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° 16 del 14/07/2009**
Prossima emissione del Bollettino: Giovedì 23/07/09

## ➔ FASE FENOLOGICA

**Primissimi acini invaiati su Sangiovese e Barbera in zone calde (es. Capriano, Lonato)**.
Invaiatura iniziata su Chardonnay in zone calde (BBCH 81-83). Anticipo di 8-10 giorni sul 2008, ritardo di 5-7 giorni sul 2007.
Nelle zone più fredde e su varietà tardive in **Vallecamonica** si è a grappolo chiuso (BBCH 77), come scorsa settimana.

## ➔ ANDAMENTO CLIMATICO

**(DATI DELLA RETE AGROMETEOROLOGICA PROVINCIALE** http://meteo.provincia.brescia.it **)**

**Precipitazioni**

Precipitazioni prevalentemente nella prima parte della settimana. In Franciacorta molto intense il giorno 7, di minore entità il giorno 9, in corrispondenza dell'evento grandinigeno. Gli apporti idrici sono molto più limitati nella parte orientale della provincia e nella zona di Capriano.

| data | adro | botticino | calvagese | capriolo | concesio | cortefranca | darfo | erbusco | lonato | monticelli | paderno | passirano | poncarale | puegnago | rodengo | sirmione |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 06/07/2009 | 5 | 2,2 | 2 | 2,8 | 4,2 | 4,6 | 19,4 | 6,8 | 1,2 | 3,4 | 3,4 | 2,6 | 3,6 | 2,4 | 0 | 0,6 |
| 07/07/2009 | 59,8 | 23,4 | 16,4 | 15,8 | 42,2 | 84,8 | 55,2 | 68 | 17 | 69 | 61 | 66 | 16 | 24,2 | 29,4 | 11 |
| 08/07/2009 | 0 | 18,6 | 15,6 | 0 | 0,2 | 0,2 | 0,8 | 0,2 | 0 | 0 | 0,4 | 0 | 0 | 8,2 | 0 | 2 |
| 09/07/2009 | 7,2 | n.d | 5 | 3,8 | 0,2 | 16 | 14,2 | 0,4 | 0 | 17 | 9,8 | 12 | 0 | 3,6 | 19 | 8,6 |
| 10/07/2009 | 1,2 | n.d | 11,8 | 1,4 | n.d. | 1,4 | 0 | 4,2 | 10,8 | 1,2 | 8,8 | 1,2 | 5,6 | 3,2 | 0,6 | 4,2 |
| 11/07/2009 | 0 | n.d | 0,4 | 0 | n.d. | 0 | 5,6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,2 | 0 | 3,8 | 0 | 0 |
| 12/07/2009 | 0 | n.d | 0 | 0 | n.d. | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| totale | 73,2 | n.d | 51,2 | 23,8 | n.d. | 107 | 95,2 | 79 | 29 | 91 | 83 | 83 | 25 | 45,4 | 49 | 26,4 |

**Indice di Winkler (sommatoria delle temperature medie superiori a 10° C a partire dal 1/4.)**.
Nelle località di cui si hanno i dati completi, viene mantenuta, rispetto allo scorso anno, una sommatoria termica maggiore, tuttavia rispetto alle passate settimane lo scarto medio si è leggermente ridotto. Più elevato lo scarto nella zona orientale della Provincia, comunque elevato quello rilevato per la Valcamonica e Monticelli.

| adro | erbusco | monticelli | capriolo | cortefranca | paderno | passirano | rodengo saiano | darfo | concesio | botticino | lonato | poncarale | calvagese | puegnago | sirmione | media località | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 895 | 975 | 938 | 1015 | 977 | 947 | 933 | 1071 | 836 | | | 1085 | 1043 | 1029 | 1078 | 992 | 994 | **2009** |
| | | 836 | 975 | 956 | | | | 678 | 1099 | 920 | 983 | | 936 | 978 | 914 | 907 | **2008** |
| | | 102 | 40 | 20 | | | | 159 | | | 102 | | 93 | 100 | 78 | 87 | **Diff** |

Le somme termiche attuali sono di poco superiori ai valori medi del periodo 2001-2008.
La buona disponibilità idrica e le previste condizioni di bel tempo per la settimana in corso potrebbero accellerare repentinamente il decorso delle fasi fenologiche.

**Date del raggiungimento dell'attuale indice di Winkler (al 12/7)**

| | località | | | |
|---|---|---|---|---|
| | cortefranca | puegnago | sirmione | *media località* |
| *2001* | 21/7 | 27/7 | 20/7 | *22/7* |
| *2002* | 20/7 | 25/7 | 17/7 | *20/7* |
| *2003* | 6/7 | 3/7 | 7/7 | *5/7* |
| *2004* | 25/7 | 24/7 | 23/7 | *24/7* |
| *2005* | 18/7 | 19/7 | 18/7 | *18/7* |
| *2006* | 9/7 | 16/7 | 15/7 | *13/7* |
| *2007* | 2/7 | 9/7 | 4/7 | *5/7* |
| *2008* | 14/7 | 19/7 | 17/7 | *16/7* |
| *media 2001-08* | 14/7 | 17/7 | 15/7 | *15/7* |

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"

## ➔ PREVISIONI METEOROLOGICHE

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

Da oggi sino ad almeno venerdì correnti sudoccidentali umide ed a tratti più fresche interessano l'Italia settentrionale con tempo instabile specie su Alpi e Prealpi. Da venerdì pomeriggio sino a sabato mattina la Lombardia sarà interessata dal passaggio di una perturbazione più intensa con tempo perturbato e temporalesco. Da sabato pomeriggio correnti nordoccidentali in quota riportano rapidamente tempo più stabile sulla nostra regione.

**Mercoledì 8:** sino al mattino su Pianura ed Appennino irregolarmente nuvoloso per nubi alte, con qualche addensamento per cumuli sul settore occidentale. Su Alpi e Prealpi nuvoloso per cumuli. Poi poco nuvoloso su Pianura ed Appennino, ancora da nuvoloso a molto nuvoloso su Alpi e Preali. **Precipitazioni:** al mattino rovesci e temporali sulle Prealpi Occidentali ed occasionalmente anche sulla Pianura Occidentale, in movimento verso est ed estensione alle Prealpi Centrali. Dalle 12 temporali su Alpi e Prealpi ed occasionalmente sull'alta Pianura Occidentale e Centrale, localmente forti su Valchiavenna, bassa Valtellina e Prealpi Centrali. Dalle 18 attenuazione dei fenomeni. **Temperature:**. In pianura minime tra 18 e 22 °C, massime tra 31 e 35 °C.

**Giovedì 9:** sereno od al più poco nuvoloso per nubi sottili su Pianura ed Appennino, poco nuvoloso su Alpi e Prealpi con cumuli pomeridiani. **Precipitazioni:** assenti, salvo qualche isolato rovescio o breve temporale dopo le 18 sulle Prealpi Centrali ed Occidentali. **Temperature:** In pianura minime intorno a 21 °C, massime intorno a 35 °C.

**Venerdì 10:** sino al mattino poco nuvoloso sui settori meridionali della Pianura ed Appennino, altrove da irregolarmente nuvoloso a nuvoloso per cumuli. Poi aumento delle nubi sino a cielo da nuvoloso a molto nuvoloso ovuque, ad esclusione della Pianura orientale, con cielo da poco ad irregolarmente nuvoloso.**Precipitazioni:** sin dal mattino presto rovesci e temporali dapprima sulle Prealpi Occidentali, in rapida estensione ed intensificazione a tutte le Prealpi ed Alpi. Dal tardo pomeriggio interessamento anche della Pianura Occidentale, Centrale ed Appennino. **Temperature:** minime e massime in calo, ad eccezione della Pianura Orientale, con temperature stazionarie.

**Sabato 11:** al mattino ancora perturbato con nubi e temporali. Dal pomeriggio rapido miglioramento a partire da ovest.

**Domenica 12:**: generalmente asciutto e soleggiato su tutta la regione.

**Previsioni a lungo termine (attendibilità molto bassa):** Ritorno a condizioni più stabili, con temperature inizialmente nella norma e poi superiori di 2-3 gradi

## ➔ OSSERVAZIONI SULLA PRODUZIONE E STRATEGIE DI GESTIONE DELLA PRODUZIONE

L'attuale situazione di mercato spinge a fare riflessioni che uniscono l'aspetto **tecnico** a quello **commerciale**: se si è di fronte a un eccesso di scorte in cantina, probabilmente la soluzione migliore è **DIRADARE LE UVE: in questo modo si innalza indiscutibilmente la qualità dei vini (in particolare i rossi, ma anche i bianchi, specialmente su vigneti giovani) e si riduce il carico di cantina.** Si può tentare così di arginare la corsa al ribasso dei prezzi, che sicuramente vede i vini bresciani sfavoriti a causa dei maggiori costi di produzione.

Per vini di **alta qualità**, in particolare per i rossi, è indispensabile riportare il carico produttivo entro valori che garantiscano almeno 1,5-1,8 mq di superficie fogliare efficace ogni Kg di uva. Il calcolo della superficie fogliare efficace è realizzato secondo una formula che tiene conto di altezza, spessore e lunghezza della parete vegetativa di ogni vite.

**SFEF**= (2xAlt.parete + 1,5xSpessore) x Lungh. parete x (%spazi vuoti) x Kv

dove Kv è un coefficiente che considera il tipo di forma di allevamento e varia con lo spessore, da 1 a 0,7.
Per ulteriori dettagli contattate i Tecnici.

Per dare un'idea, una vite a Guyot con parete vegetativa alta 120 cm, spessa 40 cm e lunga 80 cm per garantire un rapporto ottimale di 1,5 SFEF/Kg uva, può portare 1,6 Kg di uva, e 1,3 Kg per un rapporto di 1,8.

Dove c'è **Oidio** il diradamento può essere molto utile per eliminare i grappoli infetti, destinati a spaccarsi e a determinare marciume acido o Botrite.

Per la valutazione di modalità, entità e le tempistiche di diradamento, contattare i Tecnici.

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

### ➢ *GESTIONE DEL TERRENO*

Chi desidera lavorare il terreno lo può fare ora che è previsto innalzamento delle temperature, anche se si consiglia di attendere il passaggio del fronte perturbato di venerdì. **Si ricorda che la presenza di erba sfavorisce la Botrite e facilita il transito in campo.** Le lavorazioni del suolo possono essere più utili su vigneti molto giovani.

### ➢ *SFOGLIATURA*

**Evitare sfogliature da ora in poi**: i grappoli troppo esposti possono scottarsi, perdono profumi e sintetizzano meno sostanze coloranti. Da ora in avanti e fino a fine invaiatura i grappoli sono molto suscettibili alle scottature, perché si stanno chiudendo definitivamente gli stomi, che permettono alla pianta di regolare la temperatura degli acini con la traspirazione. Dopo la completa invaiatura la suscettibilità alle scottature diminuisce, perché l'acino è più ricco di acqua e, sui rossi, è anche protetto dai polifenoli.
Se le sfogliature si fanno 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!

### ➢ *CIMATURE*

Per una ottimale maturazione dell'uva non vi devono essere foglie troppo giovani all'invaiatura. Pertanto si suggerisce di **concludere le CIMATURE al più presto** (vd. Boll. precedenti).

**Mai cimare subito dopo il grappolo! Il grappolo si scotta e non matura**, inoltre vi è scarso accumulo di sostanze coloranti sui rossi e perdita di profumi sui bianchi.

Gestire le cimature anche in funzione dei trattamenti antiperonosporici: cimare e poi trattare permette di poter utilizzare prodotti non sistemici (Rame, Dimetomorf, Iprovalicarb) con meno rischi, grazie all'assenza di foglie in crescita.
Le **cimature successive** vanno fatte **15-20 cm più alte** rispetto alle 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"

## ➔ SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA

### ➢ *BOTRITE*

- **Altissima pressione epidemica.**
- Si trovano focolai di Botrite su molte varietà e in tutte le zone. Non sono ancora sintomi particolarmente evidenti, tuttavia è chiaro che le condizioni climatiche favoriscono lo sviluppo del patogeno sui residui fiorali e nelle zone interne dei grappoli compatti.
- Dopo la chiusura del grappolo gli interventi botritici hanno MOLTA **meno efficacia**.
- Prodotti con minore residualità sono Fenhexamide (Teldor) e Pyrimetanil (Scala), più adatti all'utilizzo durante le fasi finali della maturazione. Attenzione ai tempi di carenza.
- **Togliere accuratamente tutte le foglie vecchie a contatto con i grappoli (togliere le foglie interne, non esporre i grappoli al sole!)**

### ➢ *OIDIO*

Rischio **alto** di diffusione di Oidio (l'unica zona a basso rischio è la Lugana). Fare riferimento ai Bollettini precedenti per le indicazioni riguardo a interventi di "normale" prevenzione e per la lotta con finalità bloccanti.
Attenzione in **Valcamonica, Garda.**
Attualmente va **mantenuta la copertura antioidica utilizzando zolfo bagnabile a 4-5 Kg/ha**, anche se gli acini sono quasi fuori pericolo, anche per tenere basso il livello di inoculo sulle foglie.

### ➢ *PERONOSPORA*

- Condizioni climatiche: **Attuali**: bagnature fogliari notturne continue, rischio alto. **Previste**: rischio altissimo per il passaggio perturbato di venerdì.
- Fase fenologica: basso rischio se si è passato il 50% della dimensione dell'acino rispetto alla dimensione finale. Rischi di infezioni su rachide per varietà tardive. Rischio **nullo su grappolo di varietà precoci, ma va mantenuta la copertura delle femminelle**.
- Andamento epidemico: Presenza di infezioni nuove e abbondanti macchie sporulate su femminelle dei testimoni non trattati. In vigneti trattati si trovano solo rare macchie d'olio.
- Totale: **mantenere la copertura**, anticipando le prossime piogge se si è a fine copertura, almeno finché non torneranno condizioni di asciutto e caldo.

➔ **Grazie alla diminuita suscettibilità dei grappoli (ancora a rischio sono es. Cabernet, Turbiana):**

- Mantenere la copertura utilizzando **RAME**
- Intervenire con prodotti a base di **Rame** a bassa dose (ora si può intervenire a 300-400 g/ha di Rame **metallo**: es. con un formulato al 35% di Rame utilizzare 1-1,3 Kg/ha). Usare prodotti classificati **NC**.
- Se su varietà bianche si desidera evitare di apportare rame: **a partire dalla completa chiusura del grappolo e se in prossimità dell'invaiatura, si può evitare di colpire l'uva.**

**Qualora dilavato da piogge,** il trattamento va ripetuto **prima di un successivo evento piovoso**.

➔ **Solo in caso di presenza di abbondanti macchie d'olio in vigneto o su varietà molto tardive in zone fredde (es. Valcamonica), utilizzare endoterapici:**

- **Fare riferimento ai Boll. precedenti per prodotti endoterapici (attenzione ai limiti Mis.214).**

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 DELLA VITE: FLAVESCENZA DORATA (FD), LEGNO NERO (LN)*

- Si segnala la presenza di piante sintomatiche un po' **più numerose che negli anni passati**. La recrudescenza della malattia può essere accidentale e dovuta a cause non conosciute, tuttavia è dovere di tutti prevedere ogni precauzione per la corretta profilassi.

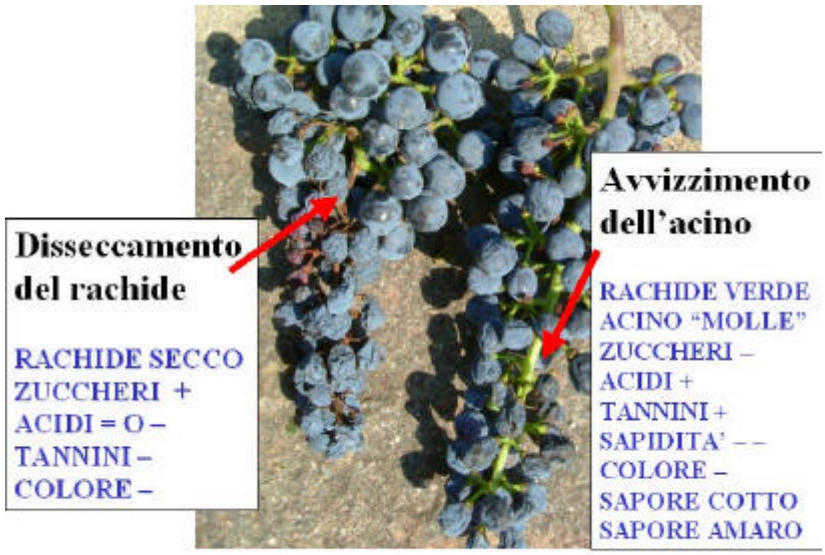
Ricordiamo che, anche se i trattamenti insetticidi possono ritenersi sufficienti a contenere la popolazione di Scafoideo (cicalina vettrice), **l'estirpazione IMMEDIATA delle piante infette** deve considerarsi operazione complementare ed **INDISPENSABILE PER LA BUONA RIUSCITA DELLA LOTTA AI GIALLUMI DELLA VITE** e alle malattie del legno in generale. **Ogni pianta malata è serbatoio e fonte di propagazione di malattia.**

## ➢ *MAL DELL'ESCA* ➔ ➔ ➔

**Estirpare** o capitozzare (in attesa di estirpazione invernale) le piante infette. Molto meglio estirpare **SUBITO.**

## ➔ NOTE

Si chiede alle Aziende che avessero notato danni da "**Avvizzimento dell'acino**" (Berry Shrivel o FLA) durante le annate 2007 o 2008, di mettersi in contatto con i Tecnici al fine di verificare il da farsi per prevenire tale fisiopatia (contro la quale NON vi sono rimedi certi, pertanto se qualcuno vi propone prodotti miracolistici, diffidate!).
Si ringrazia anticipatamente per la collaborazione.

## ➢ *CURVE DI MATURAZIONE*

Eventuali Aziende interessate a effettuare campioni per il monitoraggio delle maturazioni possono contattare per tempo i Tecnici.