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°25 del 04/08/2011**
Prossima emissione: **Giovedì** 11 Agosto

➔ 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: Oggi un flusso di correnti in quota occidentali piuttosto stabili determina condizioni di variabilità atmosferica ma con prevalenza di bel tempo. Da domani, il graduale avvicinamento di un'ampia area di bassa pressione -attualmente sull'Islanda- determinerà una rotazione delle correnti in quota da sudovest con peggioramento delle condizioni atmosferiche e **generale aumento dell'instabilità**, più marcata nella serata di venerdì e per il mattino di sabato. Temperature in diminuzione nei valori massimi. Persistenza di condizioni perturbate per il fine settimana.
Venerdì 5 agosto: nuvolosità variabile. In pianura e sull'Oltrepò, prevalenza di cielo nuvoloso ma con nuvolosità irregolare ed in rapida evoluzione. Su Alpi e Prealpi, prevalenza di cielo molto nuvoloso e con maggiore copertura sui settori occidentali. **Precipitazioni:** in pianura e sull'Oltrepò, precipitazioni diffuse ma intermittenti a carattere di rovescio e temporale, che saranno localmente forti su Pavese, Pianura Occidentale e Alta Pianura dal tardo-pomeriggio e per tutta la serata. Su Alpi e Prealpi, precipitazioni diffuse e più continue nell'arco della giornata a carattere di rovescio e temporale, generalmente più intense sui settori occidentali. Neve oltre 3700 metri. **Temperature:** minime in lieve aumento, massime in lieve o moderata diminuzione. In pianura minime tra 19 e 22 °C, massime tra 26 e 32 °C con i valori inferiori sull'Alta Pianura di nordovest e quelli superiori nel Mantovano.
Sabato 6 agosto: nuvolosità variabile ed irregolare con prevalenza di cielo nuvoloso o molto nuvoloso. Generalmente, maggiore copertura sui settori occidentali. **Precipitazioni:** nella notte e fino al primo mattino, precipitazioni moderate sparse; su Pianura Occidentale, Alta Pianura e Prealpi rovesci e temporali anche localmente di forte intensità. In seguito, su pianura e Appennino precipitazioni deboli sparse e su Alpi e Prealpi da deboli a moderate diffuse; ovunque, meno probabili temporali forti. Neve oltre 3800 metri. **Temperature:** minime e massime in lieve diminuzione. In pianura minime intorno a 19 °C, mas sime intorno a 28 °C.
Domenica 7 agosto: o poco nuvoloso. Su Alpi e Prealpi, irregolarmente nuvoloso con prevalenza sui settori occidentali di cielo molto nuvoloso e sui settori orientali di cielo nuvoloso. **Precipitazioni:** in pianura e sull'Oltrepò, assenti o al più occasionali rovesci nel tardo pomeriggio. Su Alpi e Prealpi, sparse da deboli a moderate con rovesci o temporali possibili per tutta la giornata.
Lunedì 8 agosto e martedì 9 agosto: nuvolosità variabile con maggiore copertura su Alpi e Prealpi. Precipitazioni in pianura poco probabile, in montagna molto probabili. Temperature stazionarie o in graduale diminuzione, possibile aumento nelle massime per martedì. Venti da deboli a moderate da sudovest.

Previsioni a lungo termine (bassa affidabilità): nella prossima settimana in prevalenza stabile e soleggiato. Il giorno 10 instabilità in aumento con rovesci o temporali, poi assenza di precipitazioni. Temperature in diminuzione ad inizio periodo, ma dal 12 al 15 nuovo aumento termico fino a valori sopra la media.

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"

➔ ANDAMENTO CLIMATICO

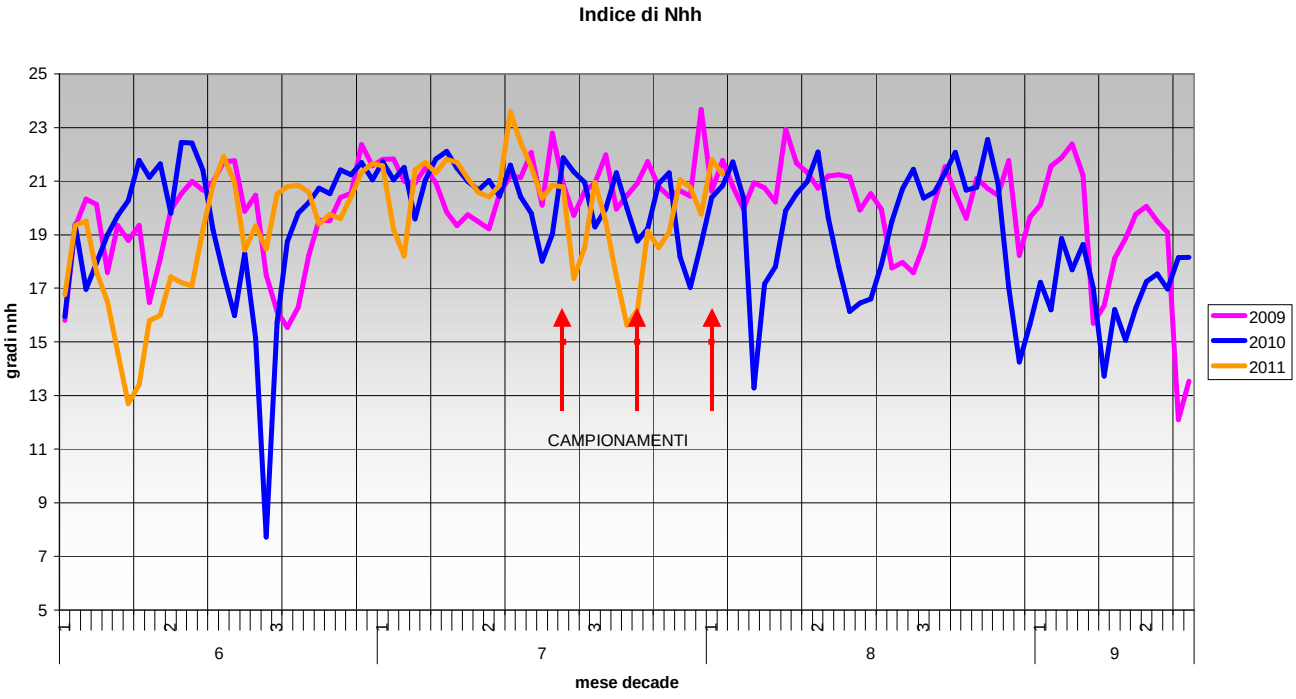
PRECIPITAZIONI

Piogge disformi a metà settimana con rovesci localizzati il giorno 30 a Darfo e il 31 a Botticino. Nei giorni 2 e 3 il transito di un debole fronte perturbato ha portato piogge diffuse, più intense a Puegnago (17,8 mm), nella parte ovest della Franciacorta e a Darfo (28,2 mm). In Lugana non si sono registrate precipitazioni di rilievo in tutto l'arco della settimana.

	Capriolo	Adro	Erbusco	Cortefranca	Paderno	Passirano	Rodengo Saiano	Monticelli	Darfo	Botticino	Calvagese	Puegnago	Lonato	Sirmione
27/07	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0
28/07	0	0	2	0	0	0	0	0	0,2	0	0	0	0	0
29/07	0	0	0,2	0	0	0	0	0	0	5,4	0	0	0	0
30/07	0	0	0	0	0	0	0	0	8,2	0,2	0	0	0	0
31/07	0,2	0	0	1	0,4	0	2,2	2,4	0	27,2	6	0	0,2	1
01/08	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,2	0
02/08	7,4	6,4	0,2	3	0,4	0,2	0,4	8,2	0	1,8	0	17,8	0	0,6
03/08	0,8	1,8	0,6	2	2,2	1,4	4,2	1,8	28,2	0	0	1	0	0
04/08/2011 fino alle ore 6.00	0	0	0	0	0	0	0	0	0,2	0	0	0	0	0
Totale periodo	8,4	8,2	3	6	3	1,6	6,8	12,4	42,8	34,6	6	18,8	0,4	1,6

ACCUMULO TERMICO:

Ore normali di caldo (Nhh Normal heat hours). Contributo allo sviluppo della coltura da parte del calore, misurato come temperatura oraria media, stimato da una funzione che individua i cardinali massimi e minimi per la vite (temperature al di sopra o al di sotto delle quali non si ho sviluppo) rispettivamente in 7℃ e 36℃, e la temperatura ottimale in 26℃ (O.Failla, L. Mariani, Ore normali di caldo: nuovo indice; Informatore Agrario, 4),



Nel grafico vengono riportate le curve relative agli anni 2009 e 2010 e i valori registrati nell'anno in corso. Vengono indicati gli ultimi punti di campionamento delle uve (freccie rosse).

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 periodo intercorso tra il primo campionamento indicato ed il secondo l'indice è stato spesso inferiore al valore caratteristico del periodo. Nell'intervallo tra il secondo campionamento e l'ultimo, effettuato il 1 agosto, l'indice è cresciuto riportandosi nella norma climatica. Sono ben evidenti due picchi negativi osservati nell'agosto nell'anno 2010, le condizioni meteorologiche di quel periodo rallentarono ulteriormente i processi di maturazione che erano comunque iniziati tardivamente. Le previsioni a medio-lungo termine suggeriscono che quest'anno tali condizioni non si ripeteranno consentendo un rapido evolversi della maturazione.

➔ FASE FENOLOGICA

Da inizio invaiatura su varietà rosse in zone non fredde della Valtènesi (**Groppello, Barbera, Rebo**) fino al 50% di invaiatura in pochi casi (BBCH 81-85). **Lugana**: da inizio invaiatura fino al 50% dell'invaiatura in qualche raro caso. **Merlot** a Capriano e **Pinot nero** in Franciacorta: fine invaiatura (BBCH 88-89).
Lo **Chardonnay** in Franciacorta ha concluso l'invaiatura ovunque.

VENDEMMIE INIZIATE NEI VIGNETI PIÙ PRECOCI DI FRANCIACORTA.

Negli ultimi giorni si è assistito ad una chiara accelerazione dell'invaiatura in tutte le zone monitorate. Le curve di maturazione stanno evidenziando un anticipo della fase fenologica, riferita allo Chardonnay in Franciacorta, rispetto allo scorso anno di 10-15 giorni e in linea con il 2009.

➔ 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.**

➔ 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*

Si conferma che in tutte le zone la presenza di Peronospora è nulla o abbastanza limitata, anche se si registra un incremento su femminelle e apici in numerose zone umide.
Le **nuove foglie** (femminelle, ricacci, innesti nuovi vigneti) sono **molto suscettibili e con condizioni climatiche instabili 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.
Interrompere i trattamenti su basi spumante e varietà precoci (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,

Tabella del rischio Peronospora ad oggi:

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

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

- **Condizioni climat. attuali**: Umidità notturna
- **Previste:** Piogge probabili, bagnature notturne
- **Fase fenolog.:** Suscettibilità alta su femminelle
- **Andamento epidemico:** incremento

Invitiamo le Aziende a chiamarci per eventuali chiarimenti.

successive bagnature, utilizzando **Rame a 300-400 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'invaiatura**: 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 250-350 g/ha di Rame metallo

OIDIO

Non si rilevano infezioni significative.

- Al momento del trattamento bagnabile, utilizzare **Zolfo a 1-2 Kg/ha**.

BOTRITE

Non si rilevano infezioni significative.

- Evitare ora trattamenti antibotritici. Il prodotto non penetra più e quindi se necessario si interverrà tempestivamente solo nel caso in cui si manifestassero infezioni. In ogni caso si dovrà utilizzare un antibotritico diverso da quello utilizzato per il precedente trattamento.

TRIPIDI

Si richiama quanto già esposto nel Boll. 17.



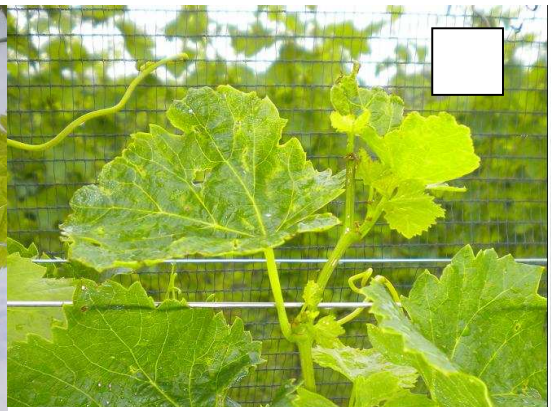




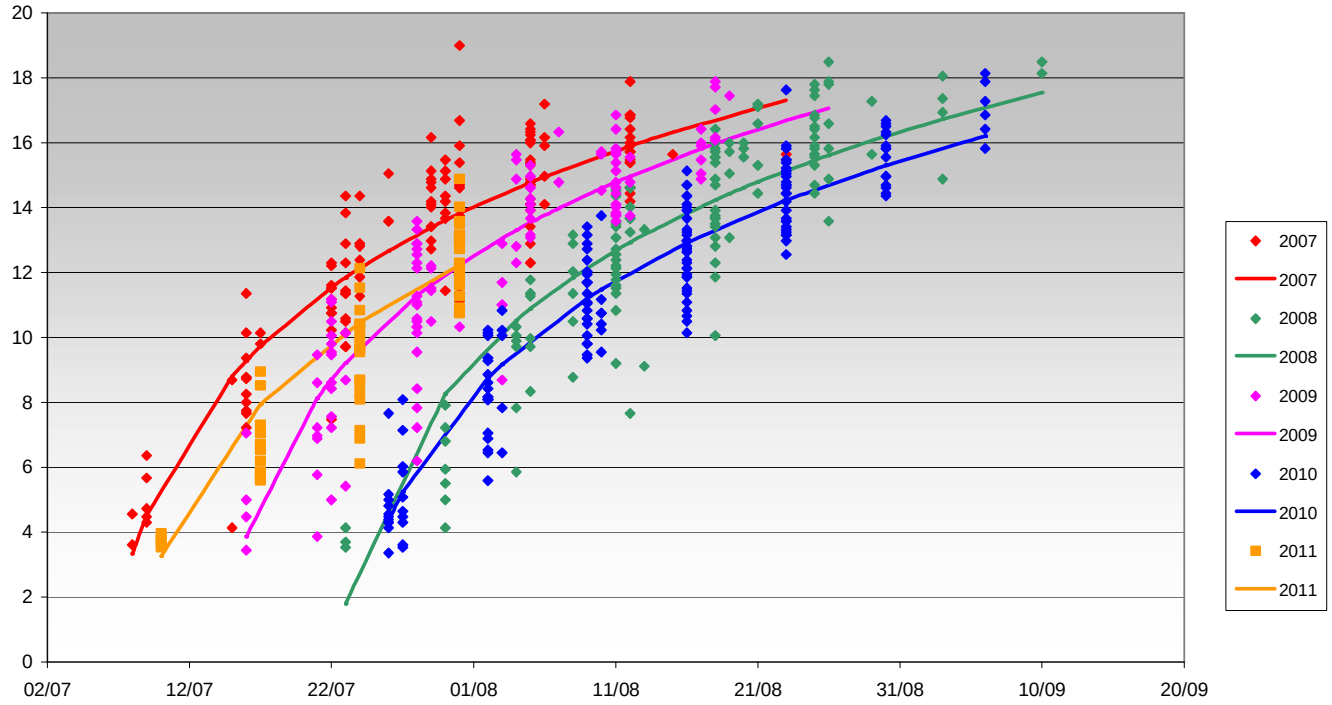
Foto 1: Accorciamento internodi, emissione anomala femminelle. Alla diminuzione della intensità dell'attacco corrisponde un nuovo allungamento degli internodi. Suberosità del germoglio.
Foto 2: Puntinature gialle contornate alone nero di disseccamento sulle foglie, crescita irregolare. Talvolta disseccamento delle foglioline neoformate sull'apice.
Foto 3: Suberosità sugli acini.

Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

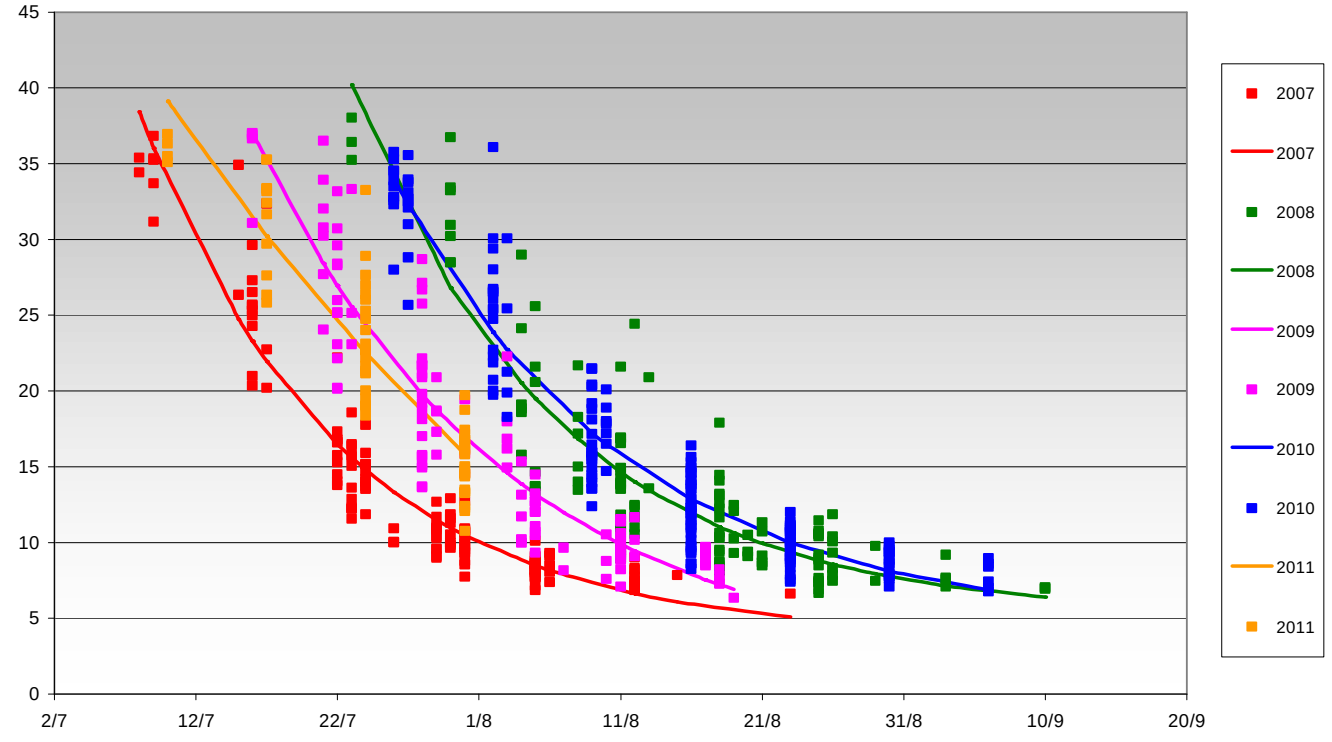
➔ MATURAZIONE DELLE UVE

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



Franciacorta - acidità - anni da 2007 a 2010 e 2011



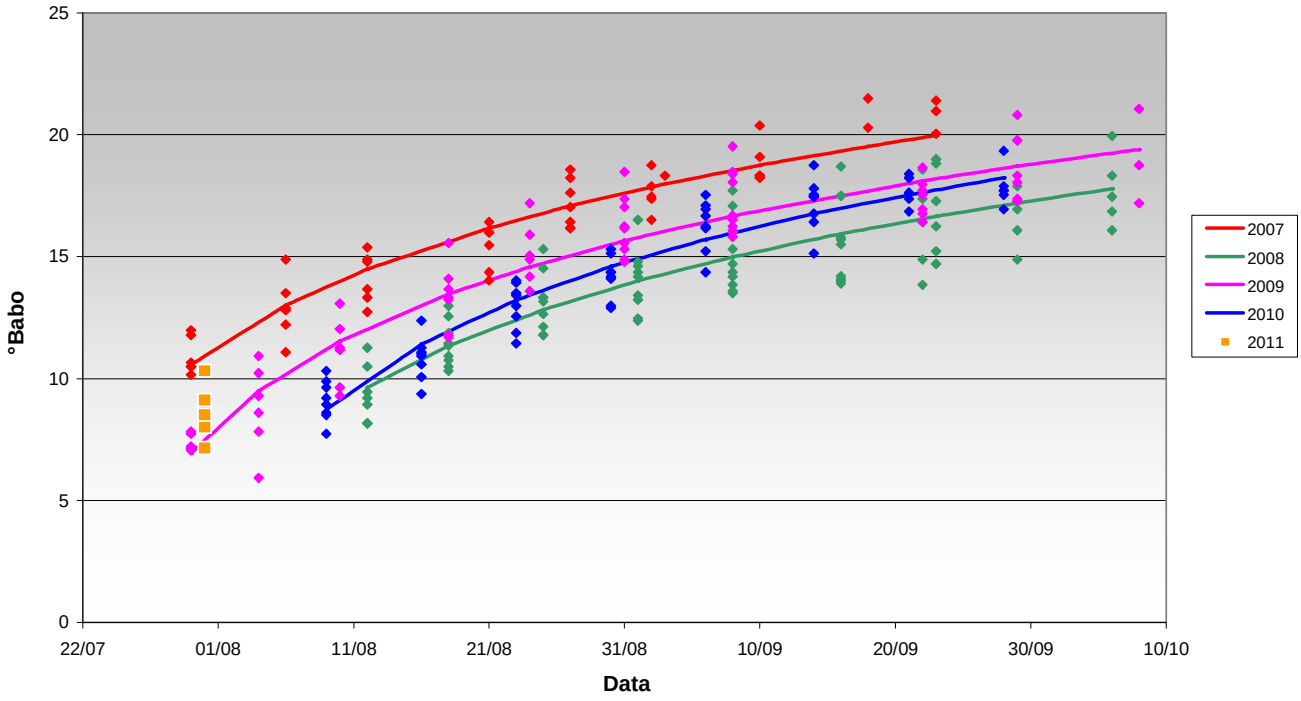
CENTRO VITIVINICOLO PROVINCIALE DI BRESCIA
Viale Bornata 110 – 25123 Brescia – tel 030.362285-360770 – assistenzatecnica@centrovitivinicoloprovinciale.it
Attività realizzata grazie a specifico finanziamento dell'Assessorato Agricoltura della Provincia di Brescia

Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

I processi di maturazione procedono speditamente grazie alle condizioni climatiche favorevoli. L'accumulo zuccherino e il decremento dell'acidità titolabile sembrano essere in linea con l'anno 2009. L'anticipo di maturazione rispetto allo scorso anno è stimabile in una quindicina di giorni.

Riportiamo i primi dati relativi al campionamento effettuato in Lugana il primo del mese. Sono mostrate in grafico le curve di maturazione relative agli scorsi anni, anche in questo caso, come per i dati relativi alla Franciacorta, sembra evidente un anticipo di maturazione di una quindicina di giorni rispetto allo scorso anno. I dati di acidità titolabile e zuccheri sinora osservati sono in linea con quelli del 2009.

Lugana - Trebbiano di Lugana - °Babo - anni dal 0 7 al 10 e anno 2011



Lugana - Trebbiano di Lugana - acidità - anni dal 07 al 10 e anno 2011

