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°29 del 01/09/2011**
Per la Valcamonica consultare l'apposito Bollettino. Prossima emissione: **Giovedì** 8 Settembre

➔ PREVISIONI METEOROLOGICHE

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

EVOLUZIONE GENERALE: Oggi e domani la graduale espansione di un un'area anticiclonica sul Mediterraneo favorisce tempo in prevalenza poco nuvoloso e caldo sui settori di pianura, maggiori addensamenti a ridosso dei rilievi. Dal pomeriggio di sabato tendenza al peggioramento per l'approfondirsi di una depressione in avvicinamento dalla Penisola Iberica.

Venerdì 2 settembre: fino al mattino velato o localmente nuvoloso specie su pianura e fascia prealpina. Quindi sereno o poco nuvoloso, con sviluppo di cumuli ad evoluzione diurna Precipitazioni: possibili brevi rovesci a ridosso dei rilievi. Temperature: minime e massime in aumento.

Sabato 3: Su fascia alpina e prealpina nuvolosità irregolare. Sui settori di pianura velato con passaggi estesi di nubi medio-alte . Nel corso del pomeriggio nuvolosità in aumento e in graduale stratificazione su tutta la regione a partire dai settori occidentali. Precipitazioni: sparse a carattere di rovescio o temporale: dapprima su fascia alpina e prealpina; nel corso del pomeriggio interessamento anche dei settori di pianura. Temperature: minime e massime in aumento. In pianura minime intorno a 21℃, massime intorno a 32℃.

Domenica 4: da nuvoloso a molto nuvoloso. In serata ovunque coperto. Precipitazioni: diffuse a carattere di rovescio e temporale. Temperature: minime e massime in diminuzione.

Lunedì 5 e martedì 6: Lunedì e martedì giornate ancora in parte instabili con alta probabilità di rovesci o temporali. Temperature in calo.

Previsioni a lungo termine (bassa affidabilità):
fino alla fine della prossima settimana condizioni di relativa stabilità.

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"

➔ FASE FENOLOGICA

In generale, in tutte le Zone e per tutte le varietà, si conferma il netto anticipo dei processi di maturazione rispetto allo scorso anno che è stimabile in circa 15 giorni.
Groppello: è simile all'anno 2007 per l'accumulo degli zuccheri. Rispetto al 2010 è in anticipo di 15 20 giorni.
Per il **Lugana** aumenta considerevolmente l'anticipo dell'accumulo zuccherino rispetto all'anno 2009 che è stimabile in una settimana, rispetto allo scorso anno l'accumulo è di almeno 15 giorni. L'acidità si mantiene in linea con l'anno 2009.

➔ OSSERVAZIONI SULLA PRODUZIONE E LA MATURAZIONE

➢ *SCOTTATURE, AVVIZZIMENTI, SICCITÀ*

Dopo aver condotto alcune osservazioni nei vigneti a seguito del *caldo terribile* del periodo dal 19-20 al 26 Agosto, si ritiene che i maggiori problemi riscontrati siano dovuti a scottature da eccessiva insolazione e ad avvizzimenti generati dal troppo calore, mentre in generale sembra meno diffuso il fenomeno del Berry shrivel. Purtroppo i danni sono molto consistenti in alcuni casi. Per la strategia di raccolta fare riferimento al paragrafo "Maturazione e vendemmia"

➢ *SCOTTATURE*

Questo è il fenomeno meno frequente, riscontrato 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.
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, in particolare Lugana,** 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.

Scottatura del grappolo su Barbera

Avvizzimento da calore su Barbera

➢ *AVVIZZIMENTI DA CALORE E SICCITÀ*

L'**AVVIZZIMENTO DA COLPO DI CALORE** è il fenomeno più diffuso quest'anno, particolarmente grave in numerosi vigneti. Si evidenzia maggiormente in vigneti che hanno sofferto stress idrici, con due o più foglie per tralcio disseccate, ma compare anche in vigneti apparentemente ben messi. È particolarmente diffuso su **Barbera**, ma sovente anche **Merlot** e **Syrah** mostrano danni, seguiti da **Marzemino**, mentre un po' meno suscettibili sembrano **Sangiovese** e **Rebo** e decisamente più resistenti sono i **Groppello** e **Lugana.**

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"

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

Quest'anno questa fisiopatia già manifestatasi in anni passati e le cui cause non sono per nulla chiare è meno presente. 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.

Avvizzimento (FLA, Berry Shirvel)

➔ SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA

Interrompere i trattamenti antiparassitari, salvo che su vigneti giovani non in produzione, che è opportuno proteggere fino a metà settembre qualora si verificassero condizioni favorevoli a Peronospora.

➢ *TRIPIDI*

Fare riferimento ai bollettini precedenti.

➢ *DROSOPHILA SUZUKII*

Questo moscerino della frutta è inserito nell'Alert List di EPPO come organismo da quarantena, a causa della sua pericolosità per gli ingenti danni che può causare alla frutta, grazie alla sua capacità di forare la buccia attivamente (non come il nostro moscerino della frutta *Drosophila melanogaster*, che invece necessita di ferite aperte per avviare l'attacco). Dallo scorso anno si sta diffondendo in Europa causando talvolta ingenti danni sui frutti. Si distingue dal nostro moscerino per le macchie nere sulle ali (Fonte fotografia: Servizio fitosanitario Emilia Romagna, presentazione del Prof. Boselli). **Raccomandiamo a TUTTE LE AZIENDE di SEGNALARE IMMEDIATAMENTE QUALSIASI ATTACCO ANOMALO DA PARTE DI "MOSCERINI". Contattate i Tecnici del CVP per ogni dubbio!**

➔ GIALLUMI: FLAVESCENZA DORATA E LEGNO NERO

Si consiglia di **ESTIRPARE TUTTE le viti sintomatiche** (perché FD è infettiva e non si distingue dalla sintomatologia di L.N.). Ulteriori dettagli nei Bollettini precedenti.

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 E VENDEMMIA

➔ Ricordare che è **INDISPENSABILE** prevedere **VENDEMMIE DIFFERENZIATE DELLE UVE**: sarà particolarmente utile separare le uve avvizzite o scattate 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 informazioni complementare a quelle dei parametri analitici, ma di fondamentale importanza nelle decisioni di epoca di vendemmia, destinazione enologica e metodo di vinificazione. Di seguito si riportano **alcuni esempi del livello di maturazione attuale riscontrato in alcuni vigneti**.
NON è la situazione media o tipica, bensì un modo per far capire il metodo di valutazione.

Groppello distacco acino mediamente difficile, colorazione buona, 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 abbastanza evidente, astringenza bassa, secchezza discreta (maturazione fenolica media o medio-bassa), triturazione non facile. Idoneo per Chiaretto.
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 media o medio-alta, secchezza media (maturazione fenolica bassa), triturazione abbastanza difficile. Nel caso di acini dorati, sensazione di **cotto e marmellata**.
In generale: sembra abbastanza diffuso il caso di uve che mostrano buoni od ottimi contenuti zuccherini ma sensazione astringente o talvolta amara abbastanza evidente, indice di maturazione fenolica che non progredisce di pari passo con quella zuccherina.

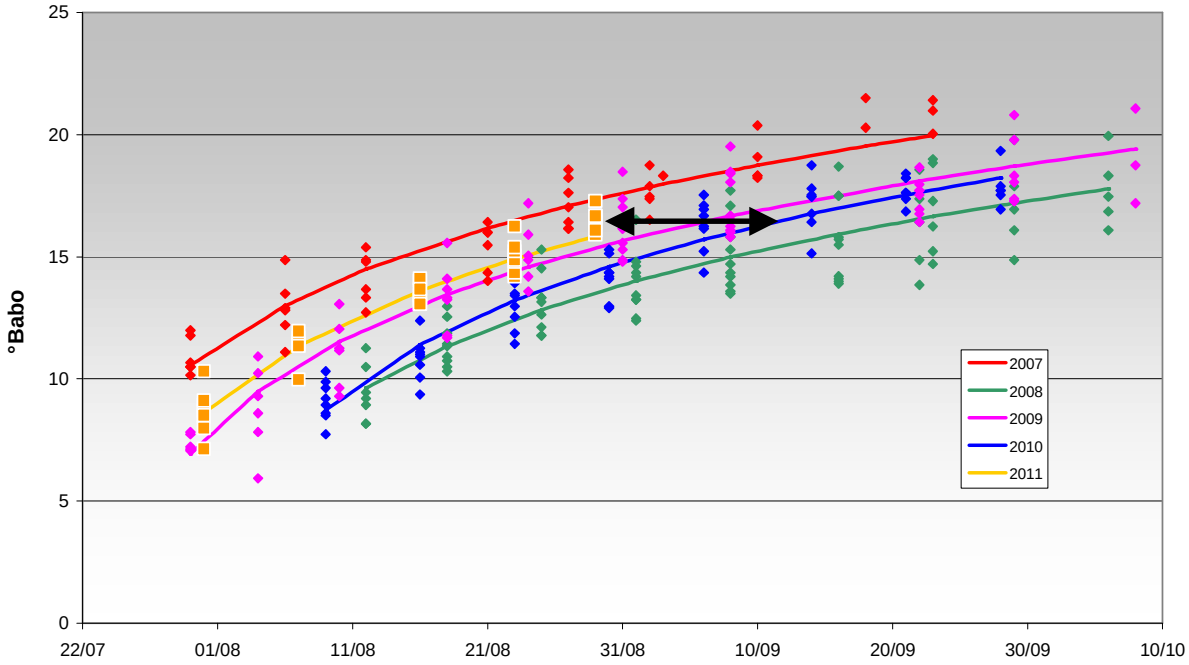
In tutti i casi le uve di piante stressate, viti troppo cariche o esageratamente e tardivamente irrigate, uve scottate, risultano meno sapide o più amare, con gusto di zuccheri caramellati o cotti e complessivamente meno interessanti.
I dati esposti rappresentano una situazione classica di vigneti ben 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.

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

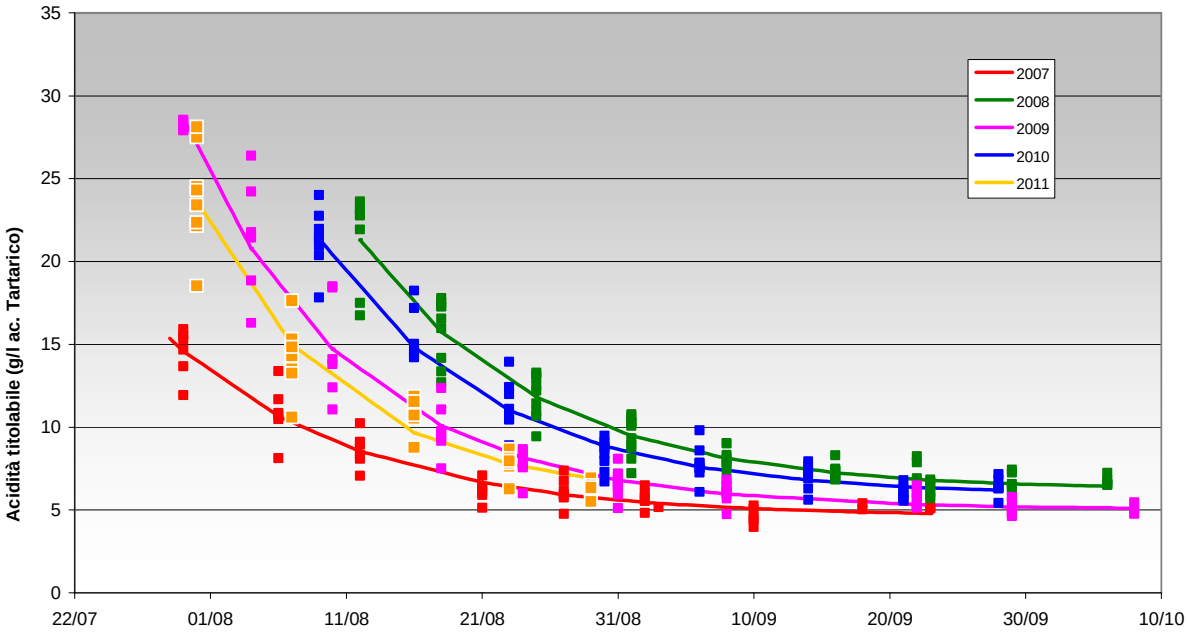
Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

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. Le curve vengono mostrate per fornire un riferimento che consenta un immediato confronto tra le annate, le variazioni settimanali della velocità dei processi di maturazione sono evidenziabili osservando la posizione dei singoli dati rispetto alle curve. Nell'ultima settimana l'accumulo zuccherino ha subito una forte accelerazione, la curva interpolata è in posizione inferiore rispetto a tutti i dati rilevati questa settimana. L'anticipo dell'accumulo zuccherino è indicativamente di 8 giorni rispetto al 2009 e di 15 giorni rispetto allo scorso anno. Nonostante questo l'acidità si mantiene più elevata e simile a quella 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

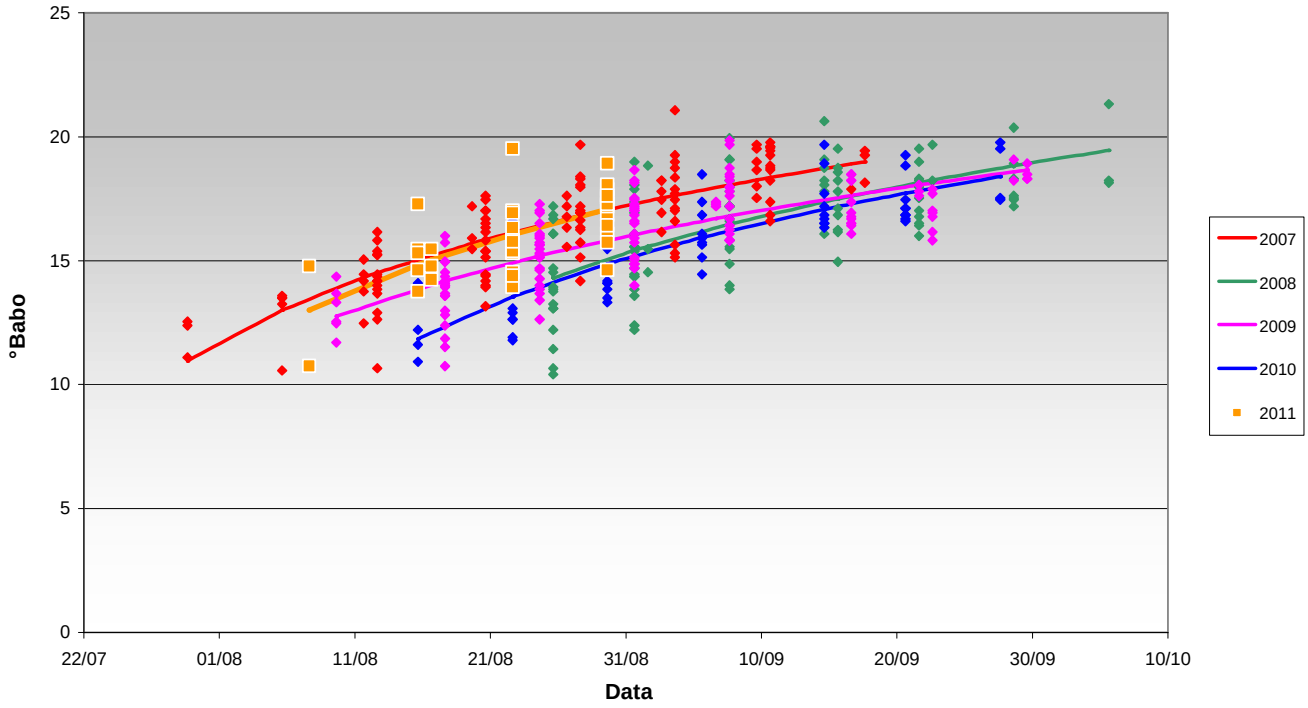
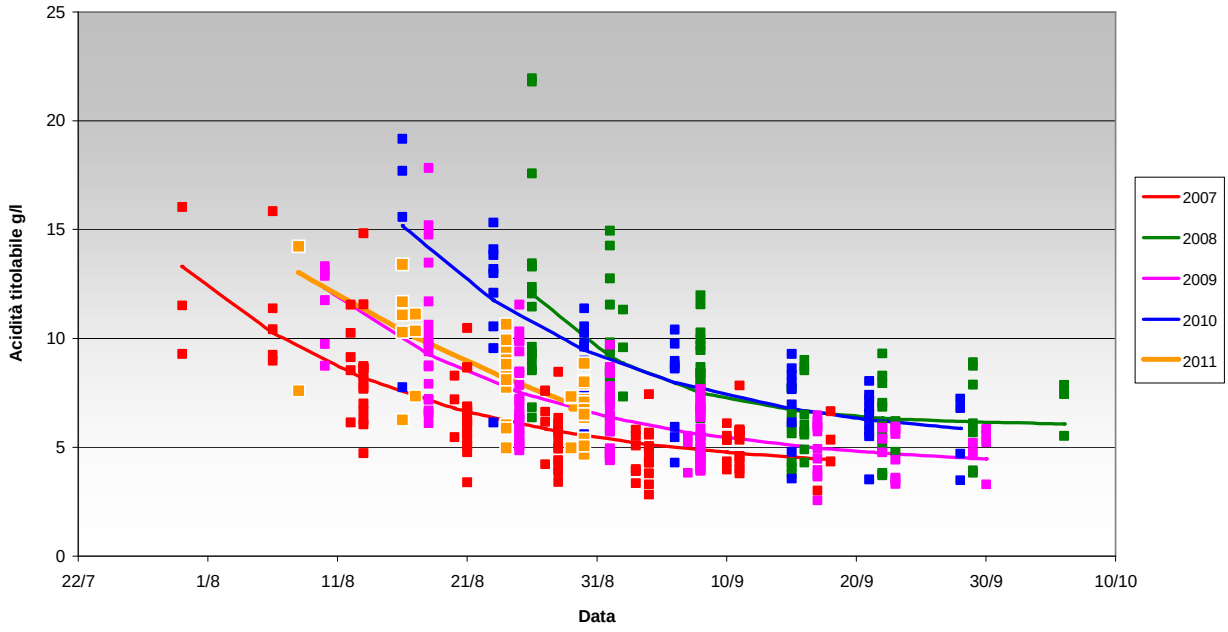


CENTRO VITIVINICOLO PROVINCIALE DI BRESCIA
Viale Bornata 110 – 25123 Brescia – tel 030.362285-360770 – assistenzatecnica@centrovitivinicoloprovinciale.it
Attività realizzata grazie a specifico finanziamento dell'Assessorato Agricoltura della Provincia di Brescia

Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

I dati dei campionamenti di uve Groppello effettuati in Valténesi sono riportati nei grafici sottostanti. 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 20 giorni. L'acidità si mantiene simile a quella dell'anno 2009.

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



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