



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Bollettini e schede del Manuale di Viticoltura del CVP su: www.CentroVitivinicoloProvinciale.it - **BOLLETTINO N° 23 del 02/09/2009**
Prossima emissione del Bollettino: Giovedì 10/09/09

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)

Lunedì 14 Settembre 2009, Ore 20.30 – Auditorium Com. Mont. Vallecamonica - Breno

→ FASE FENOLOGICA

La maturazione pare in rallentamento. Si riscontrano alcuni problemi, segnalati nel paragrafo "osservazioni sulla produzione", che creano una grande disformità tra i vigneti. In generale si è ridotto l'anticipo sul 2008 ed è aumentato il ritardo sul 2007.

Groppello: 'accumulo zuccherino procede con la stessa velocità precedentemente osservata, si stimano 3-5 giorni di ritardo rispetto al 2007. Il calo delle acidità è rallentato rispetto alla scorsa settimana ma il rapporto zuccheri acidità è ora prossimo a quello riscontrato nel 2007.

Turbiana: la maturazione rallenta, anche se comunque progredisce veloce. Per il parametro degli accumuli zuccherini si evidenzia un ritardo di 7 giorni sul 2007 ed un anticipo di 12 giorni sul 2008, mentre l'acidità sta rapidamente calando ed ora è analoga al 2007. Quindi il rapporto zuccheri/acidità è ora più alto sia del 2007 che del 2008 (a parità di zuccheri quest'anno c'è meno acidità): il fenomeno è ovviamente dovuto al caldo eccessivo dell'ultimo periodo ed cali maggiori di acidità si riscontrano su vigneti irrigati recentemente.

→ PREVISIONI METEOROLOGICHE

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

Oggi correnti occidentali a tratti umide con tempo debolmente instabile in montagna. Domani il passaggio sul bordo alpino di una perturbazione di origine nord atlantica con associata aria sensibilmente più fresca determina instabilità e spiccata variabilità meteorologica. Da sabato sino ad almeno martedì dapprima correnti nordoccidentali fresche e poi l'espansione sul Mediterraneo di un'area di alta pressione determinano tempo stabile sulla nostra regione.

VENERDÌ 4: sino alle 12 su Pianura ed Appennino da irregolarmente nuvoloso a nuvoloso con temporanee schiarite su Appennino e Pianura Orientale. Su Alpi e Prealpi da nuvoloso a molto nuvoloso. Dal pomeriggio rapide schiarite a partire da ovest, ma ancora da nuvoloso a molto nuvoloso sui settori centrali ed orientali, con nuvolosità in rapida evoluzione. Dalle 20 passaggio a cielo poco nuvoloso ovunque, con residui addensamenti sui settori orientali.

Precipitazioni: al mattino rovesci e temporali sulle Prealpi Centrali, in rapida estensione al resto delle Prealpi e delle Alpi. Dalle 12 temporali possibili ovunque, più probabili sui settori centrali ed orientali della regione. I temporali potranno essere localmente di forte intensità. **Temperature:** minime stazionarie, massime in lieve calo. In pianura minime tra 17 e 20 °C, massime tra 27 e 31 °C. **SABATO 5:** ovunque sereno od al più poco nuvoloso. **Precipitazioni:** assenti.

Temperature: minime e massime in sensibile calo. In pianura minime intorno a 14 °C, massime intorno a 25 °C

DOMENICA 6: sereno ovunque. Nel pomeriggio qualche cumulo sulle Prealpi Orientali. **Precipitazioni:** assenti.

Temperature: minime in lieve calo, massime in lieve aumento. **LUNEDÌ E MARTEDÌ** generalmente ben soleggiato ed asciutto ovunque; nelle ore centrali delle giornate passaggio di nubi alte e sottili. Temperatura massima in progressivo aumento.

→ 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.



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

→ OSSERVAZIONI SULLA PRODUZIONE E LA MATURAZIONE

→ Per i danni da avvizzimento fare riferimento ai Bollettini precedenti. Si ricorda che le uve soggette ad avvizzimento del grappolo mostrano accumuli zuccherini che **non corrispondono assolutamente alla reale maturazione delle uve**: anche se lo zucchero aumenta per concentrazione del succo, i parametri acidi sono squilibrati e soprattutto le maturazioni fenoliche si interrompono repentinamente. Le uve devono quindi considerarsi immature e per nulla qualitative.

→ Sulle viti giovani in zone asciutte si segnalano **forti danni da siccità** (foto a lato). Anche su queste uve si riscontrano appassimento, interruzione della maturazione fenolica e dell'accumulo di colore, squilibri zuccheri/acidità/ph. Come già segnalato, quando le uve avvizziscono a causa della siccità, se il fenomeno è leggero si può sperare in un recupero, ma quando diviene grave, come sta avvenendo ora in diverse località (Capriano del Colle, Garda Classico), si deve purtroppo considerare irreversibile e quindi le uve saranno destinate a vini di bassa qualità.

→ 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'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. Per informazioni contattare i Tecnici. Si terranno incontri tecnici sul Garda e in Valcamonica.



→ LA DEGUSTAZIONE DELLE UVE

L'**analisi organolettica delle uve** permette di ottenere una informazione complementare a quella dei parametri analitici, ma di fondamentale importanza nelle decisioni di epoca di vendemmia, giusta destinazione enologica e metodo di vinificazione più adatto.

Di seguito si riportano alcuni esempi del livello di maturazione attuale riscontrato in alcuni vigneti. Ovviamente la maturazione dipende da tutti i fattori che entrano in gioco nel determinismo della qualità (a parità di zona e vitigno, influenzano qualità e maturazione ad esempio il terreno, la gestione agronomica, il carico produttivo, l'età della pianta, ecc.), tuttavia il dato qui riportato vale come esempio di una situazione "tipica" di numerosi vigneti.

Groppello distacco acino difficile, colorazione non completa, polpa aderente, discreta sensazione dolce e fruttata, acidità medio-bassa, la buccia è acida, trasmette sensazioni di verde, astringenza bassa, secchezza medio alta (scarsa maturazione fenolica), triturazione facile.

Merlot distacco acino difficile, colorazione quasi completa, polpa abbastanza aderente, discreta sensazione dolce e scarso fruttato, acidità media, la buccia è acida, trasmette sensazioni di vegetale intenso, astringenza alta, secchezza medio alta (scarsa maturazione fenolica), triturazione difficile.

Turbiana distacco acino difficile, colorazione non completa, polpa abbastanza aderente, discreta sensazione dolce e fruttata, acidità medio-alta, la buccia è acida, trasmette sensazioni di amaro, astringenza alta, secchezza medio alta (scarsa maturazione fenolica), triturazione abbastanza difficile.



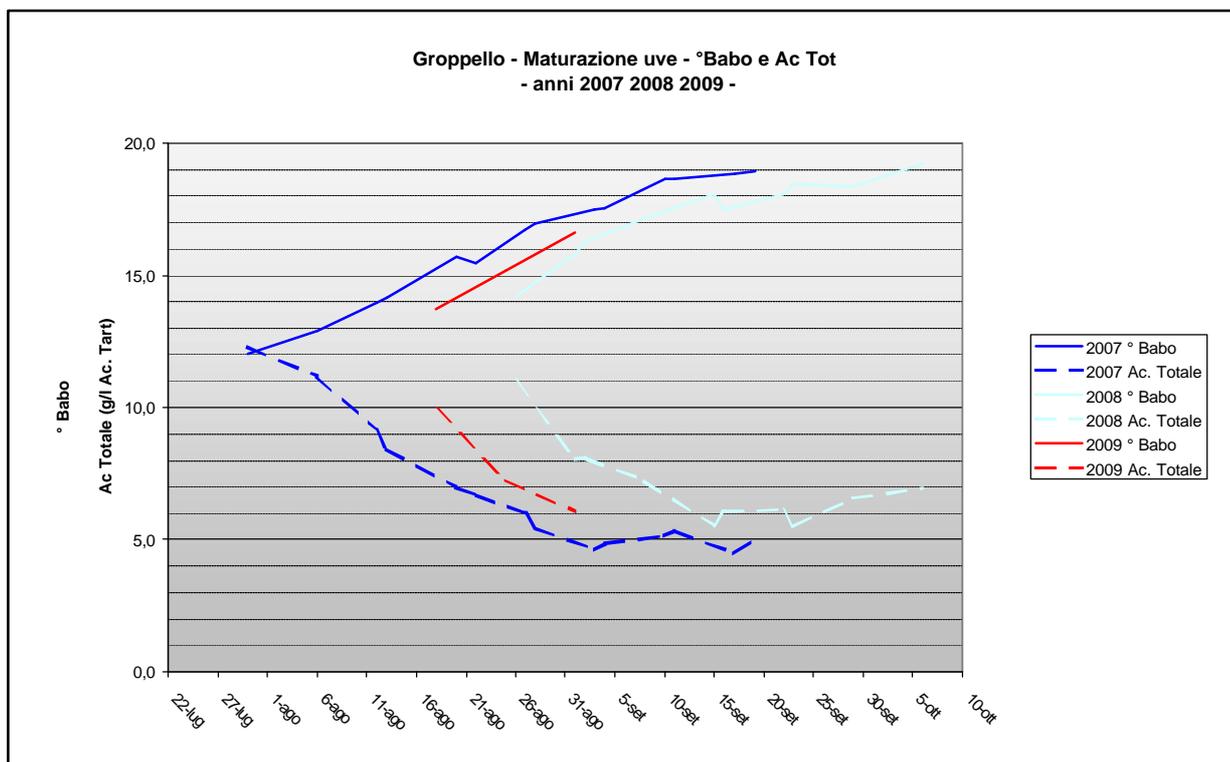
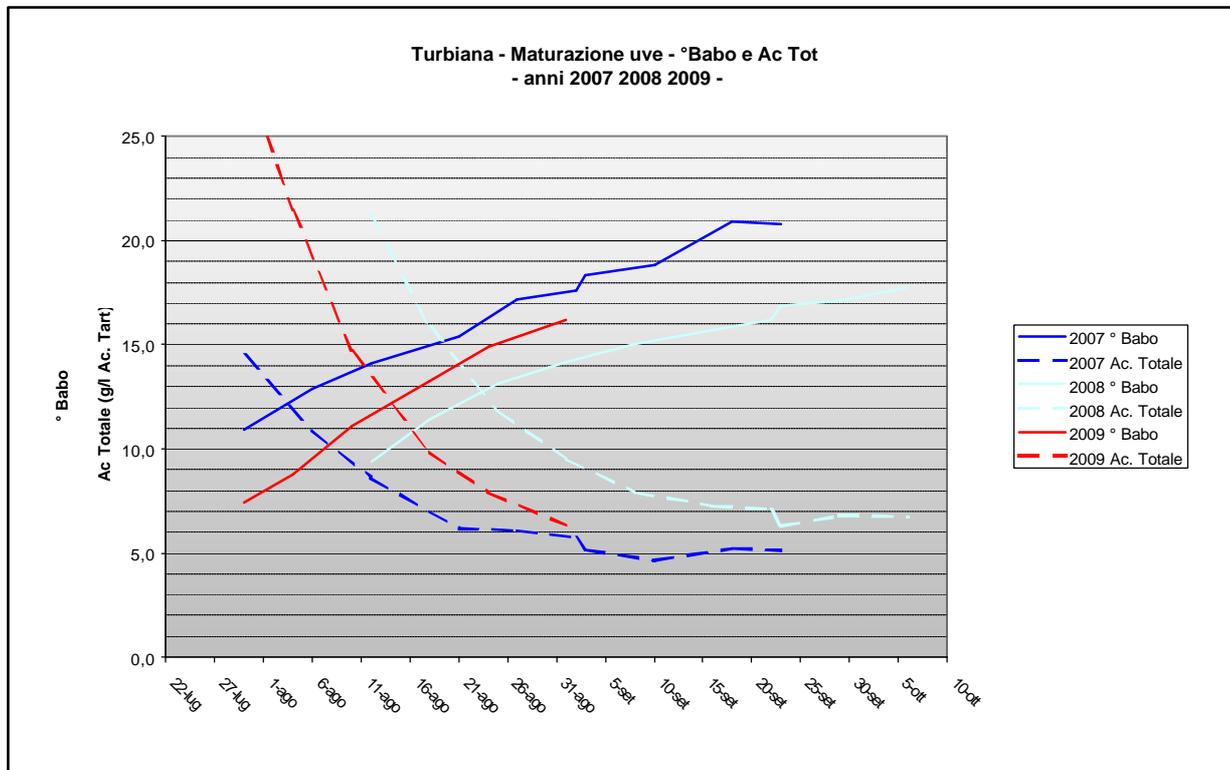
Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

➤ **ANDAMENTO PARAMETRI ANALITICI**

➔ Si osserva una grande disformità nei processi di maturazione tecnologica legata alla diversa disponibilità idrica dei vigneti.

In generale il tenore acido è in rapido calo, non corrisponde un'eguale velocità di crescita del tenore zuccherino, in alcuni vigneti non si osserva alcun incremento rispetto alla scorsa settimana.

➔ Il rapporto zuccheri/acidità è superiore al 2007 per gran parte delle varietà





Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

➤ 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 sestri 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.**

➤ MATURAZIONE DELLE UVE

data prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento	° Babo	° Brix	Ac.Tot. (g/Ac.Tart.)	pH
1-set	Garda Classico	Bedizzole	Groppello gentile	Guyot	17,1	20,1	7,1	3,32
1-set	Garda Classico		Riesling Renano	Guyot	15,6	18,4	6,6	3,36
1-set	Garda Classico	Calvagese	Groppello mocasina	Guyot	18,2	21,4	5,8	3,52
1-set	Garda Classico	Desenzano	Groppello gentile	Guyot	14,9	17,5	5,7	3,46
1-set	Garda Classico		Groppello gentile	Guyot	17,2	20,2	6,9	3,34
1-set	Garda Classico		Groppello gentile	Guyot	16,5	19,4	7,4	3,39
1-set	Garda Classico		Groppello mocasina	Guyot	16,1	18,9	4,4	3,64
1-set	Garda Classico		Groppello mocasina	Guyot	15,1	17,8	3,6	4,74
1-set	Garda Classico		Groppello	Guyot	18,1	21,3	4,9	3,80
1-set	Garda Classico	Lonato	Barbera	Guyot	16,1	18,9	11,0	3,31
1-set	Garda Classico		Groppello	Guyot	16,6	19,5	6,1	3,34
1-set	Garda Classico		Groppello	Guyot	15,9	18,7	5,3	3,78
1-set	Garda Classico		Marzemino	Guyot	19,9	23,3	6,1	3,79
1-set	Garda Classico		Sangiovese	Guyot	18,1	21,2	6,1	3,68
1-set	Garda Classico	Manerba	Groppello gentile	Guyot	16,9	19,8	6,5	3,38
1-set	Garda Classico		Groppello mocasina	Guyot	18,7	21,9	4,5	3,63
1-set	Garda Classico	Moniga	Groppello gentile	Guyot	17,5	20,5	4,6	3,52
1-set	Garda Classico		Sangiovese	Guyot	16,9	19,9	6,1	3,44
1-set	Garda Classico		Groppello gentile	Guyot	17,3	20,3	8,5	3,33
1-set	Garda Classico		Groppello mocasina	Guyot	17,0	20,0	4,8	3,61
1-set	Garda Classico	Muscoline	Groppello mocasina	Guyot	17,0	20,0	4,8	3,68
1-set	Garda Classico		Groppello	Guyot	14,7	17,3	8,4	3,27
1-set	Garda Classico	Padenghe	Barbera	Guyot	17,7	20,8	12,4	3,14
1-set	Garda Classico		Groppello	Guyot	15,9	18,7	7,4	3,46
1-set	Garda Classico		Merlot	Guyot	20,3	23,8	5,7	3,60
1-set	Garda Classico		Rebo	Guyot	18,7	21,9	7,0	3,49
1-set	Garda Classico		Sangiovese	Guyot	17,1	20,1	7,0	3,42
1-set	Garda Classico		Barbera	Guyot	16,4	19,3	12,0	3,10
1-set	Garda Classico		Groppello	Guyot	15,9	18,7	7,2	3,38
1-set	Garda Classico		Riesling Italiceo	Guyot	16,4	19,3	5,9	3,35
1-set	Garda Classico		Sangiovese	Guyot	13,9	16,4	7,4	3,35
1-set	Garda Classico		Trebbiano di Lugana	Guyot	14,8	17,4	7,0	3,24
1-set	Garda Classico	Polpenazze	Groppello gentile	Guyot	15,7	18,5	8,0	3,30
1-set	Garda Classico		Groppello mocasina	Guyot	16,5	19,4	5,7	3,56
1-set	Garda Classico	Puegnago	Barbera	Guyot	15,3	18,0	13,3	3,00
1-set	Garda Classico		Groppello gentile	Guyot	15,0	17,7	8,7	3,26
1-set	Garda Classico		Marzemino	Guyot	15,0	17,7	5,7	3,44
1-set	Garda Classico		Sangiovese	Guyot	15,7	18,5	7,4	3,21
1-set	Garda Classico		Groppello	Guyot	14,7	17,3	8,2	3,42
1-set	Garda Classico		Groppello gentile	Guyot	14,0	16,5	9,7	3,21
1-set	Garda Classico		Groppello mocasina	Guyot	14,9	17,5	5,0	3,55
1-set	Garda Classico		Groppello	Guyot	15,8	18,6	6,4	3,44
1-set	Garda Classico	S. Felice	Groppello gentile	Guyot	17,5	20,6	6,1	3,38
1-set	Garda Classico	S. Felice	Groppello gentile	Guyot	15,6	18,4	7,1	3,23
31-ago	Lugana	Pozzolengo	Trebbiano di Lugana	Archetto doppio	16,2	19,1	6,4	3,25
31-ago	Lugana	Sirmione (loc. Ortaglia)	Trebbiano di Lugana	Archetto doppio	17,0	20,0	6,4	3,26
31-ago	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	16,2	19,0	6,7	3,30
31-ago	Lugana		Trebbiano di Lugana	Guyot	17,4	20,4	5,9	3,26
31-ago	Lugana		Trebbiano di Lugana	Guyot	16,2	19,0	3,3	3,26
31-ago	Lugana	Sirmione (loc. Rosini)	Trebbiano di Lugana	Archetto doppio	18,5	21,7	5,1	3,41
31-ago	Lugana	Sirmione (loc. Rovizza)	Trebbiano di Lugana	Archetto singolo	15,3	18,0	7,2	3,17
31-ago	Capriano d/C	Capriano d/C	Marzemino	Guyot	17,0	20,0	4,5	3,83
31-ago	Capriano d/C		Merlot	Guyot	22,7	26,6	5,6	3,56
31-ago	Capriano d/C		Sangiovese	Guyot	16,7	19,6	7,6	3,35
31-ago	Capriano d/C		Trebbiano di Lugana	Guyot	15,7	18,5	7,4	3,33
31-ago	Capriano d/C	Poncarale	Barbera	Guyot	20,0	23,5	10,0	3,16
31-ago	Capriano d/C		Marzemino	Guyot	17,5	20,5	5,1	3,59
31-ago	Capriano d/C		Sangiovese	Guyot	18,1	21,3	6,8	3,40
31-ago	Capriano d/C		Trebbiano di Lugana	Guyot	17,4	20,4	6,8	3,31



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

data prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento	° Babo	° Brix	Ac.Tot. (g/lAc.Tart.)	pH
1-set	Valcamonica	Angolo terme	Incrocio Manzoni	Guyot	16,9	19,9	10,3	3,13
1-set	Valcamonica		Kerner	Guyot	15,9	18,7	8,8	3,22
1-set	Valcamonica	Artogne	Merlot	Guyot	18,3	21,5	6,3	3,53
1-set	Valcamonica	Berzo inferiore	Marzemino	Guyot	15,6	18,3	9,1	3,35
1-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	14,7	17,4	8,3	3,30
1-set	Valcamonica	Breno	Merlot	Guyot	15,6	18,3	7,6	3,39
1-set	Valcamonica	Capo di Ponte	Merlot	Guyot	15,5	18,2	9,3	3,25
1-set	Valcamonica	Cerveno	Chardonnay	Guyot	16,3	19,2	8,7	3,17
1-set	Valcamonica		Incrocio Manzoni	Guyot	16,2	19,1	10,5	3,12
1-set	Valcamonica		Incrocio Manzoni	Guyot	16,9	19,9	11,3	3,14
1-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	11,4	13,5	11,3	3,11
1-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	13,2	15,6	11,3	3,09
1-set	Valcamonica		Cabernet	Guyot	15,6	18,4	9,0	3,12
1-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	16,4	19,3	8,7	3,16
1-set	Valcamonica	Ceto	Merlot	Guyot	14,9	17,5	10,7	3,17
1-set	Valcamonica	Darfo	Merlot	Guyot	15,8	18,6	7,1	3,49
1-set	Valcamonica		Barbera	archetto singolo	15,6	18,4	13,7	3,08
1-set	Valcamonica		Merlot	archetto singolo	17,2	20,2	6,9	3,43
1-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	15,7	18,5	7,9	3,42
1-set	Valcamonica	Losine	Merlot	Guyot	14,7	17,3	8,9	3,32
1-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	14,4	17,0	8,8	3,32
1-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	14,7	17,3	8,7	3,28
1-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	15,6	18,4	8,3	3,35
1-set	Valcamonica		Cabernet	Guyot	14,3	16,8	9,9	3,10
1-set	Valcamonica		Marzemino	Guyot	15,8	18,6	10,7	3,21
1-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	15,9	18,7	8,7	3,24
1-set	Valcamonica		Marzemino	Guyot	12,9	15,2	9,2	3,26
1-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	15,9	18,7	9,2	3,32

→ 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'invasatura, 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.