



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Bollettini e schede del Manuale di Viticoltura del CVP su: www.CentroVitivinicoloProvinciale.it - **BOLLETTINO N° 24 del 28/07/2011**

Prossima emissione: **Giovedì 4 Agosto**

Ci scusiamo per il ritardo di emissione rispetto alla data prevista di martedì 26

→ COMUNICAZIONE IMPORTANTE

Abbiamo iniziato ad emettere un Bollettino specifico per la Valcamonica, pertanto le informazioni per la Valle si troveranno in forma dettagliata su tale Bollettino e in minima parte su questo. Chi desidera ricevere il Bollettino Valcamonica è pregato di comunicarlo ai nostri uffici via mail, fax o telefonicamente. In caso di mancata richiesta, **NON** invieremo il Bollettino Valcamonica agli indirizzi che già ricevono il presente.

→ PREVISIONI METEOROLOGICHE

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

EVOLUZIONE GENERALE: Fino a domenica condizioni di variabilità associate ad un'area depressionaria che interessa l'Europa centrale. Tale struttura tenderà a traslare verso est a inizio della prossima settimana, favorendo una possibile rimonta anticiclonica.

Venerdì 29 luglio: fino al primo mattino nuvolosità irregolare a tratti estesa, specie sui settori centro-orientali. Quindi nuvolosità in attenuazione su pianura e Appennino fino a cielo poco nuvoloso con residui addensamenti sui settori orientali. Sviluppo di cumuli pomeridiani su Alpi e Prealpi, più frequenti su parte centro-orientale. **Precipitazioni:** nella notte e fino al primo mattino possibili deboli isolate sui settori centro-orientali. Dalle ore centrali rovesci e locali temporali sui rilievi, più probabili su quelli centro-orientali. **Temperature:** minime e massime in aumento. In pianura minime tra 15 e 20°C, massime tra 26 e 30°C.

Sabato 30 luglio: fino al mattino addensamenti sparsi, più frequenti su alta pianura e fascia pedemontana. Quindi irregolarmente nuvoloso sui settori centro-orientali di pianura e fascia prealpina, poco nuvoloso altrove. In serata nuvolosità in aumento su fascia prealpina e parte centro-orientale di pianura. **Precipitazioni:** fino al primo mattino possibili deboli isolate, più probabili a ridosso dei rilievi prealpini e pianura centro-orientale. Dalle ore centrali sparse sui settori centro-orientali, a carattere di rovescio o temporale. In tarda serata possibile interessamento anche dei restanti settori. **Temperature:** minime in aumento, massime in diminuzione. In pianura minime intorno a 18°C, massime intorno a 27°C.

Domenica 31 luglio: sui settori alpini più settentrionali da poco nuvoloso a irregolarmente nuvoloso. Altrove da irregolarmente nuvoloso a nuvoloso. **Precipitazioni:** sparse a carattere di rovescio o temporale. **Temperature:** minime stazionarie, massime in diminuzione.

Lunedì 1 agosto e martedì 2 agosto: poco nuvoloso, con sviluppo di nubi cumuliformi a ridosso dei rilievi a cui potranno essere associati brevi rovesci. Temperature minime senza variazioni di rilievo, massime in aumento.

Previsioni a lungo termine (bassa affidabilità): da inizio mese è probabile un netto miglioramento che dovrebbe proseguire fino alla fine della prima decade, le temperature saranno in progressiva crescita e si porteranno su valori superiori alla norma verso il termine della prossima settimana.



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

→ ANDAMENTO CLIMATICO

PRECIPITAZIONI

Si sono verificati due successivi passaggi perturbati nei giorni 19-20 e nei giorni 23-24. Le precipitazioni sono state abbondanti e diffuse su tutto il territorio provinciale: la somma del periodo è, ad eccezione di Darfo, ovunque superiore ai 30 mm.

	Capriolo	Adro	Erbusco	Cortefranca	Paderno	Passirano	Rodengo Saiano	Monticelli	Darfo	Botticino	Calvagese	Puegnago	Lonato	Sirmione
18/07	0	0	0	0	0	0	0	0	0,4	0	0	0	0	0
19/07	1,8	6,4	2,6	7,8	6	4,4	4,2	8,6	13,8	4,6	1,8	1,6	2	1,2
20/07	13,2	6,2	5	1,4	3,4	2,4	6,8	4	0,2	19,6	16,8	24,2	3,4	4,6
21/07	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
22/07	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
23/07	12,2	28,2	13,8	16,2	8,8	7	12,4	15	4,8	17,6	16,8	50,4	11	17,2
24/07	15,6	25	17,6	33,2	38,2	25,4	22	38	2,8	22,4	13,4	10,2	57,8	21,4
25/07	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
26/07	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0
Totale periodo	42,8	65,8	39	58,6	56,4	39,2	45,4	65,6	29	64,2	48,8	86,4	74,2	44,4

ACCUMULO TERMICO: In tabella la data di raggiungimento dell'attuale indice di Winkler (sommatoria gradi giorno dal 1/4 al 26/7) negli scorsi anni, in quattro località della provincia.

	Darfo	Corte Franca	Sirmione	Puegnago	media
2007	12/7	14/7	19/7	22/7	16/7
2008	1/8	26/7	1/8	3/8	31/7
2009	16/7	24/7	26/7	26/7	23/7
2010	24/7	29/7	29/7	27/7	27/7
media	20/7	22/7	26/7	26/7	

Considerando la media delle tre località Corte Franca, Sirmione, Puegnago, rimane immutato il margine di vantaggio rispetto lo scorso anno, quantificabile in due tre giorni. Nella stazione di Darfo vi è un ritardo rispetto allo scorso anno di un paio di giorni, rispetto alla media dei quattro anni presi in esame il ritardo è di una settimana.



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

→ FASE FENOLOGICA

Da primissimi acini invaiati su varietà rosse in zone non fredde della Valtènesi (**Groppello, Barbera, Rebo**) fino al 20% di invaiatura in pochi casi (BBCH 80-82). **Lugana**: da pre-invaiatura a inizio invaiatura. **Merlot** a Capriano e **Pinot nero** in Franciacorta fino al 60% invaiatura. Lo **Chardonnay** in Franciacorta non ha ancora concluso l'invaiatura ovunque.

Appare evidente che laddove l'invaiatura era iniziata prima del periodo freddo, ora sta lentamente continuando, mentre nei casi in cui non era ancora iniziata, stenta a progredire.

Il periodo freddo continua e le abbondanti piogge periodiche non aiutano certo. Pertanto, se fino al mese scorso ci si trovava in una situazione di anticipo di fase fenologica, ora siamo in media o in ritardo rispetto a molte altre annate.

→ GIALLUMI: FLAVESCENZA DORATA E LEGNO NERO

CVP e Consorzio Franciacorta hanno raggiunto un accordo con il Servizio Fitosanitario Regionale per l'effettuazione di analisi su campioni di vite affette da giallumi per individuare il fitoplasma agente patogeno.

Purtroppo la quasi totalità delle viti sintomatiche nella zona di Capriano è risultata affetta da FLAVESCENZA DORATA.

Si consiglia pertanto di estirpare TUTTE le viti sintomatiche (anche altrove la presenza di FD assieme a LN non lascia alternativa all'estirpo perché FD è infettiva e non si distingue dalla sintomatologia).

Ora è sufficiente capitozzarle (le foglie seccano in pochi giorni e si possono lasciare in campo), si procederà all'estirpo in autunno. **E molto importante che TUTTE le Aziende del territorio agiscano in modo uniforme e coordinato: sollecitate ogni viticoltore a togliere le piante malate, in modo da ridurre drasticamente l'inoculo in collina.**

→ PRATICHE COLTURALI

➤ CIMATURE

Fare riferimento ai Bollettini precedenti.

Quando ci si ritrova nella situazione non ottimale di abbondanti foglie nuove in inizio maturazione la soluzione è cimare poco ma subito, al fine di evitare di dover fare una cimatura intensa più avanti nel tempo, che rallenterebbe la maturazione.

Mai cimare subito dopo il grappolo! Il grappolo si scotta e non matura, inoltre vi è scarso accumulo di sostanze coloranti sui rossi e perdita di profumi sui bianchi.

→ OSSERVAZIONI SULLA PRODUZIONE

In alcuni vigneti di **Lugana**, ma anche altrove, come già segnalato in bollettini precedenti, si verificano numerose situazioni di acini più piccoli del normale (fenomeno dovuto al forte caldo asciutto del periodo post-allegagione). Ci si attende che con l'avvio della maturazione gli acini potranno tuttavia aumentare la loro dimensione. Per fenomeni di **suberosità-rugginosità sugli acini**, vedere descrizioni in seguito.

→ SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA

➤ PERONOSPORA

In tutte le zone la presenza di Peronospora è abbastanza limitata, ma in incremento su femminelle e apici.

Le **nuove foglie** (femminelle, ricacci, innesti nuovi vigneti) sono **molto suscettibili e con queste condizioni climatiche vanno tenute protette, su varietà tardive e vigne giovani**. Le strategie di difesa devono adattarsi al livello di suscettibilità ed alla destinazione enologica.

Le temperature non elevate favoriscono il fungo.

Tabella del rischio Peronospora ad oggi:

1 = Basso o nullo	2 = medio-basso
3 = medio	4 = medio-alto
5 = altissimo	

Condizioni climatiche attuali	4
Condizioni climatiche previste a 4 giorni	4
Fase fenologica (SOLO foglie)	3
Andamento epidemico	2
Totale	3

- **Condizioni climat. attuali:** Umidità notturna
 - **Previste:** Piogge possibili, bagnature notturne
 - **Fase fenolog.:** Suscettibilità alta su femminelle
 - **Andamento epidemico:** incremento
- Invitiamo le Aziende a chiamarci per eventuali chiarimenti.



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Interrompere i trattamenti su basi spumante (Chardonnay e Pinot nero).

In situazioni di basso rischio (scarsità di macchie e di sporulazione) si può intervenire solo in seguito a una pioggia, ma tempestivamente e prima di ulteriori, successive bagnature, utilizzando **Rame a 300 g/ha** (Poltiglia Bordolese o in alternativa Idrossidi o Ossidulo).

- ▶ **Mantenere la protezione in vigneti GIOVANI o INNESTATI (eventualmente anche utilizzando prodotti endoterapici = penetranti).**
- ▶ **Evitare di colpire i grappoli dove si è già vicini all'invaiaura:** 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.
- ▶ **FARE ATTENZIONE AI TEMPI DI CARENZA !!!**

▶ DIFESA BIOLOGICA

Intervenire solo se necessario e con dosi di 200-300 g/ha di Rame metallo

➤ *OIDIO*

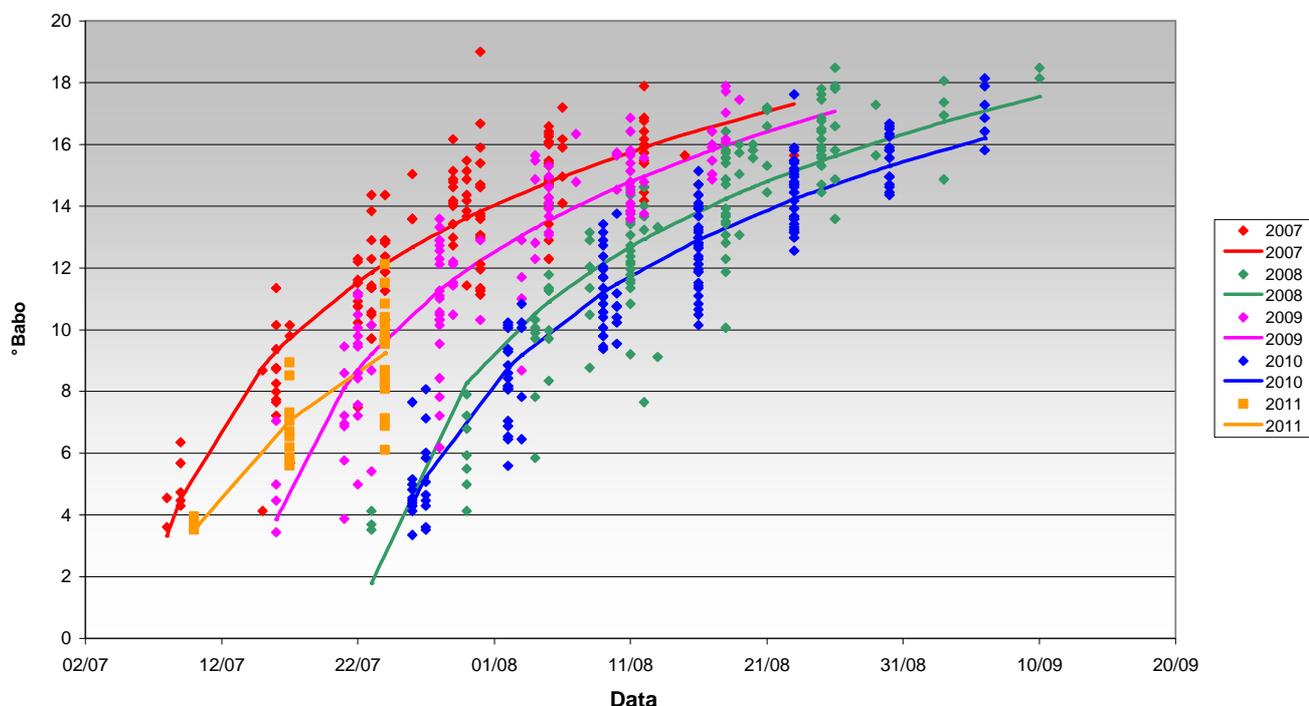
Non si rilevano infezioni significative.

- Al momento del trattamento bagnabile, utilizzare **Zolfo a 2-2,5 Kg/ha**.

➔ MATURAZIONE DELLE UVE

Riportiamo nei grafici sottostanti l'accumulo zuccherino (Babo) e l'acidità titolabile relativi a campioni di **Chardonnay prelevati in Franciacorta** (in arancione), nel grafico sono inoltre riportate le curve degli scorsi anni a partire dal 2007. Con una linea continua sono rappresentate le curve derivate dall'elaborazione dei dati dei singoli vigneti.

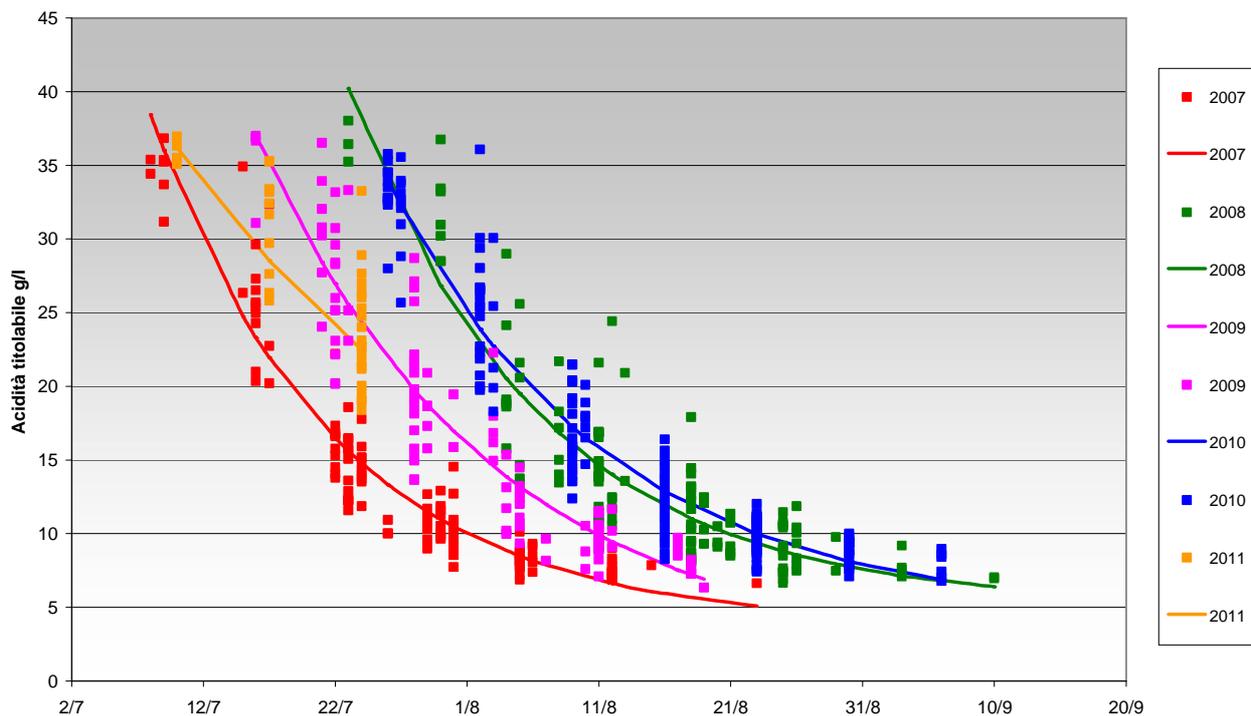
Franciacorta - Chardonnay - zuccheri - anni dal 07 al 10 e anno 2011



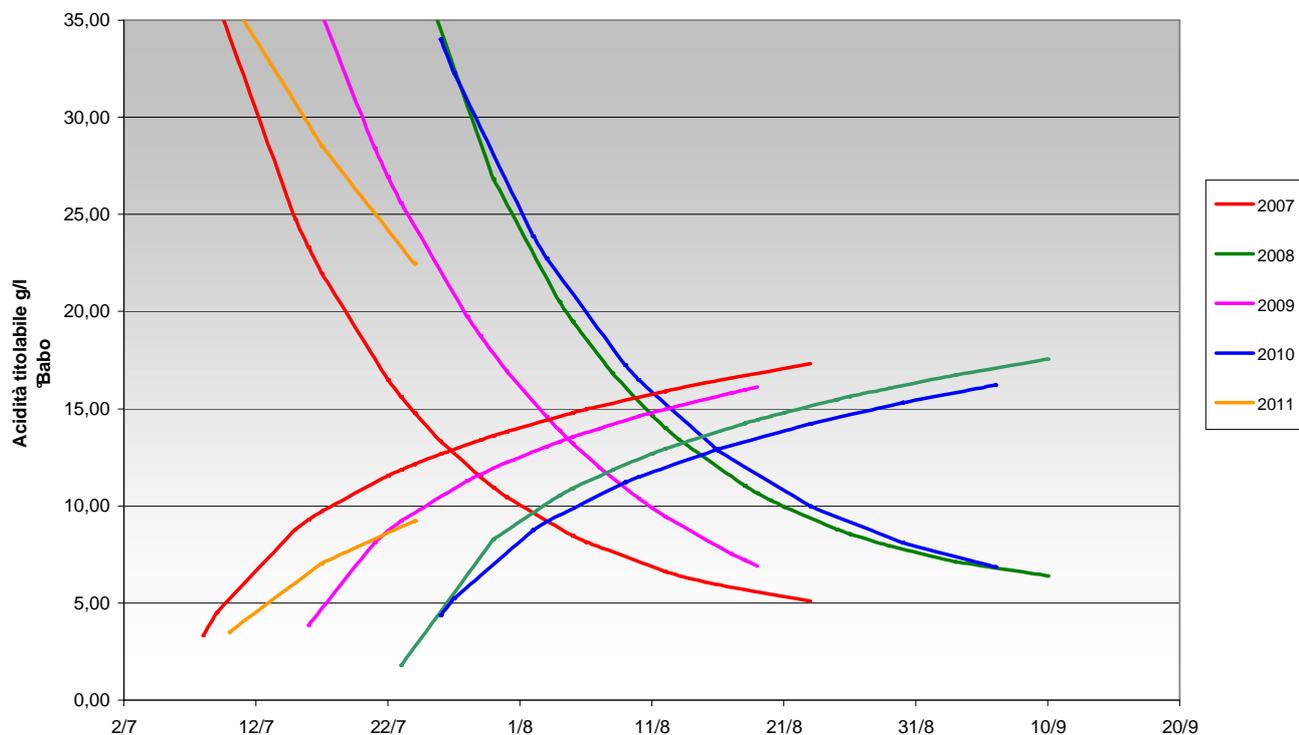


Bollettino Agrometeorologico "Viticultura"

Franciacorta - acidità - anni da 2007 a 2010 e 2011



Franciacorta - acidità 'Babo- anni da 2007 a 2010 e anno 2011

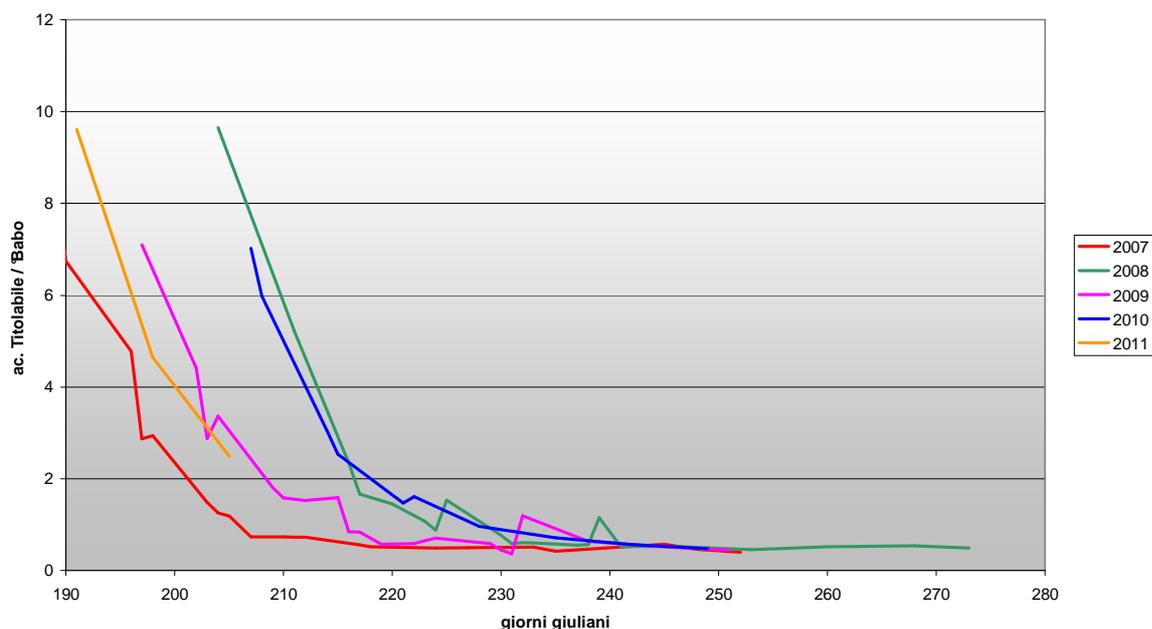




Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

I processi di maturazione sono iniziati precocemente, in linea con quanto accade nel 2007, ma procedono lentamente a causa delle condizioni meteorologiche registrate da inizio mese. La velocità di accumulo degli zuccheri è inferiore a quella registrata negli scorsi anni, anche l'acidità titolabile decresce molto lentamente, in maniera anomala rispetto a quanto osservato gli scorsi anni. Il rapporto acidità zuccheri è simile a quello dell'anno 2009. La maturazione procede in maniera ottimale per l'ottenimento di basi spumante, le temperature miti sono infatti favorevoli alla sintesi e accumulo dei precursori dei composti aromatici. Considerate le previsioni meteorologiche, l'ottimo stato fitosanitario la buona disponibilità idrica è probabile che vi sia un repentino incremento dell'accumulo degli zuccheri e il rapido raggiungimento dell'epoca di raccolta.

Rapporto acidità zuccheri



Le prospettive per l'ottenimento di uve rosse di qualità appaiono legate all'evoluzione climatica dei due prossimi mesi, è comunque ormai improbabile un anticipo delle vendemmie così come si era prospettato osservando l'epoca di fioritura.



Bollettino Agrometeorologico “Viticoltura”

data prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento	°Babo	°Brix	Ac.Tot. (g/lAc.Tart.)	pH
25-lug	Franciacorta	Adro	Chardonnay	Guyot	9,8	11,6	20,0	2,82
25-lug	Franciacorta	Adro	Chardonnay	Guyot	10,0	11,8	22,7	2,74
25-lug	Franciacorta	Adro	Chardonnay	Guyot	10,3	12,2	21,7	2,73
25-lug	Franciacorta	Adro	Chardonnay	Sylvoz	10,1	12	21,2	2,69
25-lug	Franciacorta	Adro	Pinot nero	Sylvoz	11,8	13,9	16,1	2,80
25-lug	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Cordone speronato	12,1	14,3	18,4	2,81
25-lug	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Cordone speronato	11,5	13,6	19,0	2,77
25-lug	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Guyot	10,8	12,8	22,2	2,60
25-lug	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Guyot	9,6	11,4	22,7	2,78
25-lug	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Guyot	9,5	11,3	23,1	2,80
25-lug	Franciacorta	Erbusco	Chardonnay	Sylvoz	9,6	11,4	24,0	2,59
25-lug	Franciacorta	Erbusco	Chardonnay	Guyot	8,7	10,3	27,0	2,64
25-lug	Franciacorta	Ome	Chardonnay	Guyot	6,1	7,3	33,3	2,58
25-lug	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Chardonnay	Guyot	10,4	12,3	19,0	2,81
25-lug	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Chardonnay	Guyot	8,3	9,8	25,3	2,80
25-lug	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Pinot nero	Guyot	11,4	13,5	17,8	2,89
25-lug	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Chardonnay	Guyot	9,6	11,4	19,5	2,85
25-lug	Franciacorta	Passirano	Chardonnay	Guyot	10,4	12,3	21,3	2,69
25-lug	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	Guyot	8,7	10,3	24,7	2,68
25-lug	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Pinot nero	Guyot	10,1	12	23,2	2,53
25-lug	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	Cordone speronato	8,5	10,1	26,0	2,64
25-lug	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	Guyot	8,1	9,6	26,4	2,65
25-lug	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	Guyot	7,1	8,5	28,9	2,52
25-lug	Franciacorta	Clusane	Chardonnay	Guyot	6,9	8,2	27,7	2,62