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°27 del 18/08/2011**
Per la Valcamonica consultare l'apposito Bollettino. Prossima emissione: **Giovedì** 25 Agosto

➔ PREVISIONI METEOROLOGICHE

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

EVOLUZIONE GENERALE: la presenza stazionaria di un'area di alta pressione di origine Africana sul Mediterraneo determinerà tempo prevalentemente stabile e soleggiato da oggi e per alcuni giorni a venire, anche se per venerdì il rapido transito di un impulso perturbato a nord dell'arco alpino contribuirà ad aumentare l'instabilità su Alpi e Prealpi. Temperature stazionarie o in lieve aumento. Afa in pianura.

Venerdì 19 agosto: su pianura e Oltrepò sereno o poco nuvoloso. Su Alpi e Prealpi, irregolarmente nuvoloso con sviluppo di nubi cumuliformi pomeridiane; in serata, sui settori occidentali sereno o poco nuvoloso, sui settori occidentali irregolarmente nuvoloso. **Precipitazioni:** su pianura e Oltrepò assenti. Su Alpi e Prealpi, sparse a carattere di rovescio o temporale: nella prima parte della giornata più probabili sui settori occidentali, in seguito su quelli orientali. **Temperature**: minime stazionarie, massime in lieve aumento. In pianura minime tra 20 e 22 °C, massime tra 33 e 36 °C. **Zero termico:** sulle Alpi, in abbassamento fino a 4200 metri; sul resto della regione attorno a 4500 metri. **Venti:** in pianura da deboli a localmente moderati occidentali, in montagna inizialmente moderati da sudovest tendenti a ruotare e a disporsi da nordovest in serata.

Sabato 20 agosto: ovunque sereno o poco nuvoloso, con sviluppo limitato di nubi cumuliformi a ciclo diurno a ridosso dei rilievi. **Precipitazioni**: assenti. **Temperature**: minime e massime stazionarie o in lieve aumento. In pianura minime intorno a 22 °C, massime intorno a 35 °C. **Zero termico:** inizialmente attorno a 4500 metri, in risalita nel corso della giornata fino a 4800 metri in serata. **Venti:** in pianura deboli orientali, in montagna da deboli a moderati dai quadranti settentrionali.

Domenica 21 agosto: ovunque sereno o poco nuvoloso.
Precipitazioni: assenti. **Temperature:** minime e massime stazionarie o in lieve aumento. **Zero termico:** attorno a 4900 metri. **Venti:** in pianura deboli orientali, in montagna deboli dai quadranti settentrionali.

Lunedì 22 agosto e martedì 23 agosto: ovunque sereno o poco nuvoloso. Precipitazioni assenti o poco probabili. Temperature stazionarie. Venti da deboli a moderati: in pianura variabili; in montagna da ovest-nordovest.

Previsioni a lungo termine 15 gg (attendibilità 50%): dapprima stabile e soleggiato su tutto il Paese grazie all'anticiclone Nord africano. Dal 25 agosto maggior tendenza temporalesca su Alpi e Prealpi. Il rischio di pioggia resterà molto basso sulle pianure del Nord. Temperature sempre sopra la media stagionale anche sensibilmente con caldo estivo e intenso ad oltranza, possibile diminuzione a partire dal 25 agosto.

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

La settimana trascorsa ha visto il permanere di condizioni climatiche favorevoli ai processi di maturazione.

Riportiamo la tabella delle precipitazioni della scorsa settimana, il giorno di ferragosto rovesci di diversa intensità hanno interessato il nord-ovest della Franciacorta e la Valcamonica. Deboli precipitazioni anche in Lugana.

	Capriolo	Adro	Erbusco	Cortefranca	Paderno	Passirano	Rodengo Saiano	Monticelli	Darfo	Botticino	Calvagese	Puegnago	Lonato	Sirmione
11/08	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12/08	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13/08	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14/08	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15/08	20	11	0	12	0	0	0	2	54	1	0	2	3	6
16/08	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17/08	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Totale periodo	20	11	0	12	0	0	0	2	54	1	0	2	3	6

➔ FASE FENOLOGICA

Da fine invaiatura su **Groppello** (BBCH 84-85)**,** a addolcimento degli acini su **Barbera**, **Rebo** e **Lugana** (BBCH 86-88).

VENDEMMIE IN CORSO IN FRANCIACORTA.

Continua in modo deciso l'accelerazione della maturazione in tutte le zone monitorate, fa ancora eccezione il Groppello, il cui processo di invaiatura procede lentamente.

Si conferma che le curve di maturazione stanno evidenziando un anticipo della fase fenologica, riferita allo Chardonnay in Franciacorta rispetto allo scorso anno di 10-15 giorni, i valori raggiunti sono in linea con quelli dell'anno 2007.

Per il Lugana è evidenzibile un anticipo rispetto all'anno 2009 di qualche giorno e di 10-12 giorni rispetto allo scorso anno.

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"

➔ 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.

Le analisi di laboratorio eseguite su piante sintomatiche in FRANCIACORTA, evidenziano infezioni sia di Flavescenza Dorata che di Legno Nero.

Si conferma che 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 (perché FD è infettiva e non si distingue dalla sintomatologia di L.N.).

Ora è sufficiente capitozzare le piante sintomatiche (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.

Attenzione a non confondere il sintomo con la virosi dell'accartocciamento (in questo caso il tralcio lignifica e i grappoli sono ben allegati e non avvizziscono)

pianta sintomatica:

1. Germogli non lignificati
2. Foglia accartocciata
3. Grappoli assenti oppure mal allegati o avvizziti
4. Ingiallimento (varietà bianche) o arrossamento (varietà rosse) delle foglie
5. Nervature talvolta ingiallite

I sintomi 1 e 2 devono essere ENTRAMBI presenti, spesso c'è anche il sintomo 3, il 4 ed il 5 sono sintomi complementari.

ATTENZIONE: in numerosi casi quest'anno si rilevano sintomi da virosi più frequenti e più evidenti del solito.

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"

➔ PRATICHE COLTURALI

➢ *SFOGLIATURE*

Da FINE INVAIATURA si può sfogliare su varietà rosse, al fine di evitare rischi di botrite, facendo però attenzione ad NON esporre il grappolo alla luce. I grappoli troppo esposti possono scottarsi, perdono profumi e sintetizzano meno sostanze coloranti.

Se le sfogliature si eseguono togliendo solo le prime **2 foglie basali dei germogli, in modo da NON esporre il grappolo alla luce,** il danno da scottatura non vi sarà.

Se, quindi, si interviene per ridurre il rischio Botrite, **vanno tolte solo le foglie basse, quelle che toccano il grappolo e lo mantengono umido perché impediscono all'aria di circolare.**

Fare attenzione alla sfogliatura meccanica: in questa fase il grappolo è **MOLTO** suscettibile a botte e abrasioni!

➢ *IRRIGAZIONI DI SOCCORSO*

Sono vietate le irrigazioni in post-invaiatura. Si suggerisce di irrigare se possibile nuovi impianti ed eventualmente vigneti innestati: intervenire con poca acqua ma frequentemente (20-30 mm ogni 7 giorni) SOLO se necessario e prima che l'apice del germoglio dissecchi.

➔ SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA

➢ *PERONOSPORA*

Gli ultimi giorni trascorsi, caratterizzati da tempo asciutto e caldo, hanno visto un rallentamento delle infezioni su femminelle e apici.

Le strategie di difesa devono adattarsi al livello di suscettibilità ed alla destinazione enologica.

In tutte le zone tranne Valcamonica, se vi è bassa presenza di Peronospora su femminelle si possono **interrompere i trattamenti**.

- ► **Mantenere la protezione in vigneti GIOVANI o INNESTATI utilizzando Rame (300 g/ha** di Rame metallo) in seguito a una pioggia, ma tempestivamente e prima di ulteriori, successive bagnature.
- ► Per **varietà tardive** o in zone particolarmente umide, si suggerisce invece di ripristinare la copertura prima del verificarsi di eventuali piogge, al fine di garantire la protezione ottimale delle giovani foglie.
- ► In ogni caso, **evitare di colpire i grappoli**: direzionare i getti solo verso l'alto sulle foglie giovani.
- ► **FARE ATTENZIONE AI TEMPI DI CARENZA !!!**

DIFESA BIOLOGICA

Intervenire solo se vi è presenza di Peronospora sulle femminelle, con dosi di 250-300 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*

Il caldo di questi ultimi giorni può favorire pullulazione di tripidi in vigneti dove già in passato si sono verificati attacchi. Difficilmente eventuali attacchi, determineranno danni significativi, sarà però importante monitorare attentamente i vigneti sia in autunno che durante il germogliamento del prossimo anno, in modo da rilevare eventuali anomalie al germogliamento.

Foto: Accorciamento internodi, emissione anomala femminelle. Suberosità del germoglio. Alla diminuzione della intensità dell'attacco corrisponde un nuovo allungamento degli internodi.

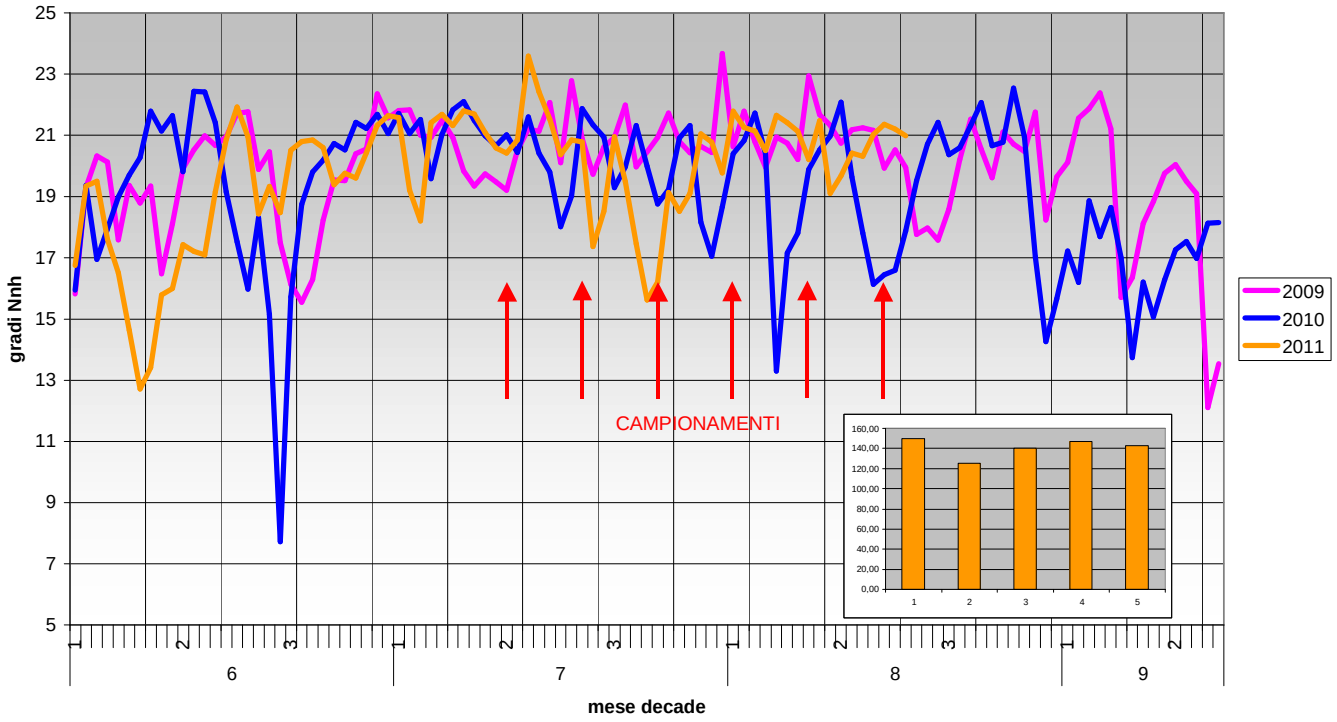
CENTRO VITIVINICOLO PROVINCIALE DI BRESCIA
Viale Bornata 110 – 25123 Brescia – tel 030.362285-360770 – assistenzatecnica@centrovitivinicoloprovinciale.it
Attività realizzata grazie a specifico finanziamento dell'Assessorato Agricoltura della Provincia di Brescia

Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

➔ MATURAZIONE DELLE UVE

Anche questa settimana riportiamo in grafico, per la stazione di Cortefranca, l'indice Nhh **(Normal heat hours, ore normali di caldo)**. Tale indice rappresenta il 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; 2009).

Cortefranca - Indice di Nhh (Normal heat hours)



Sono evidenziate (frecce rosse) le date dei campionamenti delle uve effettuati in Franciacorta.

Nella settimana appena trascorsa, l'indice si è mantenuto su valori simili a quelli della media climatica, anche se la sommatoria settimanale dei dati giornalieri è inferiore a quella della settimana precedente (gli istogrammi nel riquadro in basso a destra riportano la sommatoria dell'indice tra due date di campionamento consecutive).

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. Le curve d'interpolazione dell'anno in corso sono state ottenute utilizzando solo i dati degli ultimi quattro campionamenti, in quanto, dal terzo campionamento, è cambiata la cinetica di accumulo degli zuccheri e di decremento dell'acidità titolabile. È confermata la forte accelerazione della maturazione delle uve: l'accumulo zuccherino espresso in gradi Babo raggiunto nell'ultimo campionamento è simile a quello osservato alla stessa data nel 2007.

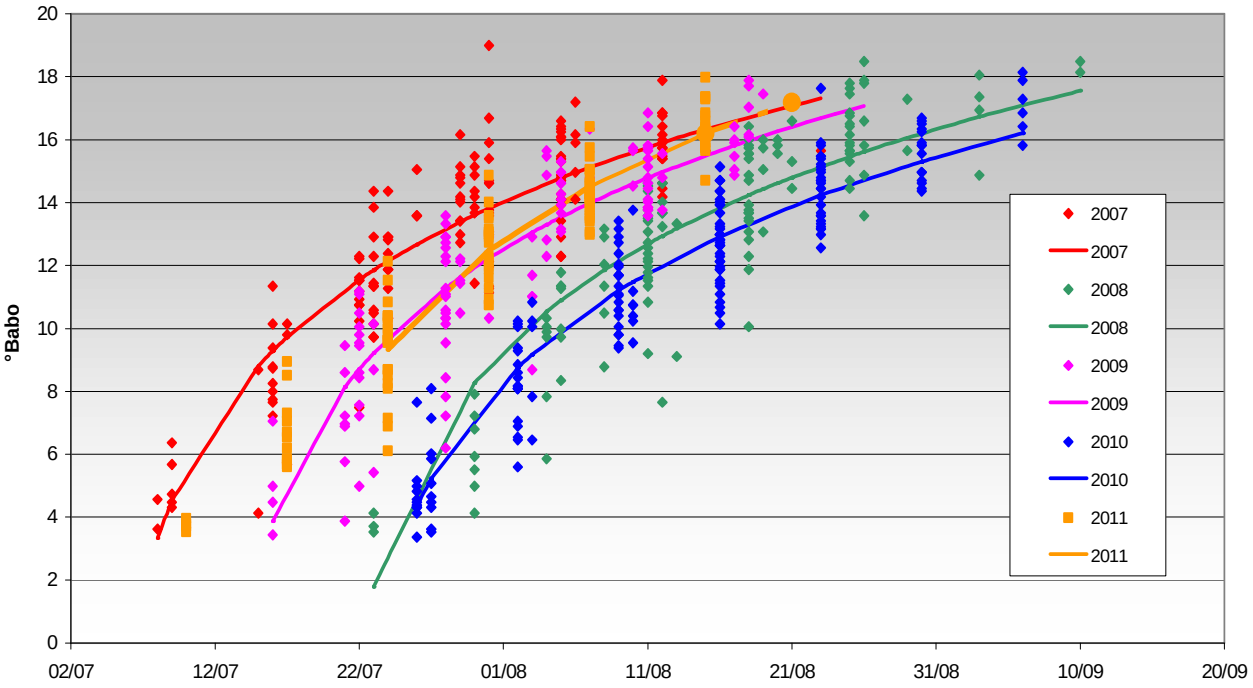
Come detto in un precedente bollettino le condizioni di buona dotazione idrica e l'ottimo stato fitosanitario hanno consentito un rapido accumulo di zuccheri.

L'acidità titolabile subisce un forte decremento rimanendo fortunatamente simile a quella dell'anno 2009 e più elevata rispetto all'anno 2007. In tutti i vigneti campionati le uve hanno raggiunto parametri ottimali per ottenere base spumante, il tempo previsto per la prossima settimana, con temperature minime e massime superiori alla media climatica, è purtroppo sfavorevole al mantenimento di adeguate acidità.

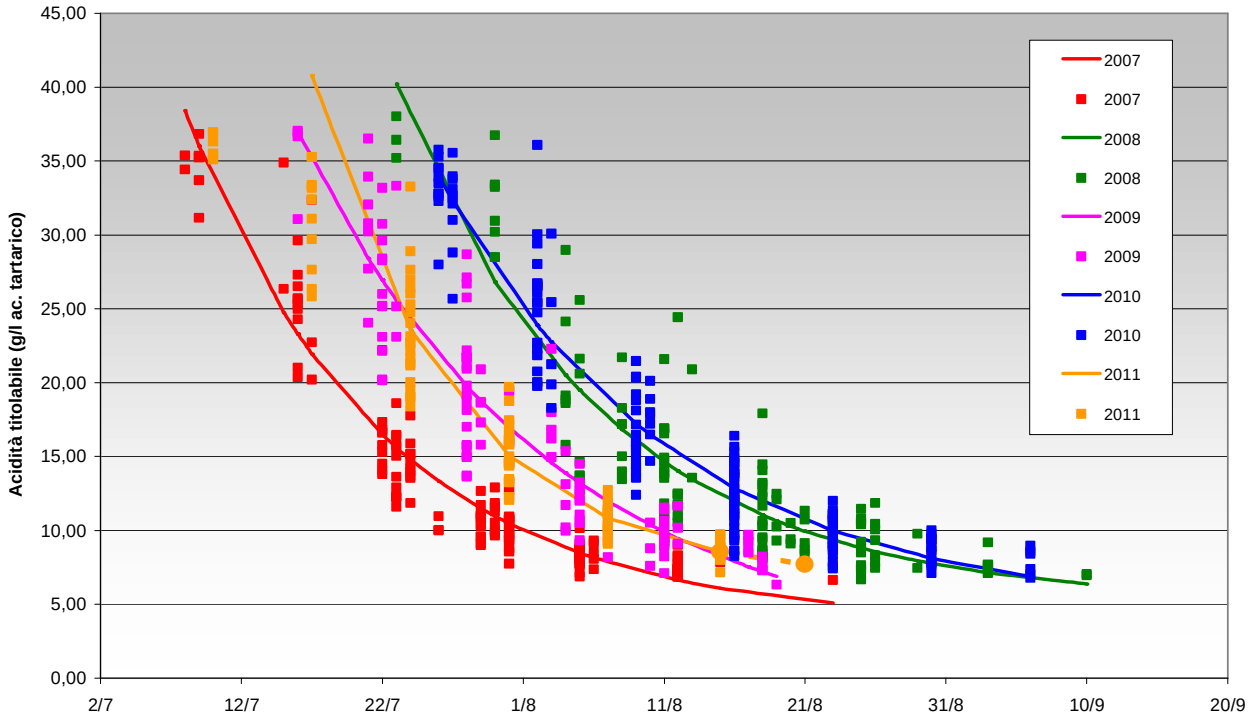
CENTRO VITIVINICOLO PROVINCIALE DI BRESCIA
Viale Bornata 110 – 25123 Brescia – tel 030.362285-360770 – assistenzatecnica@centrovitivinicoloprovinciale.it
Attività realizzata grazie a specifico finanziamento dell'Assessorato Agricoltura della Provincia di Brescia

Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

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



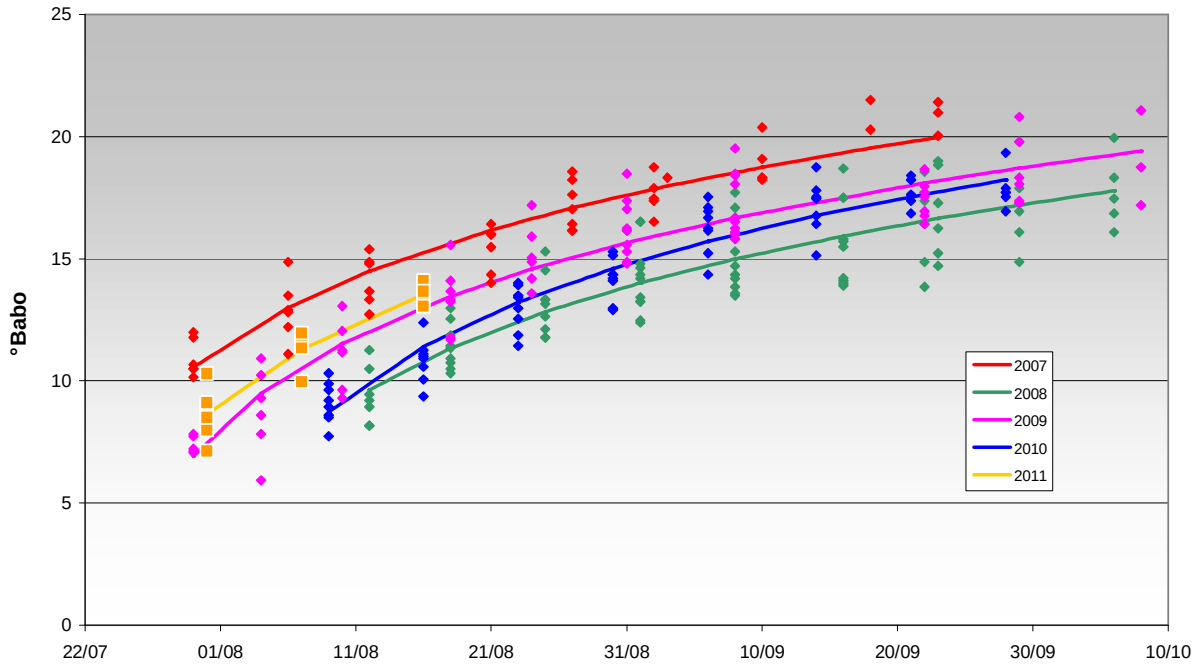
Franciacorta - acidità - anni da 2007 a 2010 e anno 2011



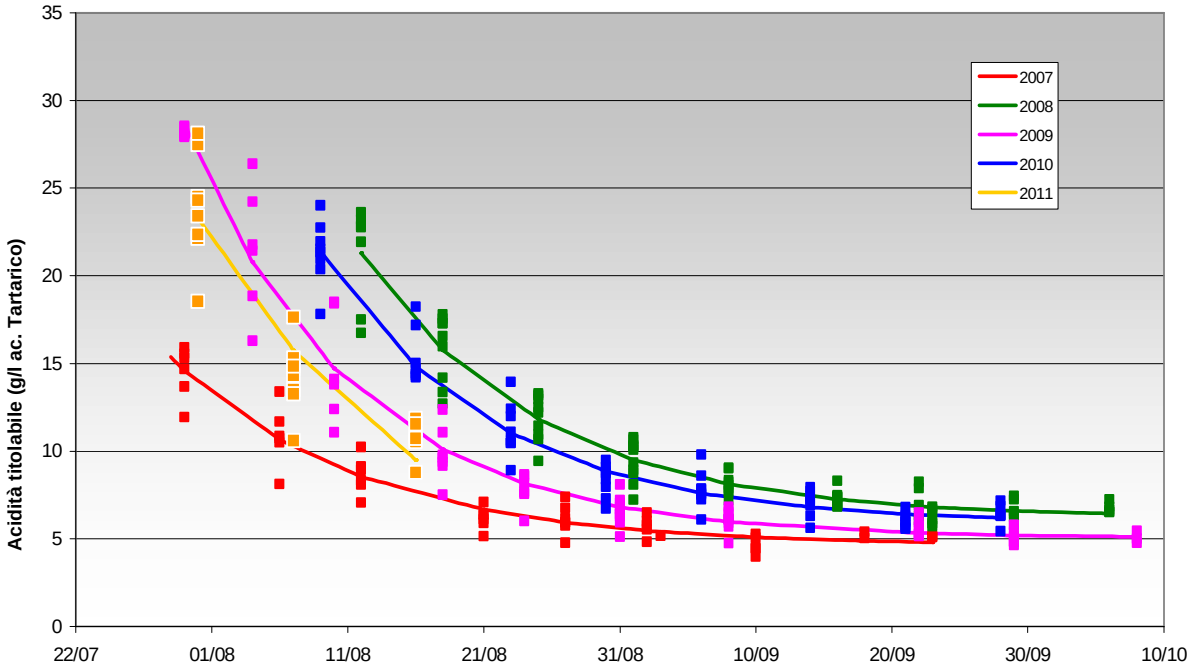
Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Analogamente a quanto riportato per la Franciacorta proponiamo due grafici relativi alla zona D.O. Lugana e alla varietà Trebbiano di Lugana. I dati di contenuto zuccherino e acidità titolabile confermano un anticipo rispetto all'anno 2009 di 3, 4 giorni, 10. 12 giorni rispetto allo scorso anno.

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

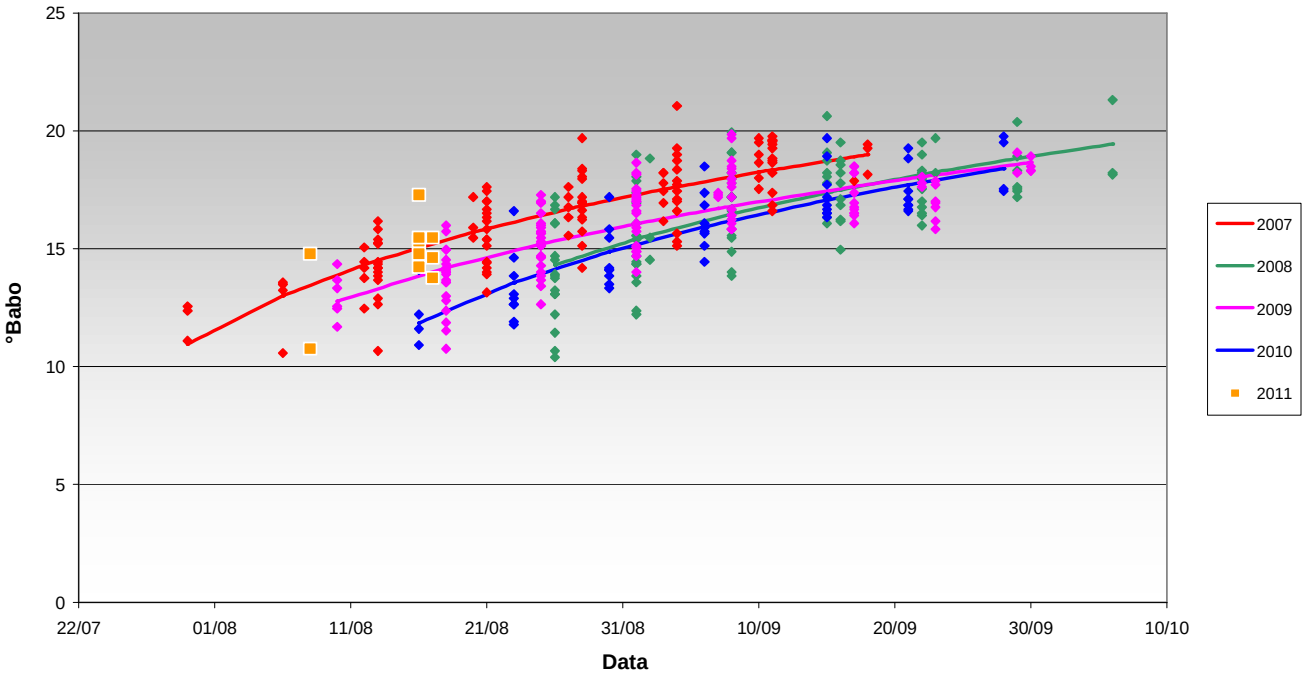
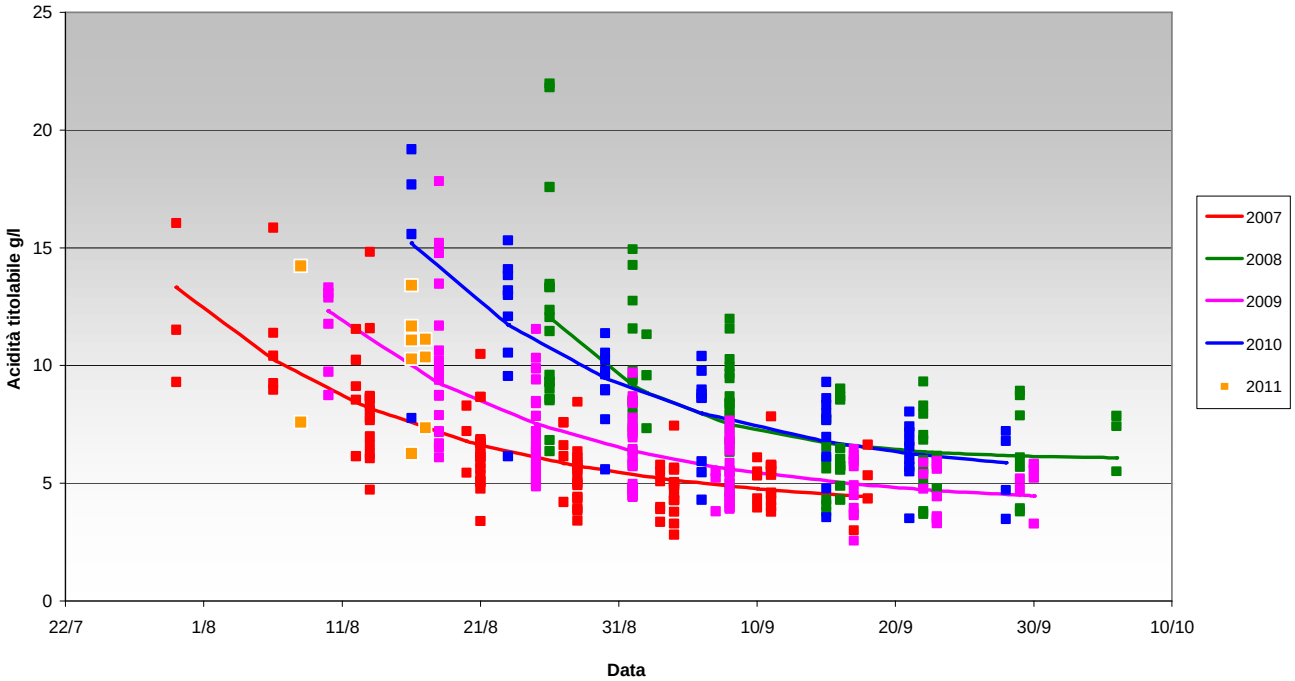


CENTRO VITIVINICOLO PROVINCIALE DI BRESCIA
Viale Bornata 110 – 25123 Brescia – tel 030.362285-360770 – assistenzatecnica@centrovitivinicoloprovinciale.it
Attività realizzata grazie a specifico finanziamento dell'Assessorato Agricoltura della Provincia di Brescia

Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Riportiamo i primi dati dei campionamenti di uve Groppello effettuati in Valténesi. Sebbene non tutti i vigneti solitamente oggetto di indagine siano stati campionati, si può osservare che, analogamente allo Chardonnay della Franciacorta, l'accumulo zuccherino è simile a quello osservato nel 2007 mentre l'acidità titolabile è prossima ai valori del 2009. Si può stimare un anticipo nell'accumulo zuccherino rispetto allo scorso anno di 15 giorni.

Garda Classico - Groppello - °Babo - anni dal 07 al 10 e anno 2011



Garda - Groppello - acidità - anni 2007-2010 e anno 2011