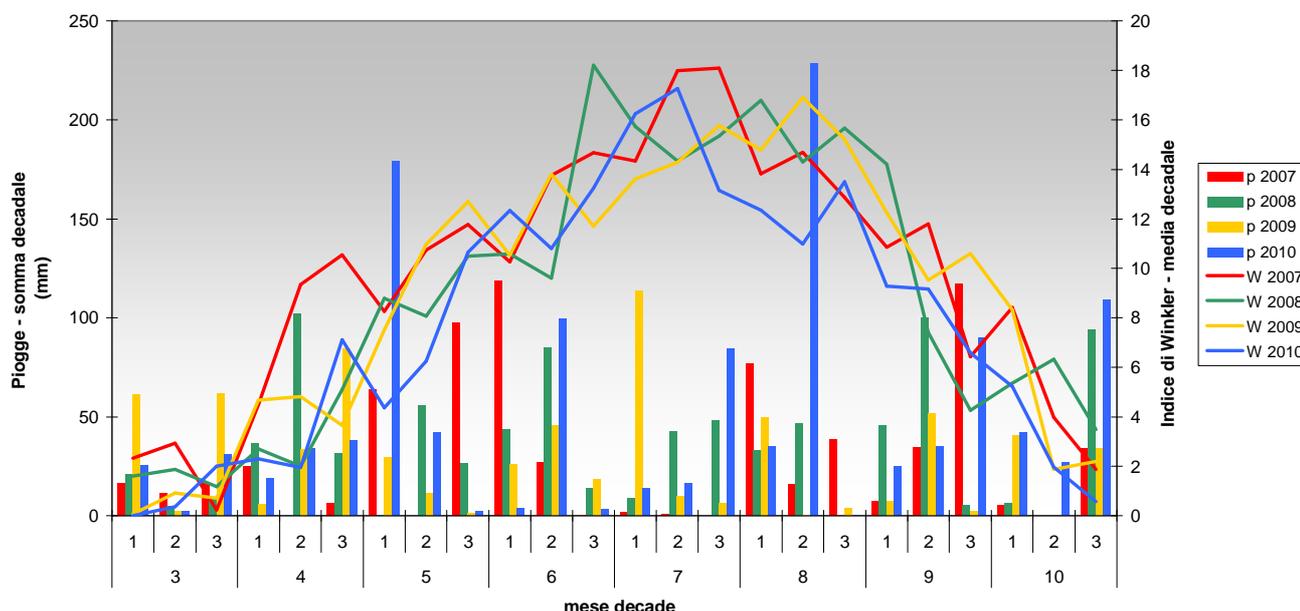
Per la zona viticola del Franciacorta sono utilizzati i dati delle curve di maturazione della varietà Chardonnay realizzate dal Centro Vitivinicolo Provinciale nel quadriennio 2007-2010. L'andamento meteorologico è descritto adoperando i dati della stazione meteorologica di Corte Franca.

Quale parametro in grado di descrivere lo stato idrico della coltura è stato inoltre calcolato il dato acqua disponibile (differenza tra la capacità di campo e il punto di appassimento permanente) mediante il programma CriTeRia. Sebbene tale calcolo sia stato condotto con numerose approssimazioni (stima dell'evapotraspirazione secondo Hargreaves e Samani (1985) considerando il solo parametro temperatura), il dato può essere indicativo dello stato di stress della coltura. Sono stati considerati due profili pedologici relativi alle unità vocazionali morenico profondo e morenico sottile, caratterizzati da disponibilità idrica elevata e scarsa.

Nel grafico 1 sono riportati i dati decadal di piovosità e la sommatoria decadale dei dati giornalieri dell'indice di Winkler. Nel periodo dal germogliamento alla fioritura è evidente l'elevato accumulo termico in aprile e a fine maggio dell'anno 2007, anche nell'anno 2009 le temperature di maggio antecedenti la fioritura appaiono elevate. Lo scorso anno è il più freddo con accumuli termici inferiori a tutti gli anni considerati nella prima e seconda decade di maggio.

Grafico 1

Corte Franca - Piovosità e Indice di Winkler - anni dal 2007 al 2010



Nel grafico 2 vengono riportate le curve di accumulo degli zuccheri calcolate interpolando i dati analitici di tutti i vigneti campionati (circa 20). Sono riportati i singoli dati analitici per evidenziare l'ampia variabilità riscontrata tra i vigneti. L'inizio invaiatura si può collocare attorno al raggiungimento dei 9 Babo. Utilizzando le curve calcolate tale stadio avviene il 15/07 nel 2007, il 23/07 nel 2009, il 1/08 nel 2008 e il 4/08 nel 2010. L'anno 2007 è quindi il più precoce seguito dal 2009, le curve degli anni 2008 e 2010 sono simili ed inizialmente quasi sovrapposte, ma già dai primi di luglio lo scorso anno risulta essere il più tardivo tra quelli esaminati. E' noto che si sono verificati nel mese di luglio tre eventi grandinigeni di grave entità. Nel grafico 2A, pubblicato la scorsa estate sui nostri bollettini, sono riportate le curve relative a vigneti colpiti dal primo evento, avvenuto nella prima decade di luglio, e da vigneti rimasti indenni (i dati sono espressi in gradi Brix). L'evidente differenza tra i vigneti colpiti e non va a diminuire nel corso della maturazione, l'effetto dell'evento grandinigeno può spiegare solo in parte la cinetica di accumulo del 2010.



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Il raggiungimento di 16°Babo, corrispondente ad 11 ° alcol, dedotto dalle curve calcolate, avviene il 15/8 nel 2007, il 20/8 nel 2009, dieci giorni più tardi il 29/8 nel 2008 e il 6/09 lo scorso anno.

Grafico 2

Franciacorta - Chardonnay - zuccheri - anni dal 07 al 10

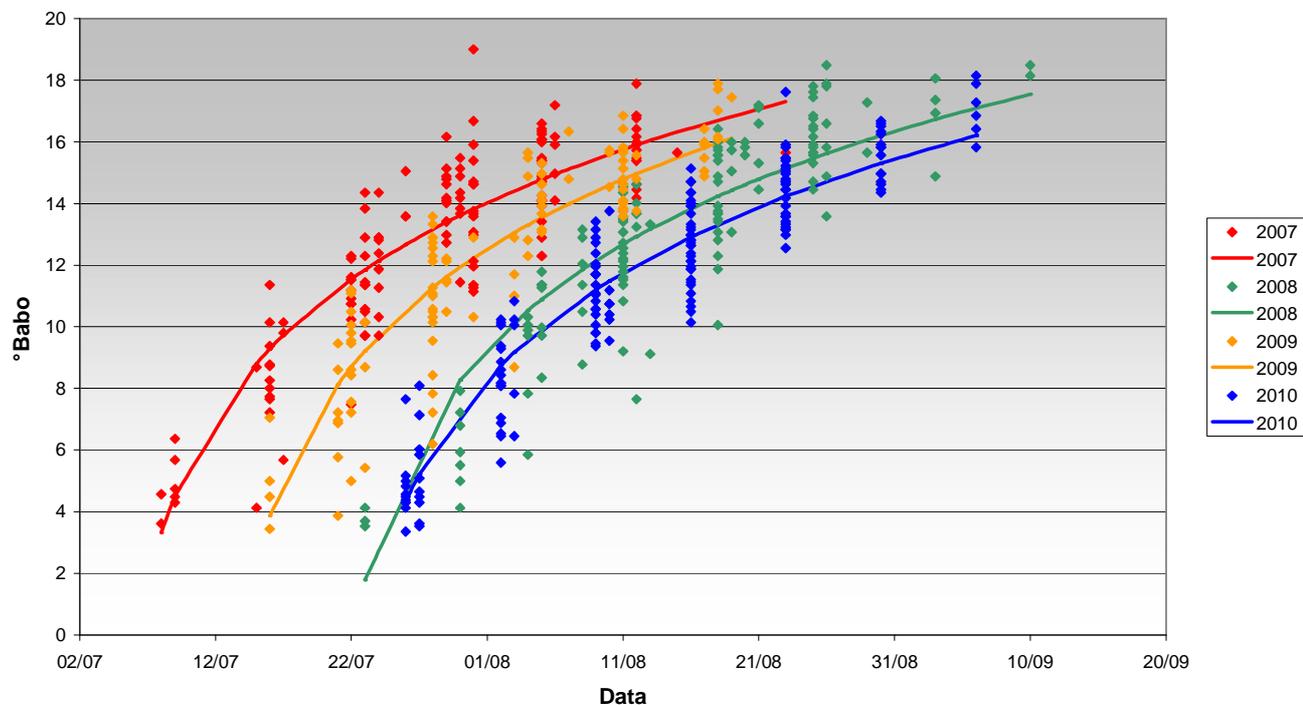
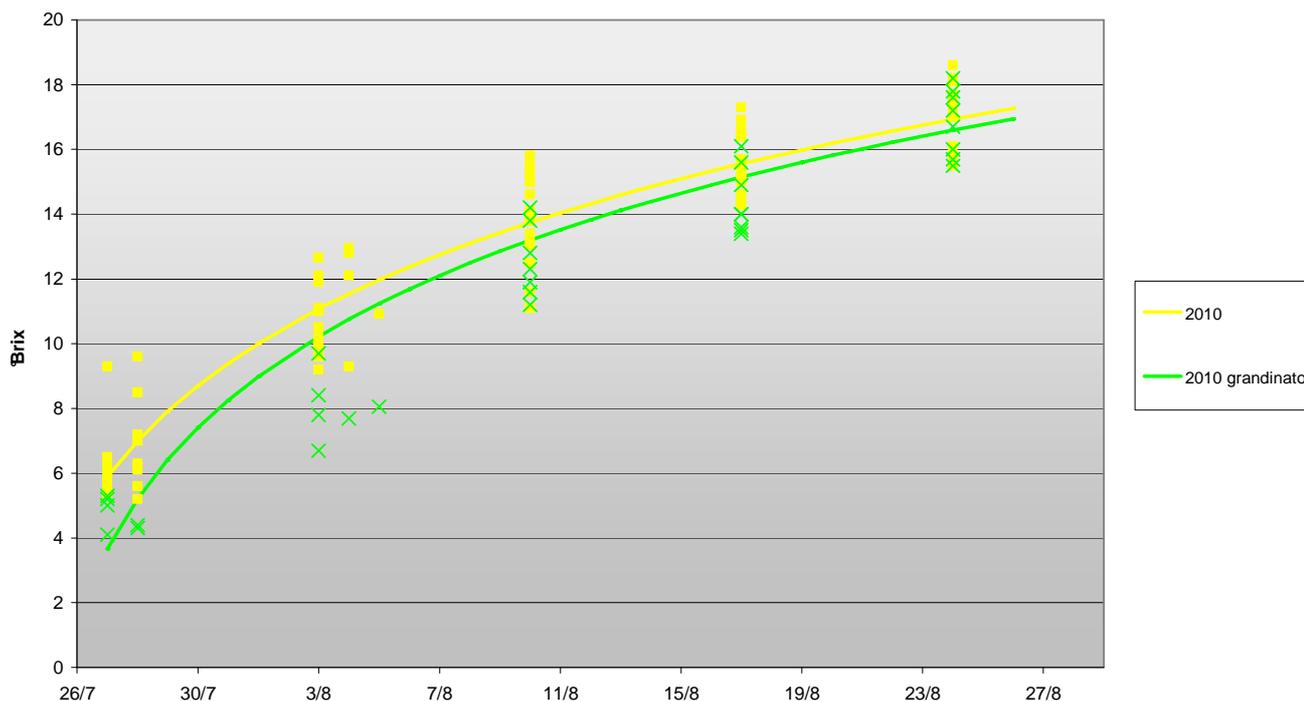


Grafico 2A

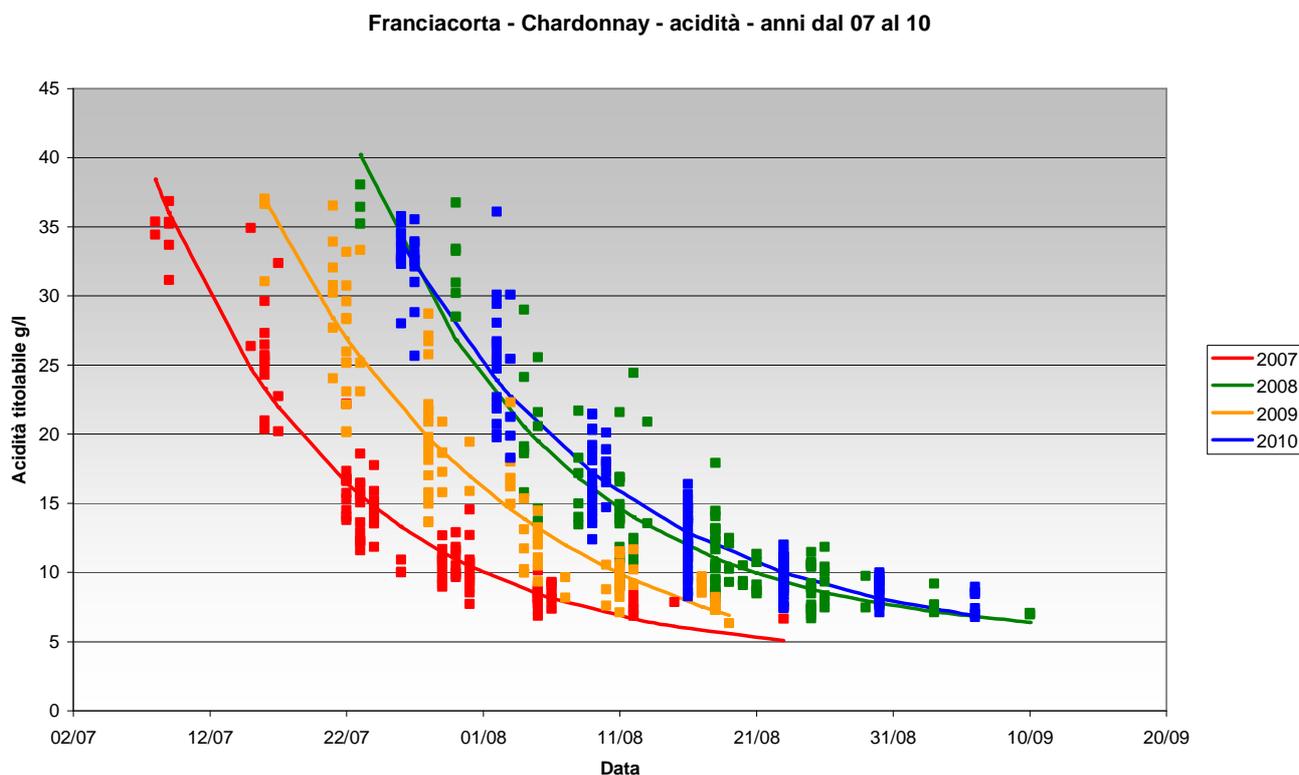
Franciacorta- Chardonnay- zuccheri - anno 2010



Bollettino Agrometeorologico "Viticultura"

Nel grafico 3 sono riportate le curve dell'acidità titolabile calcolate interpolando i dati, così come è stato fatto per il grado Babo, il decremento dell'acidità appare in linea con la precocità di maturazione e con le curve di accumulo zuccherino. Nell'anno 2009 l'acidità cala più rapidamente, raggiungendo all'inizio della seconda decade di luglio i valori del 2007. Contenuti acidi più elevati sono presenti a fine maturazione nel 2008 e nello scorso anno.

Grafico 3



Nel grafici 4 e 5 sono riportate le curve di accumulo zuccherino e di decremento dell'acidità titolabile a partire da inizio invaiatura. Le curve sono state allineate per un valore di 9° Babo. Questa rielaborazione grafica dei dati consente un più agevole confronto della maturazione, senza tener conto dell'andamento delle precedenti fasi fenologiche. Il processo di maturazione sembra progredire con maggior rapidità nel 2009, con un più rapido accumulo di zuccheri e un più rapido decremento dell'acidità. Nel 2007 le curve di accumulo sono simili a quelle del 2008 ma l'acidità subisce un maggior decremento. Il 2010 presenta il minore accumulo e i più alti valori di acidità.



Bollettino Agrometeorologico "Viticultura"

Grafico 4

Franciacorta - Chardonnay - confronto accumulo zuccheri

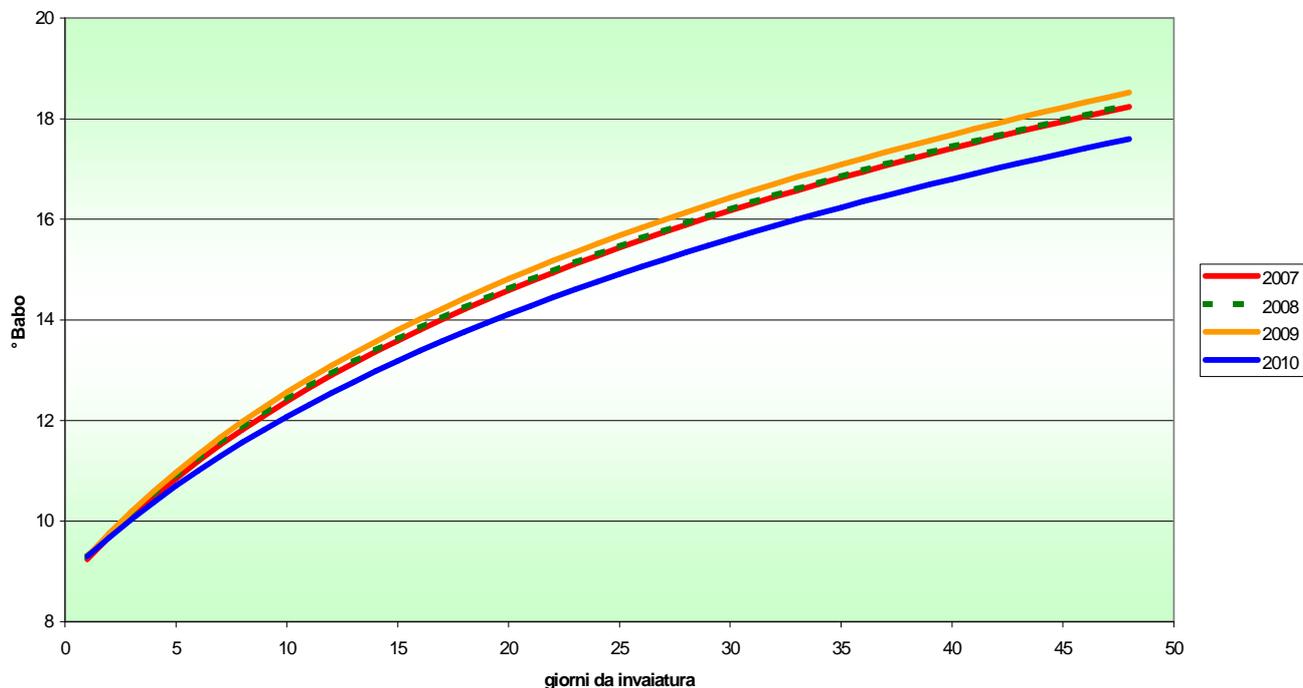
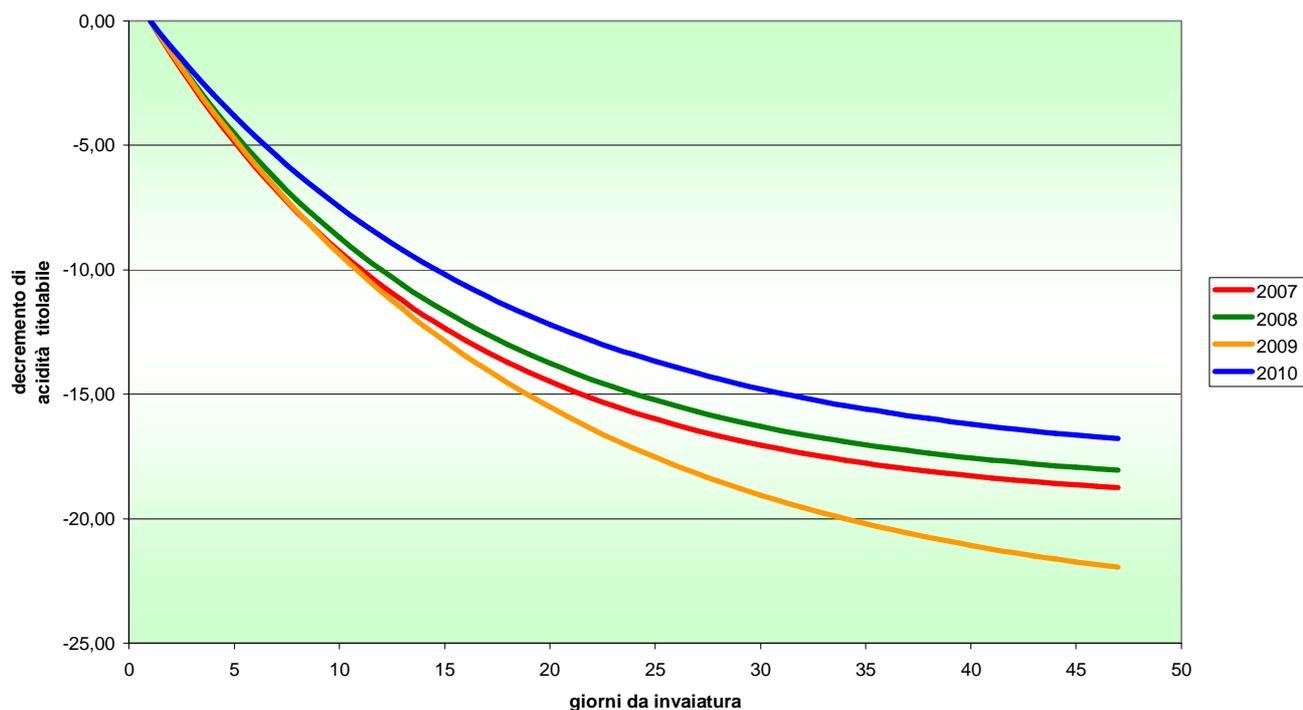


Grafico 5

Franciacorta - Chadonnay - confronto decremento acidità



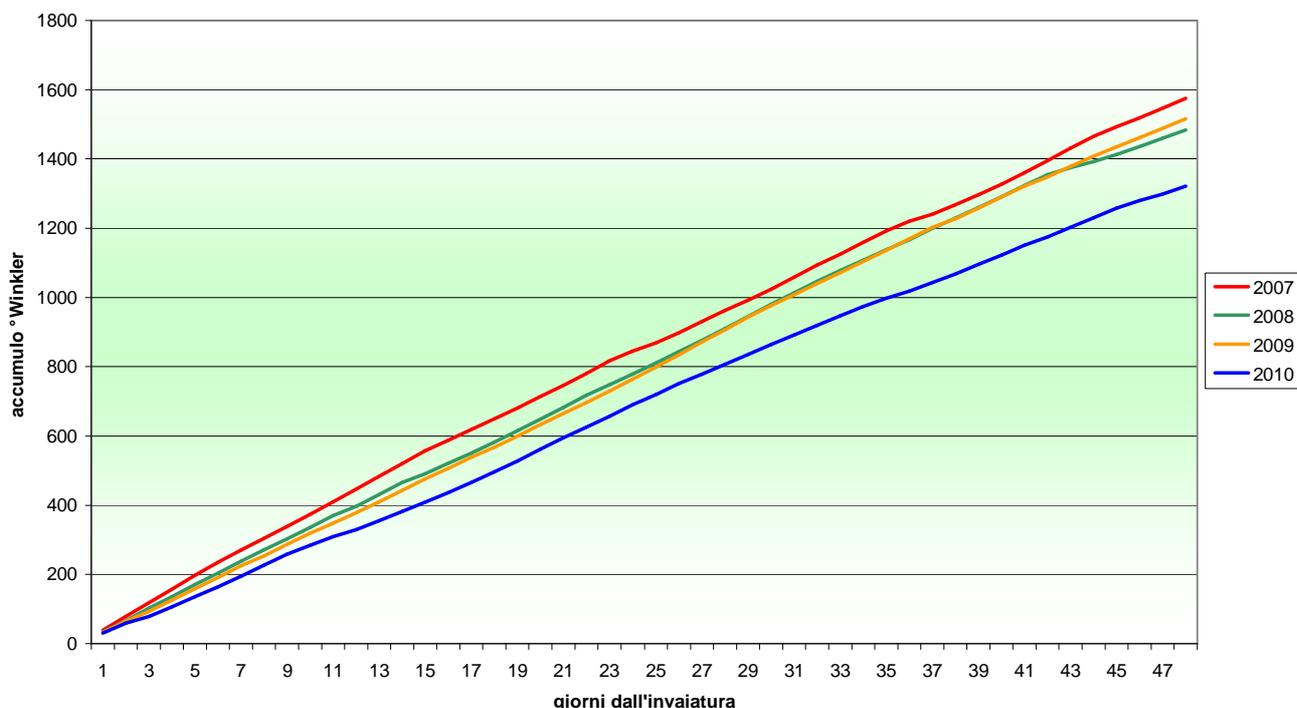


Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Nei grafici 6 e 7, sono riportati l'accumulo termico e l'acqua disponibile da inizio invaiatura. E' evidente la buona correlazione tra accumulo termico e curve di accumulo zuccherino, è eclatante l'anomalia dello scorso anno che mostra sin dalla seconda decade dopo l'invasatura accumuli inferiori a tutti gli anni esaminati. Anche esaminando il grafico 1 si può notare come i valori decadali del 2010 dell'Indice di Winkler siano sempre inferiori a quelli degli anni precedenti. Il decremento dell'acidità appare più rapido nell'anno 2009 e, in minore misura, nel 2007. Analizzando il grafico "acqua disponibile" si evidenzia come nella prima fase di maturazione del 2007 e nella seconda fase del 2009, soprattutto per i suoli dell'unità vocazionale morenico sottile, possano presentarsi condizioni di intenso stress idrico. A cavallo della seconda e terza decade del mese di luglio del 2009, attorno al 30 giorno da inizio invaiatura si sono inoltre registrate temperature massime prossime ai 36 gradi. (dati non presentati). Stress idrico e temperature elevate potrebbero aver determinato una rapida metabolismo del acido malico ed un rallentamento dei processi di gluconeogenesi mascherato da una relativa concentrazione degli zuccheri per perdita di acqua dalle bacche. Nell'anno 2010 basse temperature e elevata disponibilità idrica hanno consentito di mantenere elevati livelli di acidità.

Grafico 6

Franciacorta - accumulo termico - anni dal 07 al 10





Bollettino Agrometeorologico "Viticultura"

Grafico 7

Franciacorta - Acqua disponibile - anni dal 07 al 10

