



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Bollettini e schede del Manuale di Viticoltura del CVP su: www.CentroVitivinicoloProvinciale.it - **BOLLETTINO N°28 del 25/08/2011**
Per la Valcamonica consultare l'apposito Bollettino. Prossima emissione: **Giovedì 1 Settembre**

→ PREVISIONI METEOROLOGICHE

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

EVOLUZIONE GENERALE: oggi ancora stabile. Domani si muove dall'Inghilterra una veloce perturbazione con associata aria più fredda che transiterà a ridosso delle Alpi tra la notte di venerdì e la mattina di sabato apportando tempo instabile specie sui rilievi alpini. Ma già dal pomeriggio di sabato correnti occidentali più calde interesseranno la Lombardia riportando condizioni di tempo stabile e con temperature più gradevoli.

Venerdì 26 agosto: sino al mattino poco nuvoloso in Pianura ed Appennino, ed irregolarmente nuvoloso su Alpi e Prealpi, specie sui settori occidentali. Poi aumento della nuvolosità sui rilievi alpini, prealpini ed appenninici sino ad avere cielo nuvoloso per cumuli; sulla Pianura ancora poco nuvoloso nonostante qualche addensamento nelle ore centrali specie sul settore occidentale. Dalla tarda serata ulteriore aumento della nuvolosità a partire dai rilievi occidentali per cumuli. **Precipitazioni:** nel pomeriggio rovesci sparsi su Alpi, Prealpi ed Appennino con qualche locale temporale, specie sui settori occidentali. Dalla tarda serata intensificazione dei fenomeni su Alpi e Prealpi. **Temperature:** minime e massime in lieve calo. In pianura minime tra 19 e 24 °C, massime tra 33 e 36 °C. **Zero termico:** in abbassamento sino a 3700 metri sulle Alpi, a 4000 metri sul resto della regione. **Venti:** in pianura deboli da sud, in intensificazione nel pomeriggio specie sulla Pianura meridionale; in montagna moderati da sud, localmente forti dal pomeriggio.

Sabato 27 agosto: sino alle 10 circa nuvolosità irregolare ed in rapida evoluzione sulla Pianura ed Appennino, con locali addensamenti specie a ridosso della fascia pedemontana occidentale e centrale; su Alpi e Prealpi da molto nuvoloso a coperto per cumuli. Poi attenuazione della nuvolosità a partire dalla Pianura sino ad avere dal pomeriggio cielo poco nuvoloso su Pianura ed Appennino ed irregolarmente nuvoloso su Alpi e Prealpi. **Precipitazioni:** sino a mezzogiorno circa temporali diffusi, localmente forti e con possibile grandine su Alpi, Prealpi ed Appennino, con parziale interessamento anche della Pianura occidentale e centrale specie sulla fascia pedemontana. Poi cessazione dei fenomeni ed al più qualche rovescio isolato sulle Prealpi orientali. **Temperature:** minime in calo, massime in sensibile calo. In pianura minime intorno a 20 °C, massime intorno a 29 °C. **Zero termico:** in abbassamento in mattinata sino a 2800 metri sulle Alpi e 3400 metri sul resto della regione.

Venti: in pianura da deboli a moderati, dapprima da ovest, poi da nordovest. In montagna dapprima forti da sud sudovest; poi rapida rotazione da nordovest ed attenuazione sino a moderati.

Domenica 28 agosto: generalmente sereno o poco nuvoloso ovunque. Nel pomeriggio lieve aumento della nuvolosità per frequenti passaggi di nubi alte e sottili. **Precipitazioni:** assenti. **Temperature:** minime in calo, massime stazionarie. **Zero termico:** in risalita sino a circa 3500 metri sulle Alpi, e 4000 metri sul resto della regione. **Venti:** in pianura al mattino deboli da nordovest, poi deboli variabili; in montagna deboli da ovest

Lunedì 29 agosto e martedì 30 agosto: Lunedì abbastanza soleggiato ed asciutto, nonostante i frequenti passaggi di nubi alte e sottili sulla regione; temperature gradevoli.

Martedì ben soleggiato su tutta la regione con cumuli nel pomeriggio sui rilievi ma basso rischio di rovesci

Previsioni a lungo termine 15 gg (attendibilità 50%): si attende dapprima un tempo tra il variabile e l'instabile su Alpi, Prealpi e localmente sulla medio-alta Val Padana con clima ben più mite. Ma tra il 31 agosto e il 3 settembre probabile transito di perturbazioni atlantiche proprio sull'Italia. Peggioramento a partire dal Nordovest, con piogge diffuse e temporali anche forti, verso le regioni di Nordest entro il 2 settembre. Temperature in lieve ulteriore diminuzione con clima relativamente fresco dal 1° settembre.

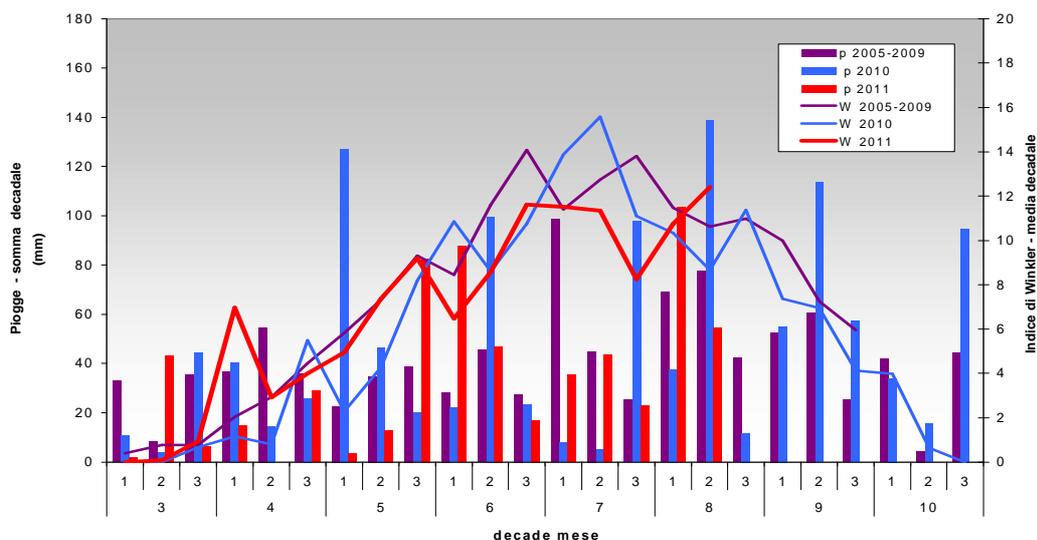
→ ANDAMENTO CLIMATICO

Riportiamo di seguito i grafici aggiornati alla seconda decade di luglio di quattro stazioni agrometeorologiche: Corte Franca, Darfo, Puegnago e Sirmione. Vengono confrontate le sommatorie decadal delle precipitazioni (istogrammi) e dei dati giornalieri (linee continue) dell'indice di Winkler relativi alla media quadriennale 2005-2009 (in viola), al 2010 (in blu) e all'anno in corso (in rosso). Per tutte le località è evidente il forte rialzo termico dell'ultima decade che perdura tuttora. I valori raggiunti sono superiori a quelli medi del periodo 2005-2009.

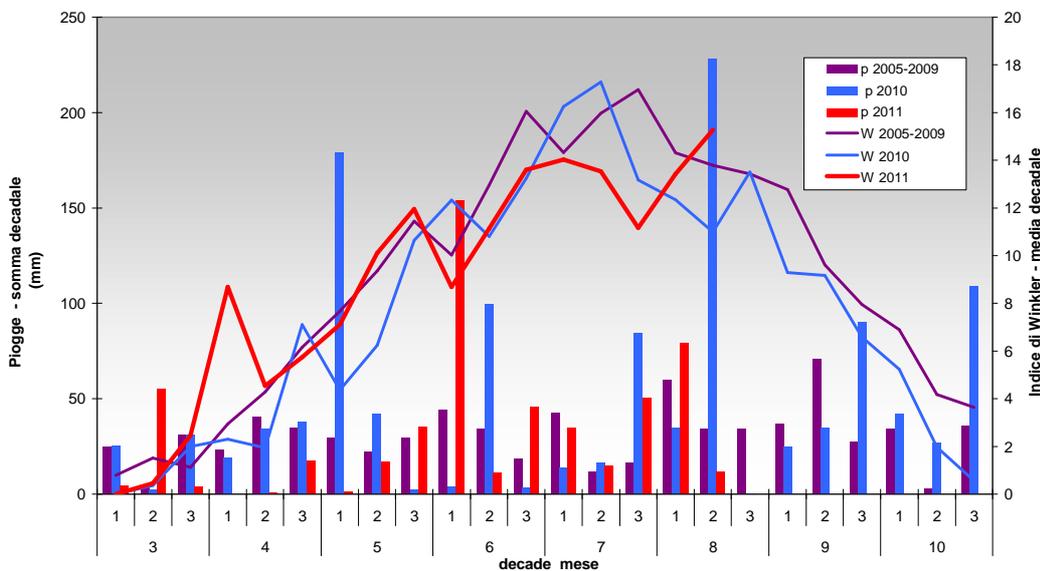


Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

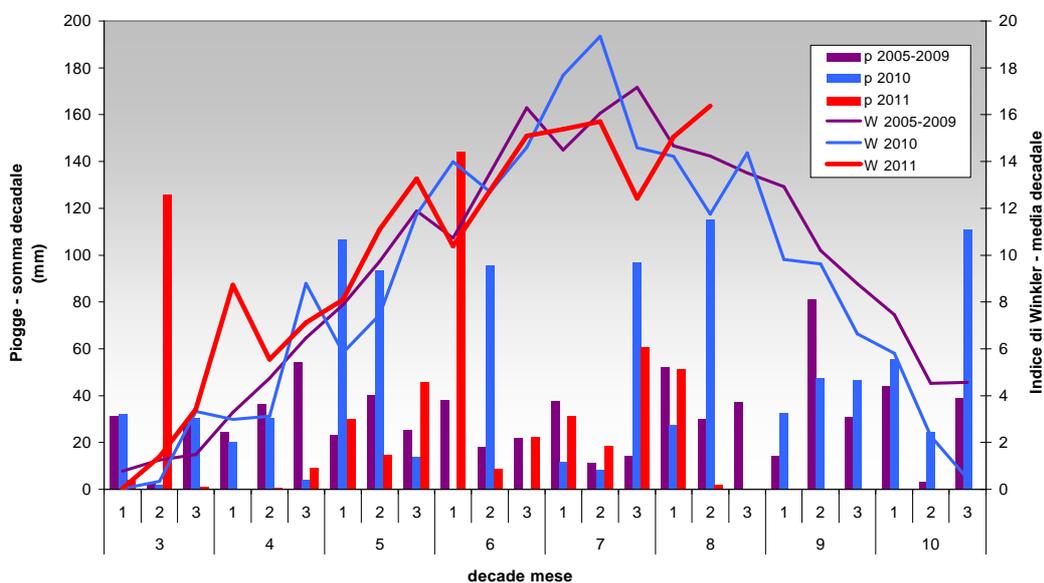
Darfo - Precipitazioni e Indice di Winkler - media anni 2005-2009 anno 2010 e 2011



Corte Franca - Precipitazioni e Indice di Winkler - media anni 2005-2009 anno 2010 e 2011



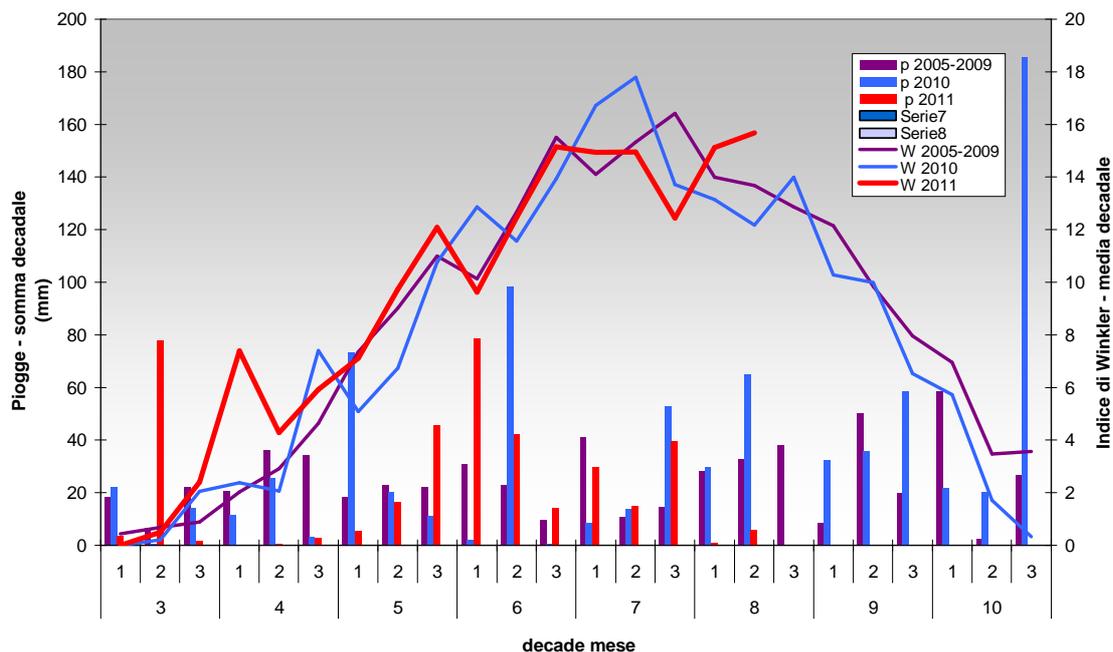
Puegnago - Precipitazioni e Indice di Winkler - media anni 2005-2009 anno 2010 e 2011





Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Sirmione - Precipitazioni e Indice di Winkler media- anni 2005-2009 anno 2010 e 2011





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 e Capriano evidenziano infezioni sia di Flavescenza Dorata che di Legno Nero.

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.



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

→ FASE FENOLOGICA

Vendemmia conclusa in Franciacorta per le basi DOCG, in corso per i bianchi fermi.

Invaiaura conclusa su tutte le varietà.

La maturazione procede in modo spedito. In generale, anticipo di 10-15 giorni sul 2010.

Groppello: è abbastanza vicino al 2009. Rispetto al 2010 è in anticipo di 15 giorni.

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

→ OSSERVAZIONI SULLA PRODUZIONE E LA MATURAZIONE

➤ **SCOTTATURE**

Ci si poteva attendere che il caldo eccessivo ed anomalo, che permane dal 15 agosto con temperature molto elevate potesse causare danni alle produzioni, con manifestazioni di scottature sui grappoli che sarebbero state visibili in questi giorni.

In realtà si stanno osservando danni da scottature solo in pochi casi e in situazioni particolari (sfogliature eccessive o piante in stress idrico). Probabilmente il periodo caldo e asciutto che si è avuto in post-fioritura ha permesso un maggiore ispessimento della buccia. Questo potrebbe spiegare i limitati danni da scottature fino ad ora rilevati.

Rimane comunque importante evitare il più possibile il rischio di scottature. Sui grappoli esposti alla luce diretta: le temperature eccessive raggiunte dagli acini determinano alterazioni della fisiologia e della maturazione. I danni si manifestano **localmente** sul grappolo (il singolo acino o gruppi di acini o il racimolo), con alterazioni del colore o avvizzimenti e appassimenti, fino alla completa disidratazione.

- Sulle **varietà rosse** gli acini troppo esposti anziché assumere colore blu-nero rimangono rosso-violacei e nei casi peggiori si disidratano. Dal punto di vista qualitativo i polifenoli rimarranno immaturi, purtroppo probabilmente senza possibilità di ripresa. **Non** ci sarà quindi la possibilità di raggiungere la completa maturazione fenolica.
- Sulle **varietà bianche** gli acini troppo esposti diventano dorati o marroni. La quantità di polifenoli può tendere ad aumentare, causando maggiori problemi in vinificazione. Inoltre vi sarà una minore quantità di acido malico e meno profumi.

➤ **AVVIZZIMENTO DEGLI ACINI (FLA, BERRY SHRIVEL)**

Inizia a comparire questa fisiopatia già manifestatasi in anni passati e le cui cause non sono per nulla chiare. Gli acini avvizziscono, mentre il rachide rimane verde. L'avvizzimento non è localizzato, come accade invece per le scottature: quasi sempre si manifesta in modo uniforme su tutto il grappolo e spesso su tutta la pianta, talvolta solo sulla punta dei grappoli, anche se poi generalmente progredisce. Vi è una interruzione della maturazione e l'alterazione di tutti i rapporti di maturazione. Anche per questo fenomeno, come per le scottature, non vi sono soluzioni conosciute ed è irreversibile, come se la pianta avesse "deciso" di interrompere i rifornimenti al grappolo.

Monitorare attentamente: se progredisce, vendemmiare finché si è in tempo, per raccogliere uve che, seppur poco mature, almeno non siano cotte o squilibrate.



Scottatura del grappolo su Barbera



Avvizzimento (FLA, Berry Shirvel)



Bollettino Agrometeorologico “Viticoltura”

→ PRATICHE COLTURALI

➤ *IRRIGAZIONI DI SOCCORSO*

SONO VIETATE LE IRRIGAZIONI IN POST-INVAIATURA.

Chi dovesse irrigare su vigneti a Denominazione di Origine:

- Compie una frode ed un atto sleale nei confronti degli altri produttori della Denominazione.
- Le piante più in crisi sono quelle giovani e cariche: irrigare consente alla pianta di subire meno danni da siccità e da calore, ma fondamentalmente l'errore è stato lasciare troppa uva su piante troppo giovani! Irrigando si **augmenta la produzione** e si “mascherano” i problemi, ma la qualità delle uve di vigneti giovani, carichi ed irrigati, non potrà certo tornare a favore della qualità e dell'immagine dei vini della Denominazione.

Si suggerisce di irrigare se possibile **nuovi impianti ed eventualmente vigneti innestati**: intervenire con poca acqua ma frequentemente (20 mm ogni 7 giorni) SOLO se necessario e prima che l'apice del germoglio dissechi.

→ SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA

Interrompere i trattamenti antiparassitari

➤ *TRIPIDI*

Fare riferimento ai bollettini precedenti.

→ MATURAZIONE DELLE UVE

➔ Ricordare che è **INDISPENSABILE** prevedere **VENDEMMIE DIFFERENZIATE DELLE UVE**: sarà particolarmente utile separare le uve danneggiate o avvizzite da quelle **INTEGRE, NON SCOTTATE E TURGIDE**. Quindi si suggeriscono più passaggi per la raccolta delle diverse partite di uva, e vinificazioni separate a seconda del livello qualitativo e dell'obbiettivo enologico. Sarà importante verificare attentamente il reale potenziale enologico e solo sulla base di quello decidere destinazione e metodo di vinificazione più idonei.

➔ Allo scopo, si ritiene **particolarmente utile l'informazione che si ottiene dalla degustazione delle uve** per valutarne il potenziale ed il livello di maturazione polifenolico, anche sui bianchi.

LA DEGUSTAZIONE DELLE UVE: I DATI ATTUALI

L'analisi organolettica delle uve permette di ottenere una informazione complementare a quella dei parametri analitici, ma di fondamentale importanza nelle decisioni di epoca di vendemmia, giusta destinazione enologica e metodo di vinificazione più adatto.

Di seguito si riportano **alcuni esempi del livello di maturazione attuale riscontrato in alcuni vigneti**.

Groppello distacco acino abbastanza difficile, colorazione discreta, polpa poco aderente in vigneti poco carichi, discreta o buona sensazione dolce e fruttata, acidità media, la buccia è mediamente acida, trasmette ancora sensazioni di verde in molti casi, astringenza bassa, secchezza discreta (maturazione fenolica medio-scarso), triturazione non facile.

Lugana distacco acino mediamente difficile, colorazione completa, talvolta giallo carico, polpa mediamente aderente, discreta sensazione dolce e discretamente fruttata, acidità media o medio alta, la buccia è acida, trasmette sensazioni di amaro, astringenza medio-alta, secchezza media (maturazione fenolica bassa), triturazione abbastanza difficile.

In tutti i casi le uve di piante stressate, viti troppo cariche o esageratamente e tardivamente irrigate, uve scottate, risultano meno saporite o più amare e complessivamente meno interessanti.

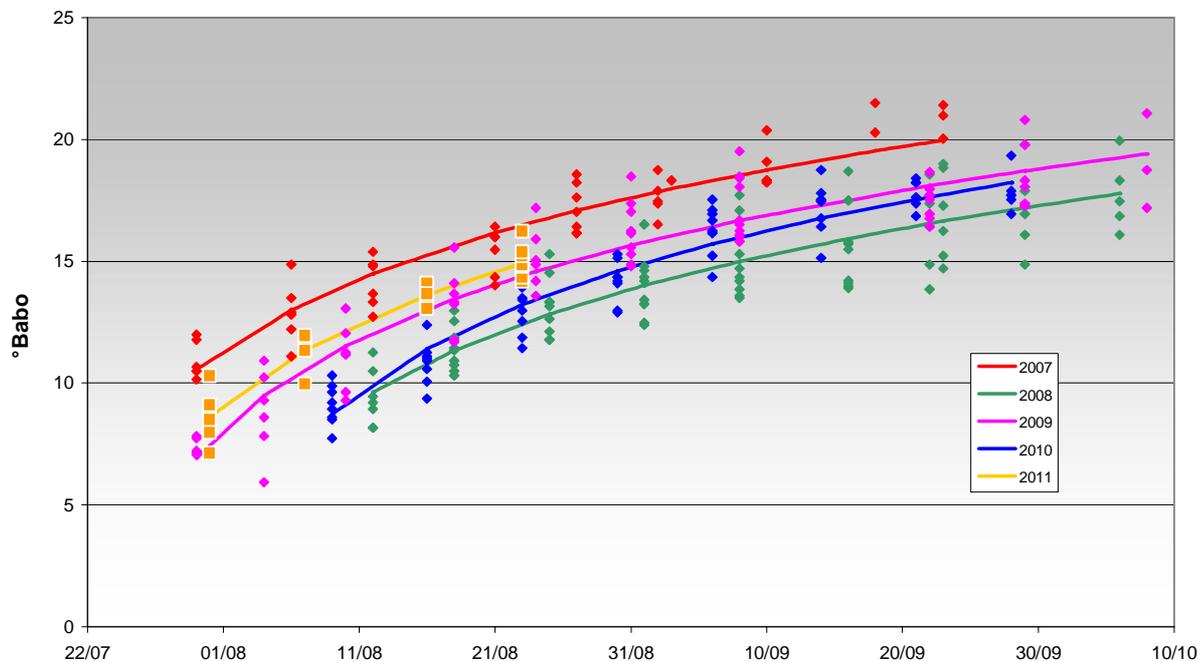
I dati esposti rappresentano una situazione classica di vigneti ben gestiti e non troppo carichi, quindi è opportuno che ciascuno valuti il livello di maturazione del proprio vigneto. Sono rari i vigneti più avanti di così, mentre possono trovarsi facilmente vigneti più in ritardo di maturazione.



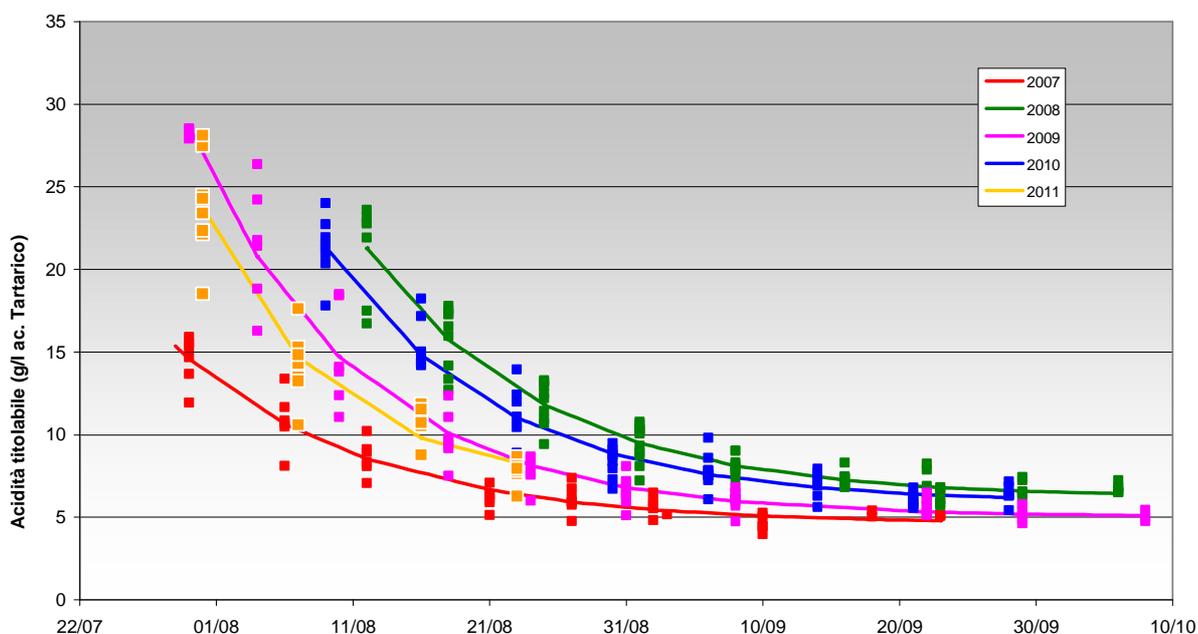
Bollettino Agrometeorologico "Viticultura"

Nei grafici sottostanti riportiamo l'accumulo zuccherino (°Babo) e l'acidità titolabile relativi a campioni di Trebbiano di Lugana prelevati in Lugana, (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. 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 07 al 10 e anno 2011



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

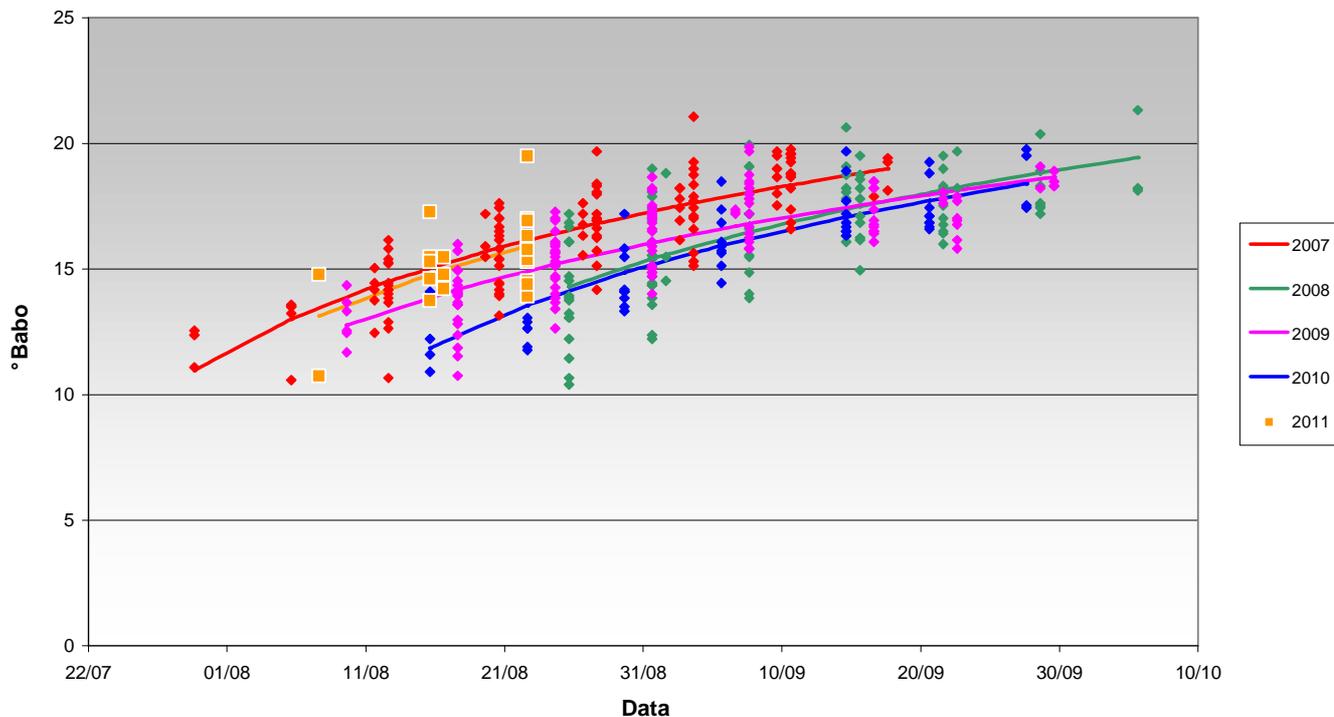




Bollettino Agrometeorologico "Viticultura"

Sono disponibili i dati di un secondo campionamento delle uve Gropello effettuati in Valtènesi. Anche questa settimana l'accumulo zuccherino sembra 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 - Gropello - °Babo - anni dal 07 al 10 e anno 2011



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

