



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Bollettini e schede del Manuale di Viticoltura del CVP su: www.CentroVitivinicoloProvinciale.it - **BOLLETTINO N° 05 del 5/04/2012**
 Per la Valle Camonica consultare l'apposito Bollettino. Per approfondimenti consultare i Tecnici del Centro Vitivinicolo Provinciale



INCONTRI TECNICI

ORGANIZZATI DAL CENTRO VITIVINICOLO PROVINCIALE DI BRESCIA
 IN COLLABORAZIONE CON IL CONSORZIO LUGANA



CENTRO VITIVINICOLO PROVINCIALE DI BRESCIA

PROVINCIA DI BRESCIA ASSESSORATO AGRICOLTURA

PROGETTO DI ASSISTENZA TECNICA IN VITICOLTURA PER LA PROVINCIA DI BRESCIA 2011-2012

SOSTENIBILITÀ: OBBLIGHI E OPPORTUNITÀ CICLO DI 3 INCONTRI TECNICI

Gli incontri approfondiranno il tema delle **buone pratiche agricole** per promuovere un **uso sicuro, sostenibile e responsabile dei prodotti fitosanitari** al fine di prevenire la contaminazione ambientale e salvaguardare la salute e la sicurezza dell'operatore e della comunità.

La **Direttiva CE 128/2009**, il cui recepimento a livello nazionale avverrà entro pochi mesi e che interesserà le **Aziende di tutti i comparti agricoli** (Seminativi, Frutta, Vite), prevede una serie di azioni che consentiranno di ridurre i rischi derivanti dall'impiego dei prodotti fitosanitari.

La partecipazione a questi incontri permette di conseguire un **certificato di partecipazione valido per attestare la formazione conseguita**.



Giovedì 12 Aprile 2012 Ore 20.30

Uso Sostenibile in azienda ed in campo: attrezzature ed infrastrutture obbligatorie ed utili. Esempio di applicazione di software di monitoraggio per le Aziende Agricole. "Linee guida" per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari.

Relatore: Dott. Agr. Adriano Politi - Stewardship & Sustainable Agriculture Syngenta

NUOVA DATA! Giovedì 8 Maggio 2012 Ore 20.30

Il concetto di **sostenibilità** nelle Aziende vitivinicole: spunti di riflessione e proposte operative. La **biodiversità** in Azienda: conoscenza e sviluppo di una nuova prospettiva.

Relatore: Dott. Agr. Marco Tonni - Centro Vitivinicolo Provinciale di Brescia

Az. Agr. Ca' Lojera, via 1866 - Rovizza di Sirmione (BS)

È CONSIGLIABILE CONFERMARE LA PRESENZA AL CONSORZIO TUTELA LUGANA TEL 045-9233070 EMAIL INFO@CONSORZIOLUGANA.IT O ALL'AZIENDA CHE OSPITA GLI INCONTRI, TEL. 030 919550 EMAIL INFO@CALOJERA.IT

**Gli incontri sono aperti a tutti:
 PARTECIPATE NUMEROSI !**

SI RINGRAZIA L'AZIENDA PER L'OSPITALITÀ



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

ATTIVITÀ DEL CENTRO VITIVINICOLO E DEGUSTAZIONI SPERIMENTALI

Dalla vendemmia 2011 abbiamo prodotto **103 microvinificazioni** (collaborazione con Consorzio Franciacorta, Garda Classico e Valcamonica, sperimentazioni di campo di vario genere, selezioni clonali, collaborazioni con Società Riccagioia, Università di Milano ed altri Enti o Aziende, incarichi da parte di vivaisti per attività di collaborazione in selezioni clonali, ecc.).

Siamo a disposizione di Enti, Istituti o Aziende per eseguire microvinificazioni sperimentali della vendemmia 2012 e relative degustazioni dei vini ottenuti; per informazioni contattare per tempo i nostri Uffici (Dott. Rizzi. Dott. Tonni).

RIPORTIAMO IL CALENDARIO DELLE DEGUSTAZIONI DEI VINI MICROVINIFICATI

INVITIAMO A PARTECIPARE NUMEROSI !

Si prega di confermare la presenza scrivendo o telefonando al CVP.

12/04 Cloni omologati di varietà Marzemino, Barbera, Cabernet e varietà Bresciane

26/04 Prove agronomiche: trattamenti con Elicitori al fine di valutarne gli effetti sull'aumento di polifenoli e sul controllo di alcune patologie funginee della vite (oidio, peronospora), Progetto Longevit (confronto tra vigneti di età diverse su uve Gropello e Trebbiano di Lugana) e varietà resistenti alle malattie

03/05 Cloni omologati e non di Gropello vendemmia 2010 e 2011

10/05 Cloni non omologati di Trebbiano di Lugana vendemmia 2009, 2010 e 2011

17/05 Mesovinificazioni con tecniche enologiche differenti con uva Gropello vendemmia 2011, 2009 e 2008

24/05 Confronto tra tagli e uvaggi tra Gropello e altre varietà coltivate in Vatènesi

31/05 Cloni in omologazione di Barbera, Croatina, Ortrugo, Tocai, Spergola, Sauvignon B., Pinot Grigio, Trebbiano Toscano, Verduzzo Trevigiano, Garganega, Sangiovese, Lambrusco Grasparossa e Raboso del Piave
Le degustazioni si terranno presso la sede del Centro Vitivinicolo in viale della Bornata 110 a Brescia.
Invieremo avvisi in prossimità di ciascuna degustazione per confermare sede e data

PREVISIONI METEOROLOGICHE

(PREVISIONI DELLA RETE METEOROLOGICA REGIONALE: [HTTP://WWW.ARPALOMBARDIA.IT/METEO/BOLLETTINI/BOLMET.HTM](http://www.arpalombardia.it/meteo/bollettini/bolmet.htm))

EVOLUZIONE GENERALE: un'area di alta pressione sul nord Atlantico ed un'area di bassa pressione sulle Penisola Iberica, permarranno stazionarie per alcuni giorni mentre un'ampia saccatura di origine nord-Europea in espansione verso il Mediterraneo si sposterà lentamente da ovest verso est nei pressi dell'arco alpino. Il susseguirsi di masse d'aria con proprietà differenti determinerà condizioni di variabilità meteorologica e instabilità soprattutto in montagna. Dalla seconda parte di sabato, la fase finale del transito della saccatura determinerà un flusso di correnti in quota settentrionali con rinforzo dei venti. Temperature in diminuzione. In tendenza, nuovo peggioramento per la parte centrale della prossima settimana

Venerdì 6 aprile: nuvolosità variabile con maggiore copertura sui rilievi, fino a molto nuvoloso, e irregolarmente nuvoloso su Pianura e Oltrepò. **Precipitazioni:** su Pianura e Oltrepò, occasionali rovesci più probabili sulla parte orientale. Su Alpi e Prealpi, diffuse a carattere di rovescio o temporali, sebbene con temporali forti molto poco probabili. Neve oltre 2000 metri. **Temperature:** minime in lieve diminuzione, massime in lieve aumento. In pianura minime tra 7 e 12 °C, massime tra 18 e 21 °C. Zero termico: attorno a 2400 metri. **Venti:** in pianura moderati occidentali con rinforzi nell'Oltrepò Pavese, in montagna moderati occidentali. Altri fenomeni: sulla Pianura, nebbia o foschia fino al primo mattino

Sabato 7 aprile: ovunque da nuvoloso a molto nuvoloso per gran parte della giornata. Dal tardo pomeriggio ampie schiarite da nord sui settori occidentali, in estensione al resto della regione. **Precipitazioni:** diffuse da deboli a moderate, più intense su Prealpi e fascia pedemontana. In esaurimento in serata, salvo sulla Bassa Pianura dove potranno persistere precipitazioni a carattere temporalesco. Neve oltre 1600-1800 metri. **Temperature:** minime stazionarie, massime stazionarie o in lieve diminuzione. In pianura minime intorno a 8 °C, massime intorno a 18 °C. Zero termico: attorno a 2200 metri, in serata sulle Alpi attorno a 1600 metri. **Venti:** in pianura da deboli a moderati occidentali con locali rinforzi da nord in serata sulla parte occidentale,



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

in montagna moderati da nordovest tendenti a rinforzare in serata fino a valori di vento forte sulle Alpi. Altri fenomeni: in serata, possibili locali effetti favonici su Alpi e Prealpi occidentali.

Domenica 8 aprile: nuvolosità variabile ed irregolare: sui settori occidentali prevalenza di cielo poco nuvoloso; sui settori orientali maggiore variabilità. Sulle creste alpine di confine addensamenti per nubi medio-basse. **Precipitazioni:** su Pianura e Oltrepò assenti, salvo occasionali e deboli rovesci ad est. Sulle Prealpi, occasionali rovesci nel bresciano e altrove molto poco probabili. Sulle Alpi, molto deboli e portate da nord con limite della neve attorno a 1600 metri. **Temperature:** minime e massime in lieve diminuzione. Zero termico: attorno a 1800 metri. **Venti:** in pianura da deboli a moderati da nord sulla parte occidentale, con rinforzi in serata, e da est sulla parte orientale, in montagna da moderati a forti settentrionali.

Lunedì 9 aprile e martedì 10 aprile: lunedì variabile con prevalenza di cielo sereno o poco nuvoloso e tendenza all'aumento della copertura in serata. Precipitazioni assenti. Temperature stazionarie o in lieve aumento. Venti moderati o forti settentrionali. **Martedì** ovunque da molto nuvoloso a coperto. Precipitazioni ovunque molto probabili. Temperature stazionarie o in lieve aumento. Venti moderati occidentali, tendenti a ruotare da sudovest

Previsioni a lungo termine 15 gg (attendibilità 50%): Il tempo resta fortemente instabile o perturbato sulla maggior parte dell'Italia, particolarmente al Centronord per la persistenza di campi di bassa pressione. Piogge e temporali diffusi, con maggiori schiarite al Sud e in Sicilia. Temperature tuttavia in aumento e di nuovo leggermente superiori alla media stagionale

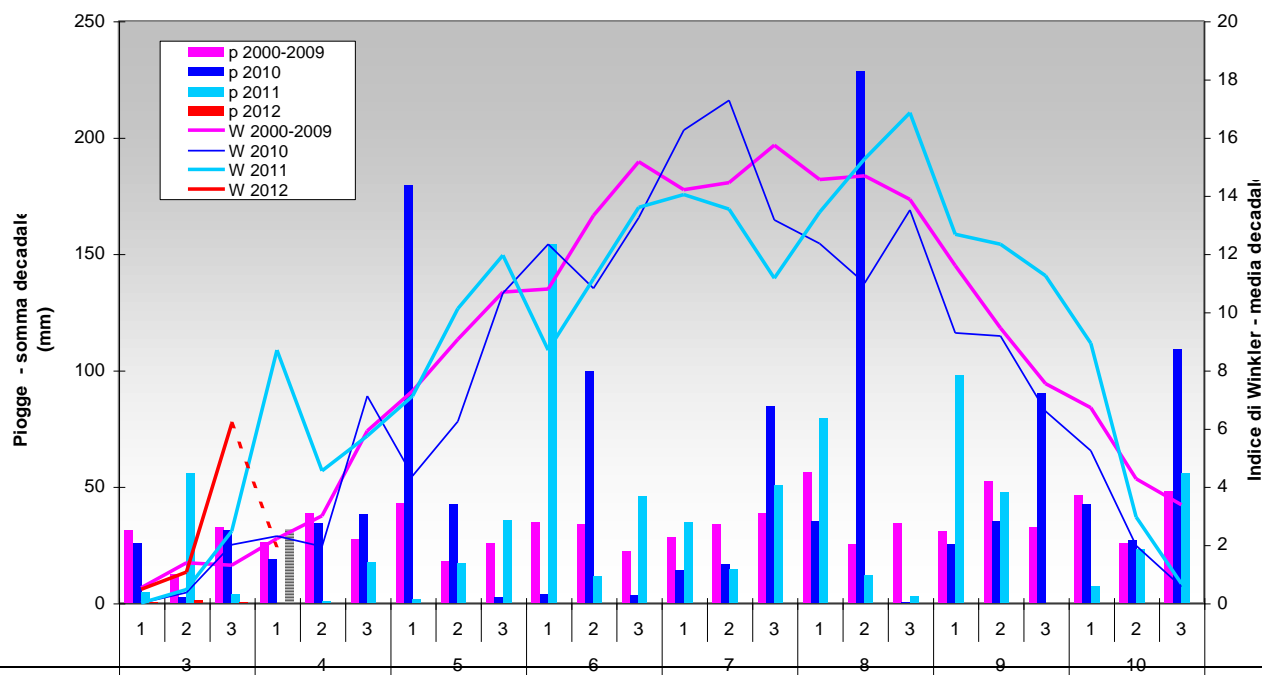
☼ Andamento climatico

I quattro grafici che seguono, riportano l'indice di Winkler e la piovosità decadale per le stazioni di Corte Franca, Puegnago, Darfo e Sirmione. Oltre ai dati di quest'anno, sono mostrati, per confronto, gli andamenti annuali del 2010, del 2011 e la media del decennio 2000-2009. Per l'anno in corso è evidenziata in tratteggio anche la prima decade di aprile, i cui dati sono calcolati sulle previsioni meteorologiche.

L'ultima decade di marzo è stata particolarmente calda con temperature medie prossime a quelle che si osservano nella prima decade di maggio. Lo scorso anno un picco di maggiore entità aveva determinato il forte anticipo nello sviluppo fenologico perdurato sino all'invasatura. L'abbassamento termico in corso da inizio settimana riporterà le condizioni termiche nella norma.

Le piogge in corso e previste per i prossimi giorni dovrebbero determinare un accumulo della prima decade di aprile di circa 30 mm in tutte le località della provincia. Considerando il precedente deficit idrico invernale l'entità delle precipitazioni di questo inizio mese sono insufficienti.

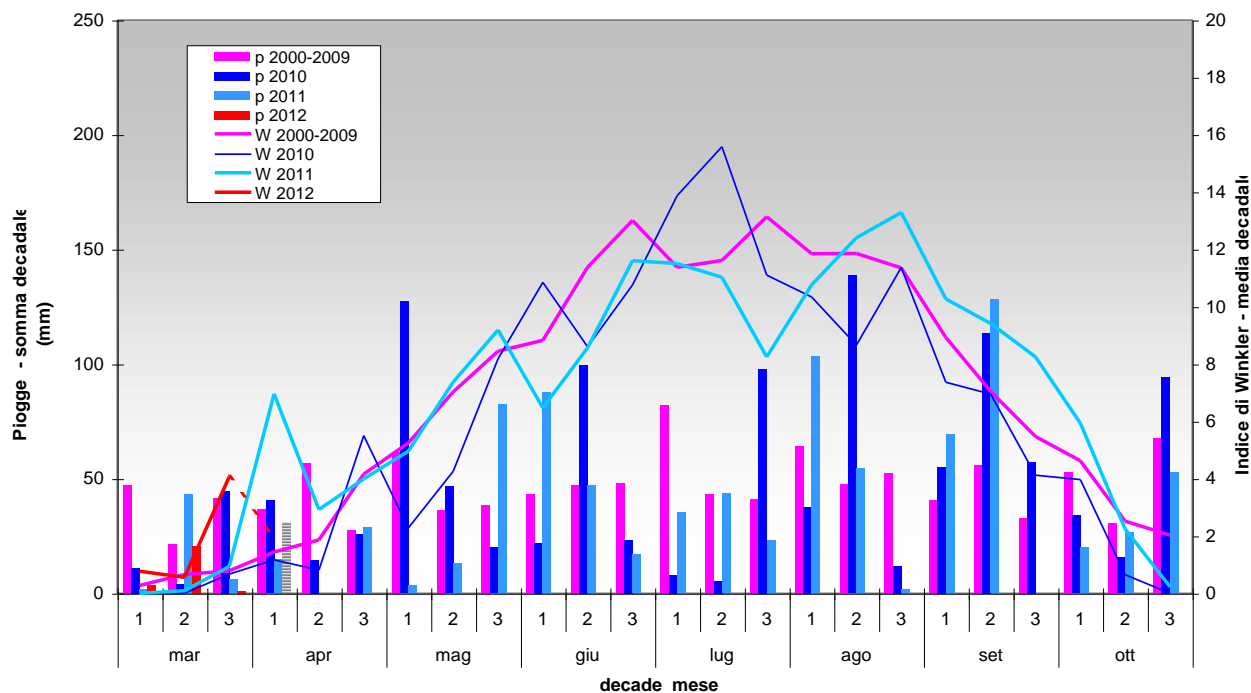
Corte Franca - Precipitazioni e Indice di Winkler - media anni 2000-2009 anno 2010 2011 e 2012





Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

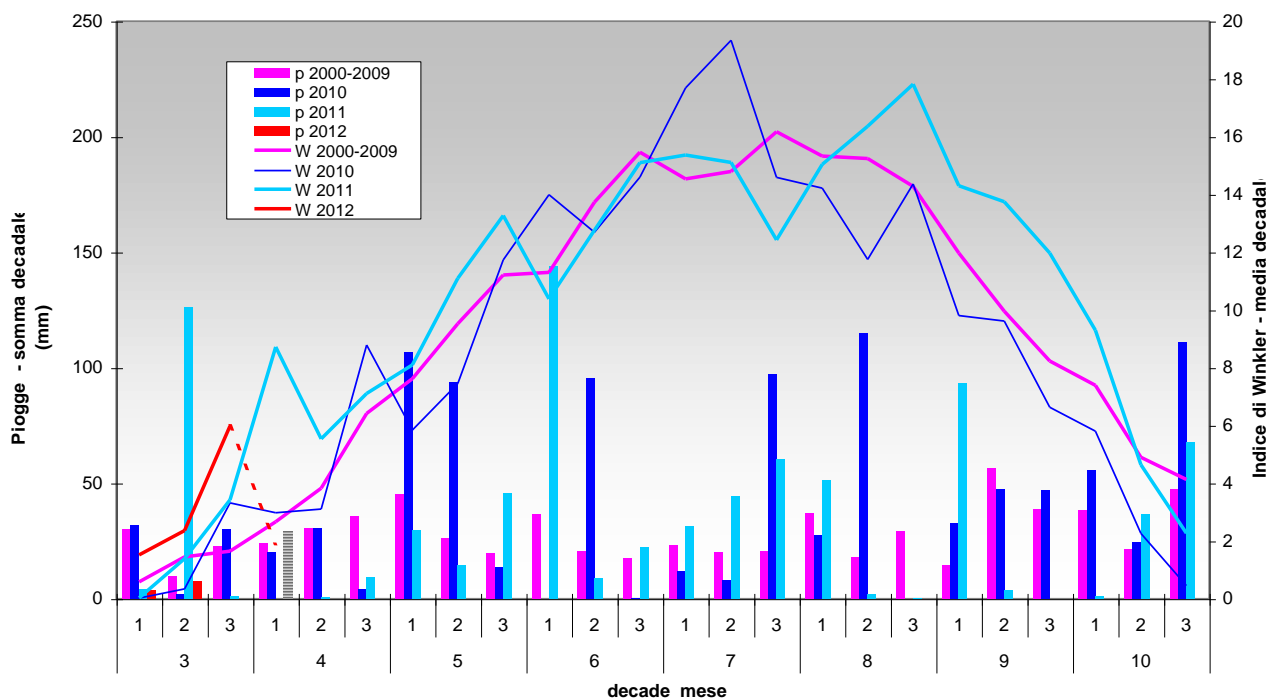
Darfo - Precipitazioni e Indice di Winkler - media anni 2000-2009 anno 2010 2011 e 2012



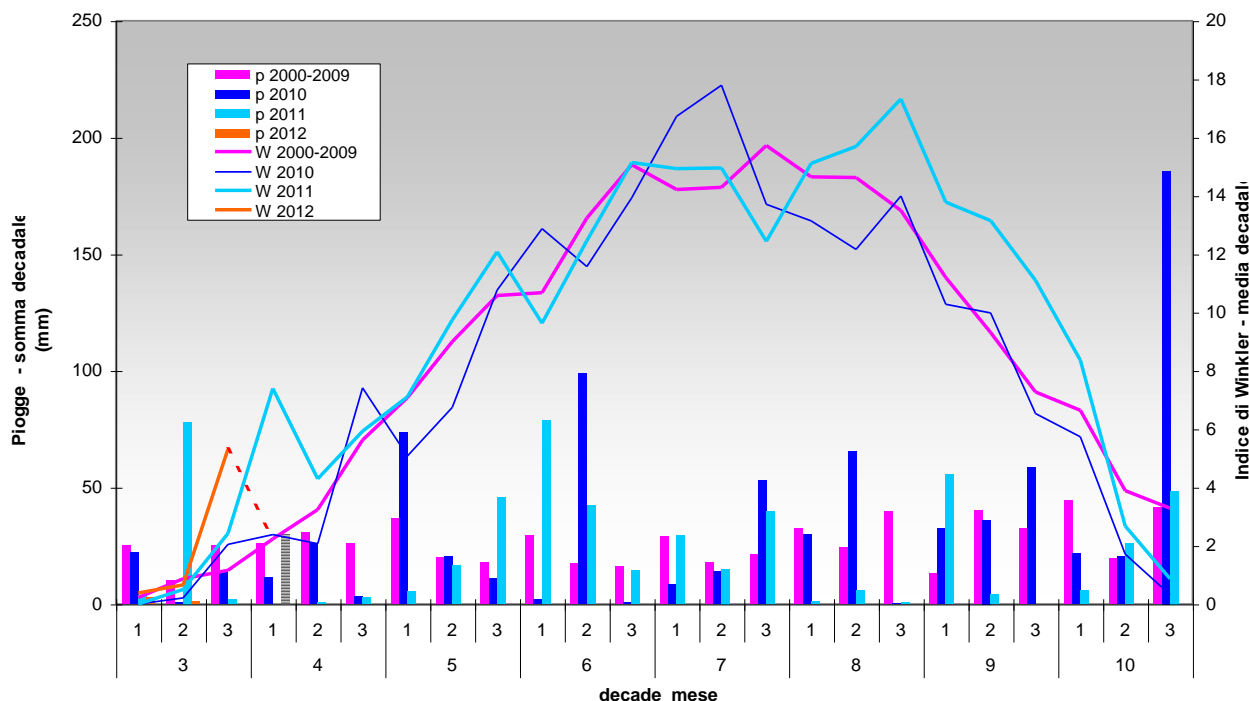


Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Puegnago - Precipitazioni e Indice di Winkler - media anni 2000-2009 anno 2010 2011 e 2012



Sirmione - Precipitazioni e Indice di Winkler - media anni 2000-2009 anno 2010 2011 e 2012





Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

SOSTENIBILITÀ

Riportiamo un estratto di alcuni punti delle "Linee Guida per l'uso sostenibile dei fitofarmaci".

Per approfondimenti: partecipate agli incontri tecnici previsti in Lugana!

Le 6 fasi sulle quali si sviluppano le "Linee guida" sono:

- 1 acquisto e trasporto;
- 2 stoccaggio;
- 3 pianificazione trattamento e preparazione miscela;
- 4 trasferimento in campo;
- 5 esecuzione trattamento;
- 6 operazioni successive al trattamento (gestione dei reflui di fine trattamento, lavaggio attrezzatura e smaltimento rifiuti).

Le "Linee guida" si inseriscono nel contesto della prossima applicazione della Direttiva n. 128/09 sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari e in particolare a quanto indicato nell'art.13 il quale prevede che "gli Stati membri adottino provvedimenti affinché le operazioni di manipolazione, stoccaggio e trattamento degli imballaggi e delle rimanenze non rappresentino un pericolo per la salute umana e per l'ambiente". In tale ambito sono previste una serie di azioni fra cui la "messa a punto di procedure sicure per lo stoccaggio e la manipolazione dei prodotti fitosanitari, la preparazione della miscela fitoiatrica, il lavaggio dei contenitori e dei macchinari dopo il trattamento, lo smaltimento delle acque reflue e degli imballaggi" e la diffusione di linee guida sulle buone pratiche di uso dei prodotti fitosanitari.

➤ **AREE SENSIBILI**

Le aree sensibili sono aree che prevedono specifiche misure di prevenzione dalla contaminazione e di risanamento. Ai sensi dell'Allegato 6 del D.Lgs. 152/06 si considera area sensibile un sistema idrico classificabile in uno dei seguenti gruppi:

- laghi naturali, altre acque dolci, estuari e acque del litorale gi• eutrofizzati, o probabilmente esposti a prossima eutrofizzazione, in assenza di interventi protettivi specifici;
- acque dolci superficiali destinate alla produzione di acqua potabile che potrebbero contenere, in assenza di interventi, una concentrazione di nitrato superiore a 50 mg/l;
- aree che necessitano, per gli scarichi afferenti, di un trattamento supplementare al trattamento secondario al fine di conformarsi alle prescrizioni previste dalla presente norma.

➤ **AREE VULNERABILI AI NITRATI**

Già definite in altri Bollettini.

➤ **AREE VULNERABILI AI PRODOTTI FITOSANITARI**

L'art. 93 del D.Lgs. 152/2006, tratta quelle aree che meritano una particolare protezione ambientale per le risorse idriche superficiali e sotterranee da loro sottese. Un'area è considerata vulnerabile quando "...l'utilizzo al suo interno di prodotti fitosanitari autorizzati pone in condizione di rischio le risorse idriche e gli altri comparti ambientali rilevanti". Ai sensi del comma 4, Parte B1 dell'Allegato 7 del D.Lgs. 152/06, possono essere considerate aree vulnerabili da prodotti fitosanitari, le aree naturali protette, o porzioni di esse indicate nell'Elenco Ufficiale di cui all'art. 5 della Legge 6 dicembre 1991, n. 394. Non sono state individuate aree vulnerabili ai prodotti fitosanitari in Regione Lombardia.

FASE FENOLOGICA

- Da gemme rigonfie a 3 foglioline distese (3 cm) (BBCH 03-13). In posti molto caldi ed in vigneti di 2 anni, la fase è più avanzata.

PRATICHE COLTURALI

➤ **LEGATURE**

Concludere al più presto

➤ **CONCIMAZIONI**

Concludere al più presto. Prevedere passaggi frazionati con Azoto (il primo ora, il secondo a Maggio), solo se la fertilizzazione prevista è di oltre 40 Unità di Azoto e se con concimi non a lento rilascio.

➤ **NUOVI IMPIANTI**

Si ricorda che per la realizzazione di impianti con materiali su richiesta è indispensabile **PRENOTARE** le combinazioni Clone/portinnesto **ORA** per gli impianti **2013**.

➤ **MANUTENZIONE DEI VIGNETI VECCHI**

Fare riferimento ai Bollettini precedenti



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

➤ CONTROLLO INFESTANTI E DISERBO

LINEE GUIDA PER LA PREVENZIONE ED IL CONTROLLO DEI GIALLUMI DELLA VITE (LEGNO NERO E FLAVESCENZA DORATA)

Fare riferimento ai Bollettini precedenti

Nei nostri vigneti purtroppo sono presenti entrambi i giallumi della vite, NON distinguibili tra loro dai sintomi espressi sulla pianta.

Pertanto, nonostante le differenze tra Flavescenza dorata e Legno nero, si devono mettere in atto delle azioni di prevenzione e controllo che tengano conto delle conoscenze riguardo ad entrambe le malattie.

È dimostrato che **Convolvolo ed Ortica** possono essere serbatoio del fitoplasma del **Legno nero** e possono ospitare sulle proprie radici le forme giovanili di *Hyalosthes obsoletus*, quindi è molto importante tenere pulito il vigneto e le bordure esterne da queste malerbe, che tuttavia debbono essere eliminate **AL PIÙ TARDI**

entro la fine APRILE, ma meglio anche prima. In questo modo si toglie nutrimento a *Hyalosthes obsoletus*, la cicalina vettrice del fitoplasma e le neanidi muoiono.

Se si eliminano le **ortiche** più tardi, l'insetto riesce ad anticipare il suo ciclo e a fuoriuscire ugualmente, vanificando l'intervento.

➤ GESTIONE DEL TERRENO

▶ Gestione dell'inerbimento ad inizio stagione

L'erba alta (purché che non tanto da coprire la vegetazione) **SFAVORISCE** la diffusione della Peronospora.

Chi riesce ad arrivare a **DOPO** il primo trattamento senza tagliare l'erba risparmia ed inquina meno.

In vigneti dove l'erba cresce molto, programmare il primo taglio in modo da avere nuovamente erba abbastanza alta nel periodo in cui possono avvenire le prime infezioni (prima metà di maggio).

Negli **altri casi** (terreni più poveri ed essenze a crescita limitata) si può attendere a tagliare l'erba fino a dopo il primo trattamento antiperonosporico.

NON lavorare il terreno in questa stagione: è inutile (non vi è competizione dell'erba), costa e inquina.

➤ MANUTENZIONE MACCHINE PER TRATTAMENTI

Verificate l'efficienza e la pulizia delle macchine irroratrici e solforatrici

- 1- **efficienza** e pulizia di tutti i componenti della macchina (pompa, manometro, filtri, tubi, vasca, ventola, ecc.)
- 2- Dopo aver messo acqua nel serbatoio, azionare la pompa per verificarne la funzionalità e la perfetta pulizia dell'impianto idraulico.
- 3- Verificare la direzione e la regolarità dei getti, l'omogeneità della copertura dell'irrorazione, la distribuzione ad ettaro alla velocità di avanzamento normale.

☞ SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA

➤ OIDIO

Nei vigneti a forte rischio oidico è opportuno prevedere un intervento durante la fase fenologica di 5 cm di vegetazione con Zolfo in polvere alla dose di 25 kg/ha, oppure con Zolfo bagnabile a 0,5 Kg/hl, bagnando solo la fascia vegetativa.

Su Groppello e varietà suscettibili ad Escoriosi, consultare il prossimo paragrafo.

➤ ESCORIOSI

Per la descrizione dei sintomi e dell'epidemiologia consultare i Boll. precedenti. Sulla base dei risultati ottenuti nelle nostre prove di campo 2010, riportati nel nostro sito alla voce DOCUMENTI DI APPROFONDIMENTO, consigliamo:

- In caso di vigneti fortemente colpiti lo scorso anno (tra le nostre, la varietà più suscettibile è Groppello), intervenire con due trattamenti a **300-400 litri/ha** trattando tutte le file con **Azoxistrobin**, oppure, con minore efficacia ma anche minore costo-, può essere usato **ZOLFO BAGNABILE 0,8-1 KG /HL**, sempre bagnando bene, poiché il bersaglio deve essere il germoglio.

Il **primo intervento** va eseguito quando i germogli più lunghi raggiungono i 2-3 cm.

Ripetere il trattamento a 8-14 giorni di distanza, quando i germogli più corti saranno a 2 cm.

➤ BOSTRICHIDI

Fare riferimento ai Bollettini precedenti

➤ NOTTUE

Fare riferimento ai Bollettini precedenti



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

➤ **ACARI E TRIPIDI**

Non intervenire se non dopo specifico rilievo della presenza. Richiedere l'intervento dei Tecnici se si notano germogliamenti stentati, foglie accartocciate o puntinate, sviluppo irregolare.

➤ **MISURA 214**

Fare riferimento ai Bollettini precedenti

tutto il documento di aggiornamento della misura è scaricabile al Link:

http://www.agricoltura.regione.lombardia.it/cs/Satellite?c=Redazionale_P&childpagename=DG_Agricoltura%2FDetail&cid=1213502730549&packedargs=NoSlotForSitePlan%3Dtrue%26menu-to-render%3D1213304437199&pagename=DG_AGRWrapper

oppure dal sito del Centro: www.centrovitivinicolo.provinciale.it