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° 22 del 27/08/2009**
Prossima emissione del Bollettino: Giovedì 03/09/09

INCONTRO TECNICO

La giusta scelta dell'epoca di vendemmia
ANALISI SENSORIALE DELLE UVE: approccio metodologico e utilità nella pratica enologica
Teoria e pratica. Relatore: Dott. Agr. Marco Tonni - Centro Vitivinicolo Provinciale di Brescia
Giovedì 10 settembre 2009, Ore 20.30 **Az. Agr. Spia d'Italia** – Via Cerruti, **Lonato (BS)**

➔ FASE FENOLOGICA

Vendemmia conclusa in Franciacorta per le basi DOCG, in corso per i bianchi fermi.
Invaiatura conclusa su tutte le varietà, anche in Valcamonica.
La maturazione procede veloce, anche se si riscontrano alcuni problemi, come segnalato nel paragrafo "osservazioni sulla produzione". In generale, anticipo di 7-10 giorni sul 2008 e il ritardo di 7-8 giorni sul 2007.
Groppello: è abbastanza vicino al 2007, ha recuperato ulteriore terreno (3-5 giorni di ritardo), Rispetto al 2008 è in anticipo di 7-8 giorni.
Turbiana: anche questa varietà ha accelerato ulteriormente la maturazione ed ora è in ritardo di soli 4-6 giorni sul 2007 e in anticipo di anticipo di 12 giorni sul 2008. Il rapporto zuccheri/acidità è come nel 2007 e più alto che nel 2008 (a parità di zuccheri quest'anno c'è meno acidità): il fenomeno è ovviamente dovuto al caldo eccessivo dell'ultimo periodo.

➔ PREVISIONI METEOROLOGICHE

(previsioni della rete meteorologica regionale: http://www.arpalombardia.it/meteo/bollettini/bolmet.htm)
Oggi e domani maggiore stabilità del tempo sulla nostra regione grazie alla presenza di aria più mite in quota. Sabato passa a nord delle Alpi un sistema frontale con parziale interessamento della nostra regione specie nel pomeriggio e sino al mattino di domenica, con rovesci e qualche temporale sparso. Poi già nel pomeriggio di domenica e sino ad almeno martedì la nostra regione sarà interessata progressivamente da una struttura di alta pressione con tempo stabile e caldo.
Venerdì 28: al mattino generalmente sereno. Poi ancora sereno od al più poco nuvoloso su Pianura ed Appennino, da poco ad irregolarmente nuvoloso su Alpi e Prealpi per cumuli, con addensamenti più marcati su Alta Valtellina ed Alta Valchiavenna. In serata aumento delle nubi ovunque, in particolare sulle Alpi. **Precipitazioni:** dal tardo pomeriggio rovesci sparsi su Alpi e Prealpi ed occasionalmente sulla Pianura Orientale. Qualche isolato temporale su Alta Valchiavenna, Alta Valtellina e Lago Maggiore.
Sabato 29: al mattino nuvolosità irregolare e variabile ovunque, con addensamenti più consistenti sulle Alpi. Poi ampie schiarite specie sui settori occidentali, Pianura Centrale ed Appennino, ma ancora irregolamente nuvoloso sui rimanenti settori, con addensamenti per cumuli su Prealpi Centrali, Orientali e sulle Alpi. In serata aumento delle nubi ovunque. **Precipitazioni:** al mattino rovesci sparsi e qualche temporale possibile ovunque. Poi assenti sui settori occidentali e su Pianura Centrale, ma ancora rovesci e temporali sparsi su Alpi, Prealpi Centrali ed Orientali e Pianura Orientale.
Domenica 30: al mattino nuvolosità bassa ed irregolare ovunque, con addensamenti su Alpi e Prealpi. Poi rapida attenuazione a partire dai settori occidentali e già da mezzogiorno ampie schiarite su gran parte della regione. Da metà pomeriggio ovunque poco nuvoloso. **Precipitazioni:** nella notte ed al mattino rovesci sparsi e qualche temporale su Alpi, Prealpi ed Appennino ed occasionalmente sulla Pianura Orientale. Dal pomeriggio assenti.
Lunedì e Martedì tempo ben soleggiato e stabile, con temperature massime in progressivo aumento

Previsioni a lungo termine: tempo stabile fino a giovedì, tra venerdì e sabato possibile un nuovo temporaneo peggioramento.

➔ IRRIGAZIONI DI SOCCORSO

Si ricorda che le irrigazioni di soccorso **SONO VIETATE** sui vigneti che producono uve destinate a vini a Denominazione di origine.

Irrigazioni tardive servono meno che le precoci e possono essere dannose per la qualità, oltre che vietate.
Si suggerisce di intervenire con irrigazioni di soccorso solo su vigneti giovani, rimpiazzi, vigneti non DO in stress.
Altrove si suggerisce **comunque** di non intervenire: dove le piante sono andate in stress ormai è tardi e dove non sono andate in stress finora, probabilmente non peggioreranno più, se le temperature si abbassano e dato che le giornate si stanno accorciando.

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"

➔ OSSERVAZIONI SULLA PRODUZIONE E LA MATURAZIONE

➔ Come si temeva, il caldo eccessivo ed anomalo della scorsa settimana, con numerosi giorni con temperature molto elevate, ha causato in alcuni casi danni alle produzioni, che si stanno manifestando in questi giorni.

- **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. Questi acini saranno ad altissimo rischio di fessurazioni della buccia a fine stagione, dato che le loro bucce rimangono molto più sottili e deboli, inoltre 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.

Scottatura del grappolo su Barbera

o

- **Avvizzimento degli acini (FLA, Berry Shrivel):** purtroppo si ripresenta in modo anche massiccio 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.

Avizzimento (FLA, Berry Shirvel)

- **Stress idrico:** il problema è meno diffuso rispetto ai precedenti, anche se talvolta può essere grave, in particolare sui vigneti giovani. Su vigneti giovani, sui rimpiazzi e in aree di terreno magre o particolarmente asciutte o troppo compatte si evidenziano già dalla scorsa settimana sintomi di stress con ingiallimento o disseccamento delle foglie basali dei germogli. Se il sintomo non raggiunge un livello di danno irreversibile (appassimento delle uve) si può sperare che eventuali piogge o abbassamenti delle temperature permettano alle viti di riprendersi e proseguire più o meno regolarmente la maturazione. Se la situazione non migliora, il danno diventa progressivamente irreversibile.

Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

➔ Tutte le precedenti osservazioni portano a considerare **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. Per informazioni contattare i Tecnici. Si terranno incontri tecnici sul Garda e in Valcamonica.

➢ *ANDAMENTO PARAMETRI ANALITICI*

➔ Come già anticipato la scorsa settimana, il **tenore acidico** è in rapido calo, anche se è comunque da dire che parimenti aumenta velocemente il **tenore zuccherino**.
➔ i contenuti in **acido malico** erano alti per le uve raccolte precocemente, probabilmente ora saranno in calo: controllare.
➔ Il rapporto zuccheri/acidità per ora sembra identico al 2007 e leggermente superiore al 2008.
➔ Si segnalano tenori di potassio inferiori al 2008 e tendenzialmente bassi.

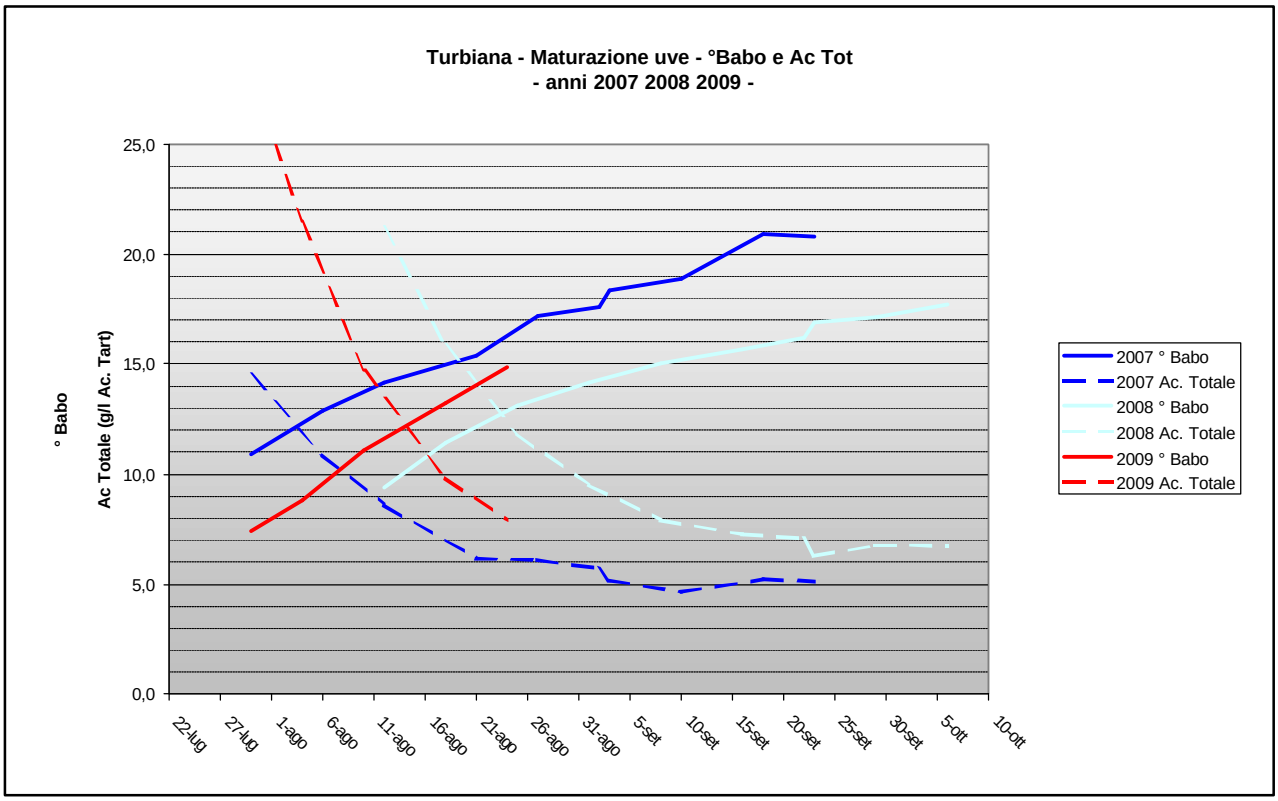
➢ *VALCAMONICA*

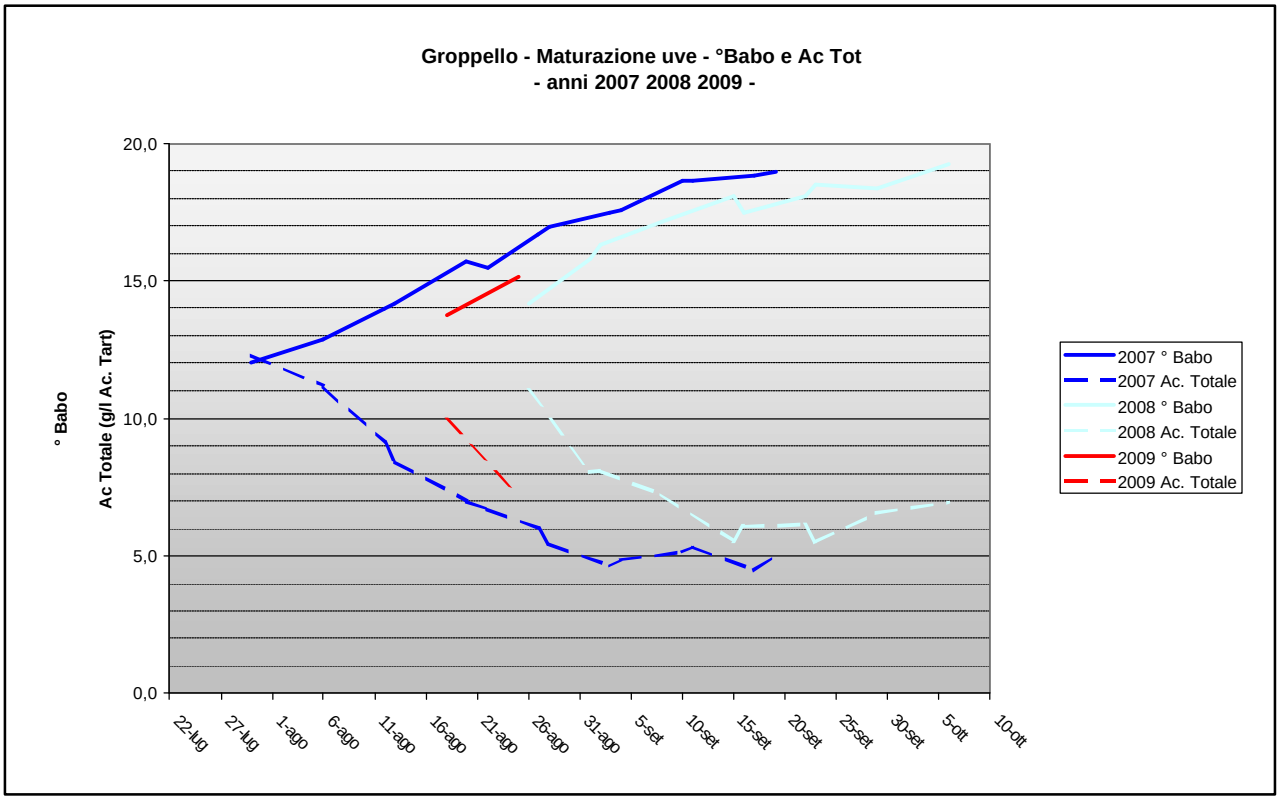
In tutti i vigneti della Vallecamonica è fondamentale regolare il carico produttivo in relazione alla superficie fogliare elaborante. In linea di massima si consideri che la produzione a pianta, in vigneti con sesti d'impianto razionali (es. 80 cm sulla fila), e apparato fogliare efficiente e ben distribuito, **non deve superare 1-1,1 kg per pianta per vini di alta gamma e 1,5 Kg/pianta per vini di media gamma**.

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*





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"

data prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento	° Babo	° Brix	Ac.Tot. (g/lAc.Tart.)	pH
25-ago	Garda Classico	Bedizzole	Groppello gentile	Guyot	15,1	17,8	8,4	3,15
25-ago	Garda Classico		Riesling Renano	Guyot	15,2	17,9	8,1	3,18
25-ago	Garda Classico	Calvagese	Groppello mocasina	Guyot	16,9	19,9	6,4	3,44
25-ago	Garda Classico	Desenzano	Groppello	Guyot	17,0	20,0	5,9	3,58
25-ago	Garda Classico		Groppello gentile	Guyot	14,3	16,8	6,6	3,30
25-ago	Garda Classico		Groppello gentile	Guyot	15,5	18,2	7,9	3,21
25-ago	Garda Classico		Groppello gentile	Guyot	15,1	17,8	8,5	3,29
25-ago	Garda Classico		Groppello mocasina	Guyot	14,6	17,2	4,9	3,54
25-ago	Garda Classico		Groppello mocasina	Guyot	14,0	16,5	5,8	3,41
25-ago	Garda Classico	Lonato	Barbera	Guyot	16,2	19,1	12,0	3,28
25-ago	Garda Classico		Groppello	Guyot	15,2	17,9	6,3	3,31
25-ago	Garda Classico		Groppello	Guyot	15,0	17,7	5,8	3,63
25-ago	Garda Classico		Groppello	Guyot	16,0	18,8	5,5	3,78
25-ago	Garda Classico		Marzemino	Guyot	16,9	19,8	5,5	3,75
25-ago	Garda Classico		Rebo	Guyot	18,9	22,2	6,2	3,66
25-ago	Garda Classico		Sangiovese	Guyot	18,0	21,1	6,9	3,53
25-ago	Garda Classico	Manerba	Groppello gentile	Guyot	15,6	18,4	7,2	3,26
25-ago	Garda Classico		Groppello mocasina	Guyot	17,3	20,3	5,1	3,46
25-ago	Garda Classico	Moniga	Groppello gentile	Guyot	15,7	18,5	5,2	3,37
25-ago	Garda Classico		Groppello gentile	Guyot	15,9	18,7	9,9	3,19
25-ago	Garda Classico		Groppello mocasina	Guyot	15,3	18,0	5,6	3,41
25-ago	Garda Classico	Muscoline	Groppello	Guyot	13,4	15,8	10,3	3,11
25-ago	Garda Classico		Groppello mocasina	Guyot	16,5	19,4	5,1	3,59
25-ago	Garda Classico	Padenghe	Barbera	Guyot	17,0	20,0	12,4	3,10
25-ago	Garda Classico		Barbera	Guyot	15,9	18,7	13,9	3,01
25-ago	Garda Classico		Groppello	Guyot	16,1	18,9	6,9	3,34
25-ago	Garda Classico		Groppello	Guyot	14,7	17,3	9,4	3,14
25-ago	Garda Classico		Merlot	Guyot	19,5	22,9	6,7	3,45
25-ago	Garda Classico		Rebo	Guyot	17,5	20,5	8,4	3,23
25-ago	Garda Classico		Riesling Italico	Guyot	15,6	18,4	7,2	3,16
25-ago	Garda Classico		Sangiovese	Guyot	16,9	19,8	7,0	3,31
25-ago	Garda Classico		Sangiovese	Guyot	13,5	15,9	8,6	3,22
25-ago	Garda Classico		Trebbiano di Lugana	Guyot	13,5	15,9	7,9	3,12
25-ago	Garda Classico	Polpenazze	Groppello gentile	Guyot	14,0	16,5	9,6	3,13
25-ago	Garda Classico		Groppello mocasina	Guyot	15,0	17,7	7,3	3,40
25-ago	Garda Classico	Puegnago	Barbera	Guyot	14,6	17,2	14,2	2,90
25-ago	Garda Classico		Groppello	Guyot	13,8	16,2	10,1	3,25
25-ago	Garda Classico		Groppello	Guyot	15,1	17,8	6,6	3,38
25-ago	Garda Classico		Groppello gentile	Guyot	13,7	16,1	9,9	3,15
25-ago	Garda Classico		Groppello gentile	Guyot	12,6	14,9	11,6	3,08
25-ago	Garda Classico		Groppello mocasina	Guyot	13,8	16,3	6,5	3,33
25-ago	Garda Classico		Marzemino	Guyot	14,8	17,4	7,7	3,20
25-ago	Garda Classico		Sangiovese	Guyot	14,5	17,1	8,9	3,11
25-ago	Garda Classico	S. Felice	Groppello gentile	Guyot	15,6	18,4	7,1	3,23
24-ago	Lugana	Pozzolengo	Trebbiano di Lugana	archetto doppio	13,6	16,0	8,6	3,13
24-ago	Lugana	Sirmione	Groppello gentile	archetto	17,8	20,9	4,8	3,50
24-ago	Lugana	Sirmione (loc. Ortaglia)	Trebbiano di Lugana	archetto doppio	15,0	17,7	7,7	3,15
24-ago	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	15,0	17,7	8,6	3,17
24-ago	Lugana		Trebbiano di Lugana	Guyot	15,9	18,7	7,6	3,12
24-ago	Lugana		Trebbiano di Lugana	Guyot	14,9	17,5	8,2	3,11
24-ago	Lugana	Sirmione (loc. Rosini)	Trebbiano di Lugana	archetto doppio	17,2	20,2	6,0	3,26
24-ago	Lugana	Sirmione (loc.Rovizza)	Trebbiano di Lugana	archetto singolo	14,2	16,7	8,7	3,05
24-ago	Capriano d/C	Capriano d/C	Marzemino	Guyot	16,9	19,8	5,4	3,68
24-ago	Capriano d/C		Merlot	Guyot	22,8	26,7	7,2	3,44
24-ago	Capriano d/C		Sangiovese	Guyot	16,3	19,2	8,1	3,27
24-ago	Capriano d/C		Trebbiano di Lugana	Guyot	15,2	17,9	8,1	3,18
24-ago	Capriano d/C	Poncarale	Barbera	Guyot	19,2	22,5	11,3	3,10
24-ago	Capriano d/C		Sangiovese	Guyot	17,4	20,4	7,8	3,27
24-ago	Capriano d/C		Trebbiano di Lugana	Guyot	15,7	18,5	8,6	3,18

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

➢ *MALATTIE DEL LEGNO: ESCA, FLAVESCENZA, LEGNO NERO*

TOGLIETE LE PIANTE MALATE

Fate riferimento ai Boll. precedenti. Lasciare le piante malate in campo, o almeno non segnarle in previsione di estirparle, è da irresponsabili: ogni pianta malata è serbatoio e fonte di malattia anche per i vigneti vicini.

➢ *BOTRITE*

Non si segnalano problemi.

➢ *OIDIO*

Interrompere i trattamenti dopo l'invaiatura, salvo sui vigneti giovani o quelli grandinati e con foglia nuova.

➢ *PERONOSPORA*

Interrompere i trattamenti.

➢ Intervenire con **Rame** a dose minima solo su vigneti giovani (1-2 anni di età) in caso di piogge, possibilmente in anticipo sulle piogge.

➢ Vigneti di varietà tardive e in **Valcamonica** dove vi sono molte foglie nuove sulle femminelle emesse dopo le grandinate, proteggere la vegetazione (evitare di colpire i grappoli) con interventi a base di **Rame** a dose minima (400-500 g/ha di Rame metallo), possibilmente in anticipo sulle piogge.

➢ *TIGNOLETTA*

Poche uova trovate, probabilmente il caldo disturba la deposizione. Considerando che anche la fertilità dovrebbe diminuire, si suggerisce di **non intervenire in nessuna zona con insetticidi**. Solo in zone con attacchi tradizionalmente molto gravi, monitorare la quantità di uova per decidere se intervenire. **NON intervenire** con livelli di infestazione inferiori al 10% di grappoli colonizzati (ricordare che, in particolare sui vigneti inerbiti, vi è sempre una buona percentuale di parassitizzazione delle uova). Se necessario consultare i Tecnici.