



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Bollettini e schede del Manuale di Viticoltura del CVP su: www.CentroVitivinicoloProvinciale.it - **BOLLETTINO N°30 del 08/09/2011**
 Per la Valcamonica consultare l'apposito Bollettino. Prossima emissione: **Giovedì 15 Settembre**

→ PREVISIONI METEOROLOGICHE

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

EVOLUZIONE GENERALE: L'espansione di un'area di alta pressione di origine nordafricana sul Mediterraneo determinerà da oggi e fino a sabato condizioni di tempo stabile e prevalentemente soleggiato. Domenica si presenterà come una giornata di transizione verso un peggioramento delle condizioni meteorologiche dovuto all'ingresso di un sistema depressionario di origine Atlantica, che interesserà anche il lunedì. Il dettaglio degli effetti al suolo associati al transito del sistema depressionario risulta ancora incerto. Martedì sarà, con buona probabilità, una giornata caratterizzata da tempo stabile e soleggiato.

Venerdì 9 settembre: ovunque sereno o poco nuvoloso, con qualche residuo annuvolamento sino al mattino su alta Valtellina. **Precipitazioni:** assenti. **Temperature:** minime e massime in lieve aumento. In pianura minime tra 17 e 20 °C, massime tra 28 e 32 °C.

Sabato 10: in pianura e sull'Oltrepò sereno, su Alpi e Prealpi poco nuvoloso con sviluppo limitato di nubi cumuliformi pomeridiane. **Precipitazioni:** assenti, salvo occasionali ed isolati rovesci pomeridiani su Alpi e Prealpi. **Temperature:** minime in lieve aumento e massime stazionarie o in lieve aumento. In pianura minime intorno a 19 °C, massime intorno a 30 °C.

Domenica 11: nuvolosità variabile. Inizialmente, ovunque poco nuvoloso. Copertura in graduale aumento nel corso della giornata a partire da ovest. Dal pomeriggio, irregolarmente nuvoloso con maggiore copertura sui rilievi. In serata, ovunque nuvoloso o molto nuvoloso. **Precipitazioni:** in pianura e sull'Oltrepò assenti, salvo occasionali rovesci sull'Alta Pianura di nordovest dal pomeriggio e sulla Pianura Occidentale in serata. Su Alpi e Prealpi, rovesci o temporali sparsi dal pomeriggio. **Temperature:** minime stazionarie e massime in lieve diminuzione.

Lunedì 12: nuvolosità variabile, in graduale diminuzione nella seconda parte della giornata. **Precipitazioni** ovunque possibili ma più probabili su Alpi e Prealpi. **Temperature** stazionarie o in lieve diminuzione. Venti da deboli a moderati, inizialmente da ovest tendenti a ruotare e a disporsi da nordovest in serata.

Martedì 13: ovunque sereno o poco nuvoloso. Precipitazioni assenti.

Previsioni a lungo termine (bassa affidabilità):

Fino al giorno 16 condizioni di stabilità.

→ ANDAMENTO CLIMATICO

Riportiamo, nella tabella seguente, le piogge dell'ultima settimana. Nell'ultima decade di agosto, in concomitanza con il forte rialzo termico dovuto ad un'alta pressione di matrice africana, non si erano registrate precipitazioni di rilievo. Il primo settembre si è verificato un primo evento piovoso più intenso nell'ovest della provincia. Il giorno 4 e nella notte tra il 5 e 6 in tutta la provincia sono cadute piogge abbondanti particolarmente intense a Paderno Franciacorta e Rodengo Saiano.

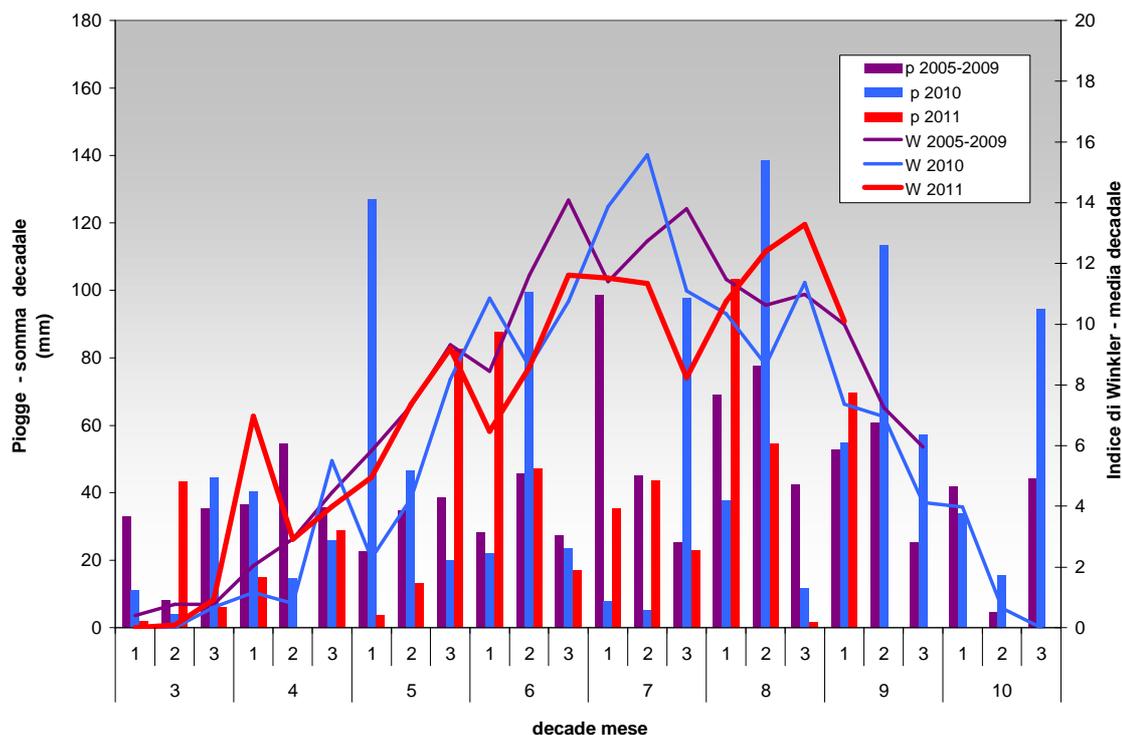
	Capriolo	Adro	Erbusco	Cortefranca	Paderno	Passirano	Rodengo Saiano	Monticelli	Darfo	Botticino	Calvagese	Puegnago	Lonato	Sirmione
01/09	12,6	12	12	14	8	8	13,4	8,2	11	4,8	3,2	4	1,2	0,8
02/09	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03/09	0,2	0,4	0,4	0,6	0,2	0,4	0	0,2	1,6	0	0	0	0	0
04/09	37,8	22	25	33	18,4	22	23	35	31	59	45,8	50	50	26
05/09	63,2	81	106	50	103	60	115	83	26	31	49	37	34	12
06/09	0	0	0	0	0,2	0	0	0	0,2	0	3,2	2,2	9,8	17
07/09	0	0	0	0	0	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0
Totale periodo	114	115	143	98	130	90	151	127	70	94	101	93	95	55



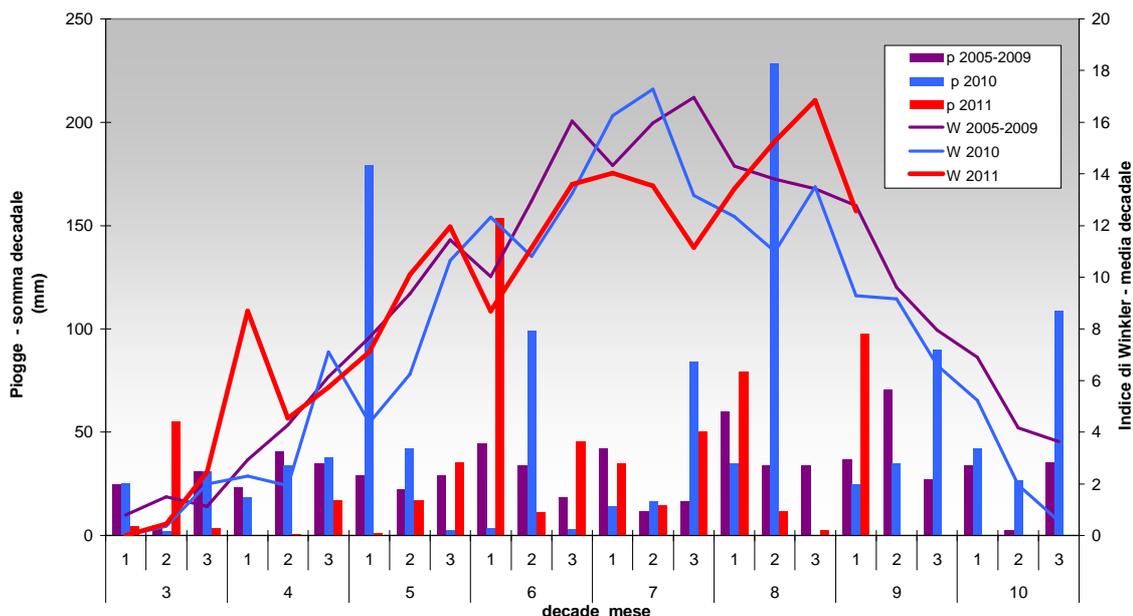
Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Riportiamo di seguito i grafici di quattro stazioni agrometeorologiche: Corte Franca, Darfo, Puegnago e Sirmione. Vengono confrontate le sommatorie decadali 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). Sono riportati anche i dati incompleti della prima decade di settembre. E' bene evidente l'anomalia, rispetto alla media quadriennale, del forte rialzo termico conclusosi a fine agosto. Dopo una decade con precipitazioni ovunque scarse, in concomitanza delle temperature più elevate dell'anno, si registrano precipitazioni che appaiono particolarmente intense (ad eccezione della stazione di Darfo) se paragonate alla media del quadriennio 2005-2009.

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



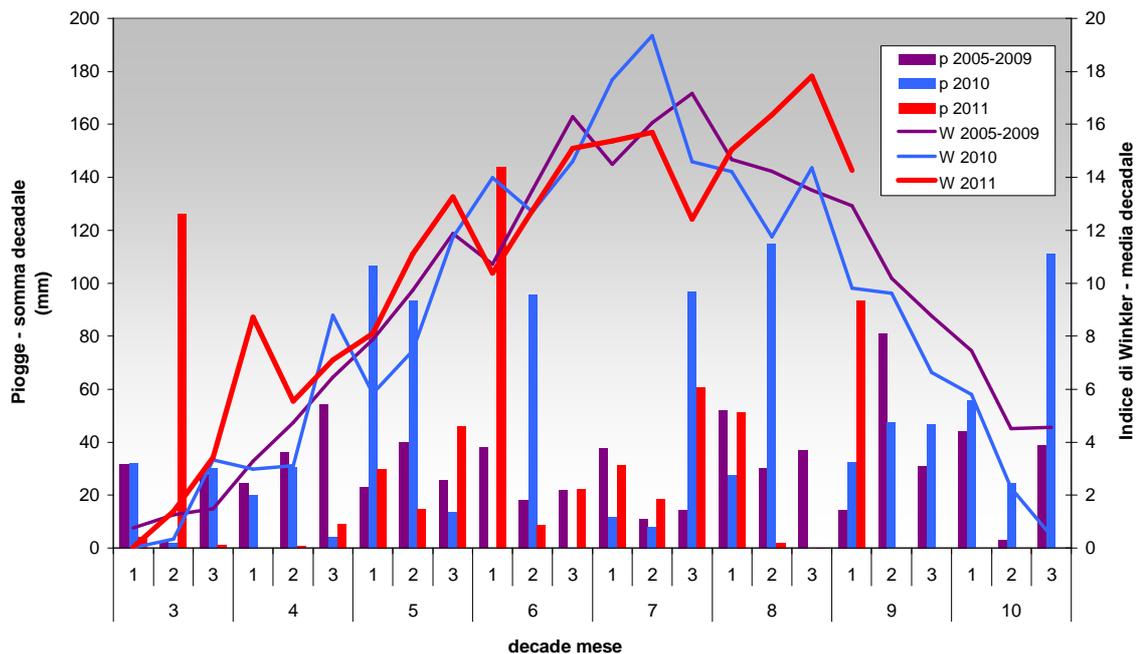
Corte Franca - Precipitazioni e Indice di Winkler - media anni 2005-2009 anno 2010 e 2011



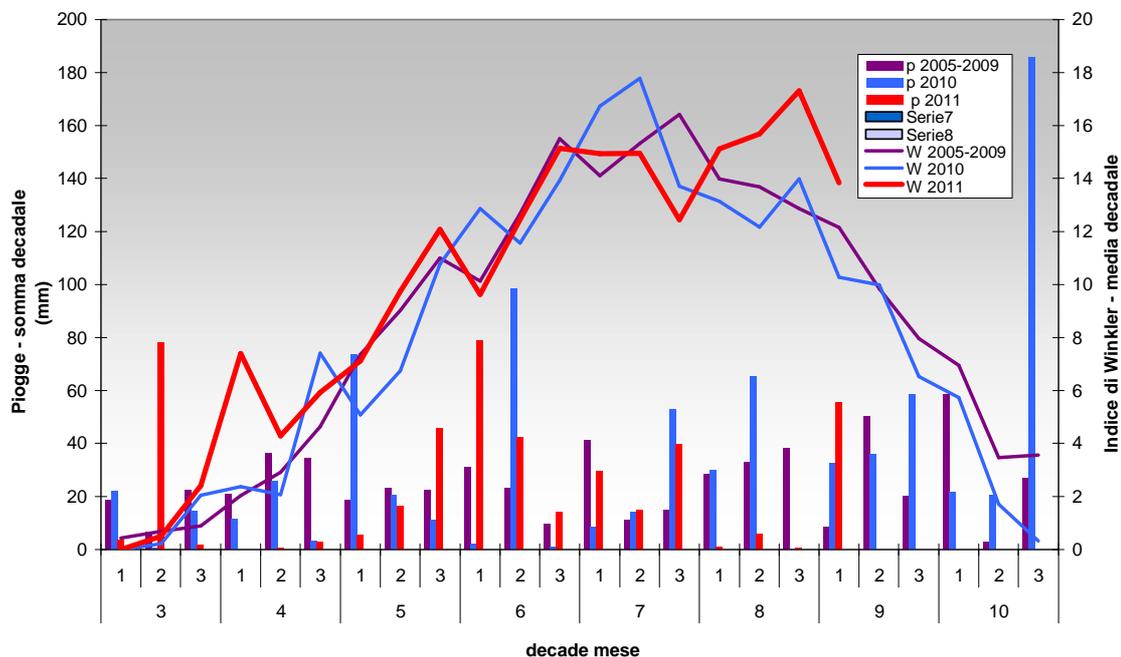


Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

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



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





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 **zuccherina** 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**

- Fare riferimento al Bollettino 29.

➤ **AVVIZZIMENTI DA CALORE E SICCITÀ**

L'**AVVIZZIMENTO DA COLPO DI CALORE** è il fenomeno più diffuso quest'anno, particolarmente grave in numerosi vigneti. Fare riferimento al Bollettino 29.

Nei casi in cui l'**appassimento era leggero**, le piogge hanno permesso agli acini di gonfiarsi nuovamente ed ora ci si attende che questi progrediscono in modo regolare con i processi di maturazione. Questi acini non si distingueranno più in vendemmia dagli altri, né avranno problemi di sentori di "cotto" o "marmellata".

Al contrario, dove l'**avvizzimento era già in stadio avanzato**, gli acini ormai non più riforniti di acqua dalla pianta continueranno il processo di avvizzimento e quindi si arriverà in vendemmia con acini completamente disseccati che sarà necessario scartare se di uve destinate a vini rossi, oppure si potrà decidere se raccogliere normalmente qualora si trattasse di vinificazioni in bianco.

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

Fare riferimento al Bollettino 29.

→ 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**

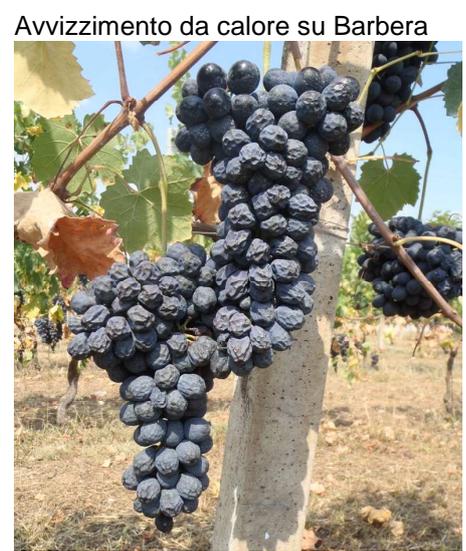
Fare riferimento ai bollettini precedenti.

➤ **DROSOPHILA SUZUKII**

Fare riferimento al Bollettino 29. **Raccomandiamo a TUTTE LE AZIENDE di SEGNALARE IMMEDIATAMENTE QUALSIASI ATTACCO ANOMALO DA PARTE DI "MOSCIERINI". Contattate i Tecnici del CVP per ogni dubbio!**



Scottatura del grappolo su Barbera



Avvizzimento da calore su Barbera





Bollettino Agrometeorologico “Viticoltura”

→ 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.

→ MATURAZIONE DELLE UVE E VENDEMMIA

Come detto l'accumulo zuccherino è buono, tuttavia le abbondanti piogge verificatesi nei giorni scorsi sicuramente incidono sulla velocità di maturazione. Da un lato, le piante potranno riprendere l'attività vegetativa precedentemente interrotta per l'eccessivo caldo e per la siccità e ciò sicuramente rallenterà la maturazione. Dall'altro, l'uva si gonfia con la rinnovata disponibilità idrica e quindi può anche perdere qualche decimo di punto Babo.

Quindi si può considerare che le piogge abbiano “dato sollievo” alle viti ma anche “riportato in equilibrio” una situazione che precedentemente era di grande disequilibrio.

Ora si può nuovamente, con calma, ragionare sugli andamenti di maturazione senza temere i peggioramenti qualitativi che sarebbero potuti intervenire rapidi e drastici se fosse continuato il periodo asciutto.

Anche se si nota qualche acino con Botrite, le uve sono per ora perfettamente sane e NON sono mature a sufficienza per la vinificazione in rosso.

ATTENDERE PER LE RACCOLTE DI UVE DA ROSSO.

→ Ricordare che è **INDISPENSABILE** prevedere **VENDEMMIE DIFFERENZIATE DELLE UVE**: sarà particolarmente utile separare le uve avvizzite o scottate 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'obiettivo 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.

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. Attendere ancora prima di vendemmiare uve per vini rossi o per Lugana di media gamma.

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, con gusto di zuccheri caramellati o cotti e complessivamente meno interessanti.

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. Come detto nel precedente bollettino, 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. Le **abbondanti piogge** di questa settimana, dopo un periodo di assenza di precipitazioni, hanno portato al rigonfiamento delle bacche ed a una diluizione dei metaboliti.

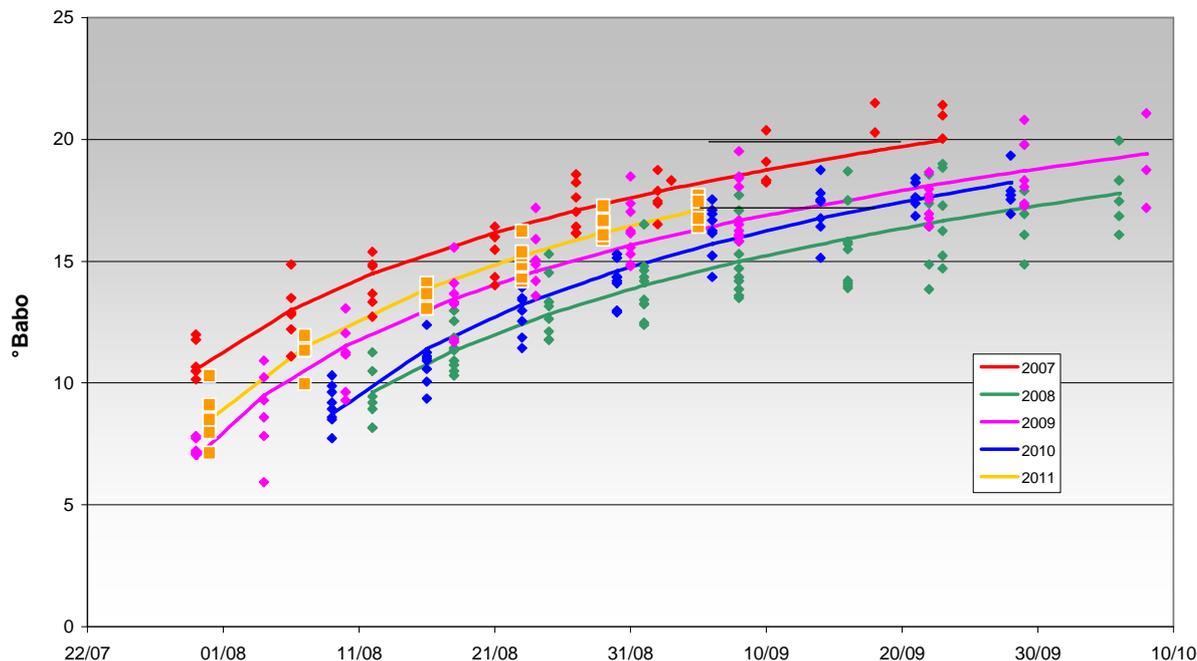
L'accumulo zuccherino appare in linea con i campionamenti antecedenti la fine di agosto. La curva che interpola i singoli dati si colloca tra quella dell'anno 2007 e quella del 2009. Rispetto a quest'anno permane un anticipo quantificabile in una settimana. Due sembrano essere le settimane di anticipo rispetto allo scorso anno.

Le acidità hanno subito un drastico calo pari ad un punto, sia per il precedente grande caldo che probabilmente a causa della salificazione dell'acido tartarico con il Potassio che le piante assorbono in abbondanza a seguito di piogge (ma tale fenomeno potrà valutarsi meglio a seguito del prossimo campionamento); il dato medio dei campioni da noi analizzati sembra ora in linea con quelli dell'anno 2007, i valori dell'ultimo campionamento sono tra i più bassi fra quelli osservati negli ultimi quattro anni.

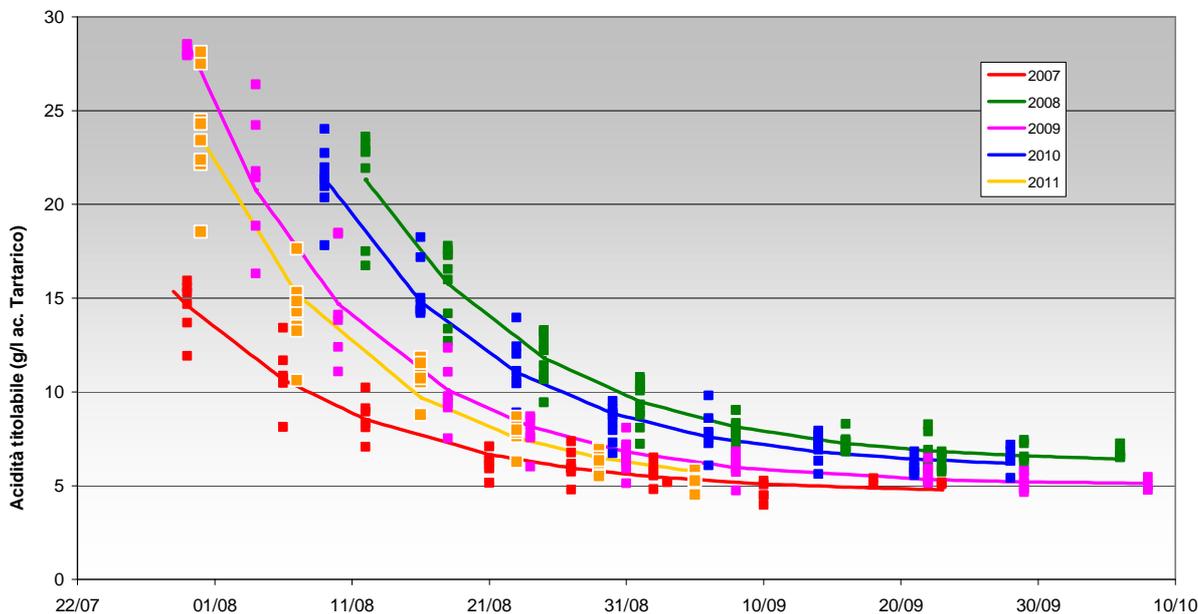


Bollettino Agrometeorologico "Viticultura"

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



I dati delle uve Gropello verranno presentati appena disponibili