



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Bollettini e schede del Manuale di Viticoltura del CVP su: www.CentroVitivinicoloProvinciale.it - **BOLLETTINO N° 24 del 10/09/2009**
Prossima emissione del Bollettino: Giovedì 17/09/09

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

OGGI 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

Come anticipato la scorsa settimana, la maturazione è in rallentamento. Si riscontrano alcuni problemi, segnalati nel paragrafo "osservazioni sulla produzione", che creano una grande disformità tra i vigneti. Continua a ridursi l'anticipo sul 2008 ed in alcuni casi è aumentato il ritardo sul 2007.

→ PREVISIONI METEOROLOGICHE

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

VENERDÌ 11: su fascia alpina e prealpina da irregolarmente nuvoloso a nuvoloso. Altrove poco nuvoloso o velato con estesi passaggi di nubi medio-alte. **Precipitazioni:** dalla tarda mattinata su fascia alpina e prealpina deboli o molto deboli sparse anche a carattere di rovescio e temporale. Altrove possibili isolate. Neve oltre 2800 metri. **Temperature:** minime e massime in lieve aumento. In pianura minime tra 14 e 18°C, massime tra 26 e 29°C. **SABATO 12:** su fascia alpina e prealpina da irregolarmente nuvoloso a nuvoloso, con addensamenti estesi soprattutto al mattino e in serata. Altrove irregolarmente nuvoloso. **Precipitazioni:** brevi rovesci o locali temporali su fascia alpina e prealpina, possibili occasionali altrove. Neve oltre 2800 metri. **Temperature:** minime stazionarie, massime in diminuzione. In pianura minime intorno a 17°C, massime intorno a 26°C. **DOMENICA 13:** su fascia alpina, prealpina e mantovano nuvoloso o localmente molto nuvoloso con parziale attenuazione della nuvolosità nel corso della giornata. Altrove nuvolosità irregolare. **Precipitazioni:** deboli sparse anche a carattere di rovescio o locale temporale. Maggiormente interessata la fascia prealpina e la pianura orientale. **LUNEDÌ E MARTEDÌ** Tendenza particolarmente incerta per l'inizio della prossima settimana: ancora condizioni di instabilità con probabile ulteriore peggioramento. Temperature in diminuzione.

→ IRRIGAZIONI DI SOCCORSO

Si suggerisce di intervenire con irrigazioni di soccorso solo su vigneti giovani e rimpiazzati, se non già fatto.



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

→ OSSERVAZIONI SULLA PRODUZIONE E LA MATURAZIONE

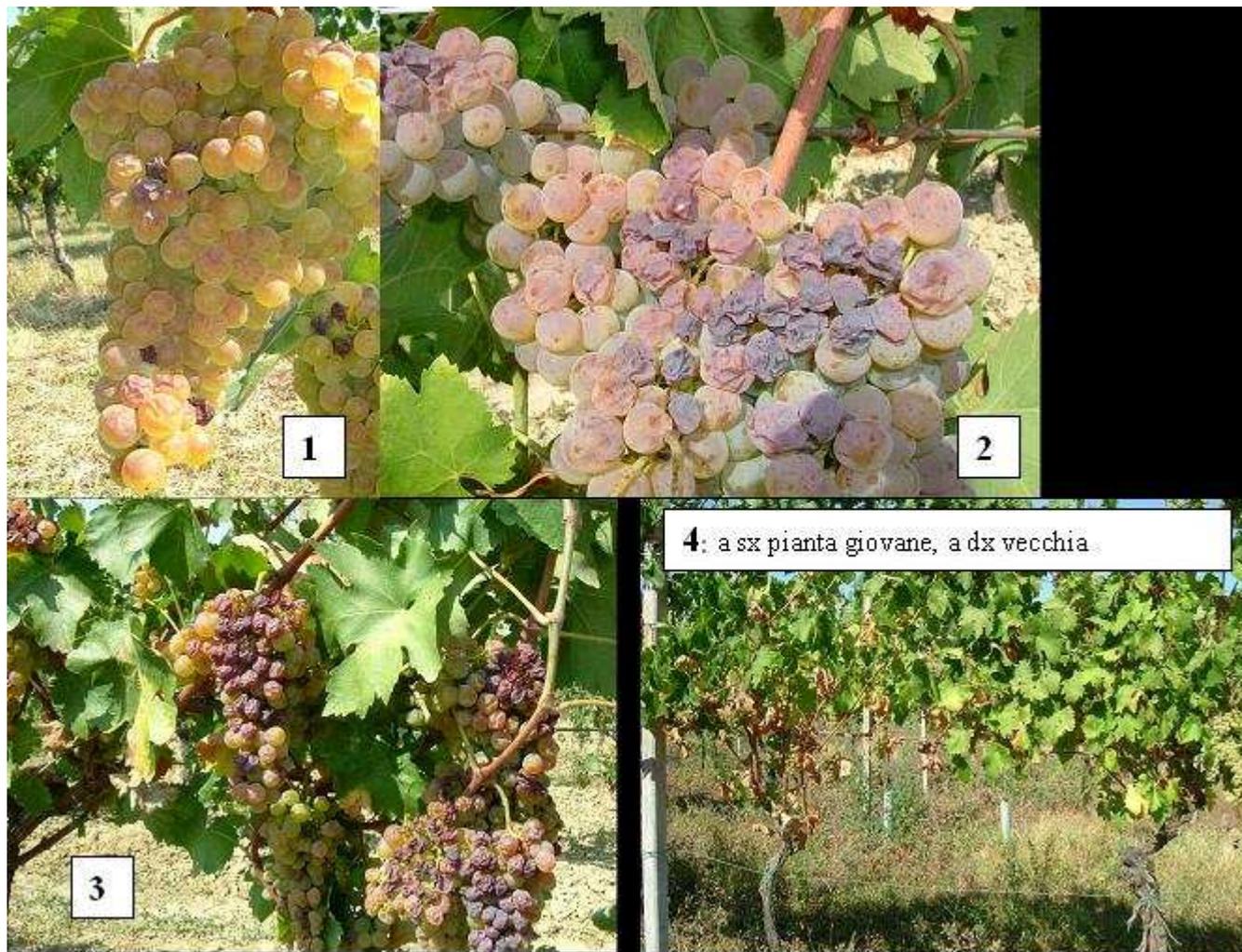
→ Per i danni da avvizzimento fare riferimento ai Bollettini precedenti. Si ricorda che le uve soggette ad avvizzimento del grappolo mostrano accumuli zuccherini che **non corrispondono assolutamente alla reale maturazione delle uve: anche se lo zucchero aumenta per concentrazione del succo, i parametri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

→ Sulle viti giovani in zone asciutte si segnalano **forti danni da siccità** (in foto 4 si nota la maggiore suscettibilità allo stress di piante giovani rispetto a quelle vecchie). 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.

➤ **SCOTTATURE**: si veda nelle immagini sottostanti il danno da scottatura. Entro il primo livello di danno le uve possono anche essere raccolte in modo indifferenziato, tuttavia per vini di qualità più il danno è forte e più si deve obbligatoriamente separare l'uva scottata dalla sana oppure eliminare gli acini scottati.





Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

→ LA DEGUSTAZIONE DELLE UVE: I DATI ATTUALI

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 abbastanza difficile, colorazione parziale, polpa abbastanza aderente, discreta o buona sensazione dolce e fruttata, acidità bassa, la buccia è abbastanza acida, trasmette ancora sensazioni di verde, astringenza bassa, secchezza medio alta (scarsa maturazione fenolica), triturazione facile.

Merlot distacco acino abbastanza facile, colorazione completa, polpa poco aderente, buona sensazione dolce e discreto fruttato, acidità medio-bassa, la buccia è abbastanza acida, trasmette sensazioni di vegetale, astringenza media, secchezza media (scarsa maturazione fenolica), attitudine alla triturazione media (Esempio NON di Valcamonica).

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

gamma (vedere riquadro a lato).

→ **Barbera**: è sicuramente la varietà che si sta comportando meno bene, con zone dove l'avvizzimento ha colpito pesantemente. Nella tabella sottostante riportiamo i dati di 4 vigneti per evidenziare il diverso comportamento delle uve in funzione delle caratteristiche del vigneto. La maturazione fenolica non è ancora soddisfacente per vini di medio-alta gamma (vedere riquadro a lato).

Esempi di maturazioni di Barbera

Vigneto	BABO	AC.TOT	pH	Note
Qualitativo	19,6	9,48	3,26	Buon equilibrio tra i parametri
Giovane	18,6	9,20	3,33	pH alto e AC bassa a confronto con il precedente
Produttivo	18,1	9,45	3,11	Maturazione in ritardo
In stress	17,1	9,58	3,38	pH altissimo rispetto all'acidità e al Babo

➤ **VALCAMONICA**

Lunedì si terrà la serata di degustazione uve e si forniranno indicazioni sulle epoche di vendemmia presunte.

➤ **ANDAMENTO DELLA MATURAZIONE**

→ Si osserva una grande disformità nei processi di maturazione tecnologica legata alla diversa disponibilità idrica dei vigneti. I dati sono più confortanti rispetto a quelli della scorsa settimana, almeno l'acidità ha iniziato il classico fenomeno di rallentamento della diminuzione, mentre gli zuccheri continuano a salire, seppure non in modo particolarmente veloce.

→ **Turbiana**: la maturazione rallenta. Siamo sempre in anticipo sul 2008 e in ritardo sul 2007, fortunatamente l'acidità ha rallentato il suo calo ed ora il rapporto Z/Ac analogo al 2007, seppur ben più alto che nel 2008, quando avevamo più acidità.

La maturazione fenolica non è ancora soddisfacente per vini di medio-alta gamma (vedere riquadro a lato).

→ **Groppello**: L'anticipo sul 2008 si è perso per strada, ora siamo in ritardo sul 2007. In alcuni casi le uve hanno quasi interrotto l'accumulo zuccherino (vigneti in stress su terreni sassosi, o uve già avanti). Le acidità sono già basse, quindi non sono calate più di tanto. Solo i vigneti che erano in ritardo di maturazione e in stress hanno accumulato bene.

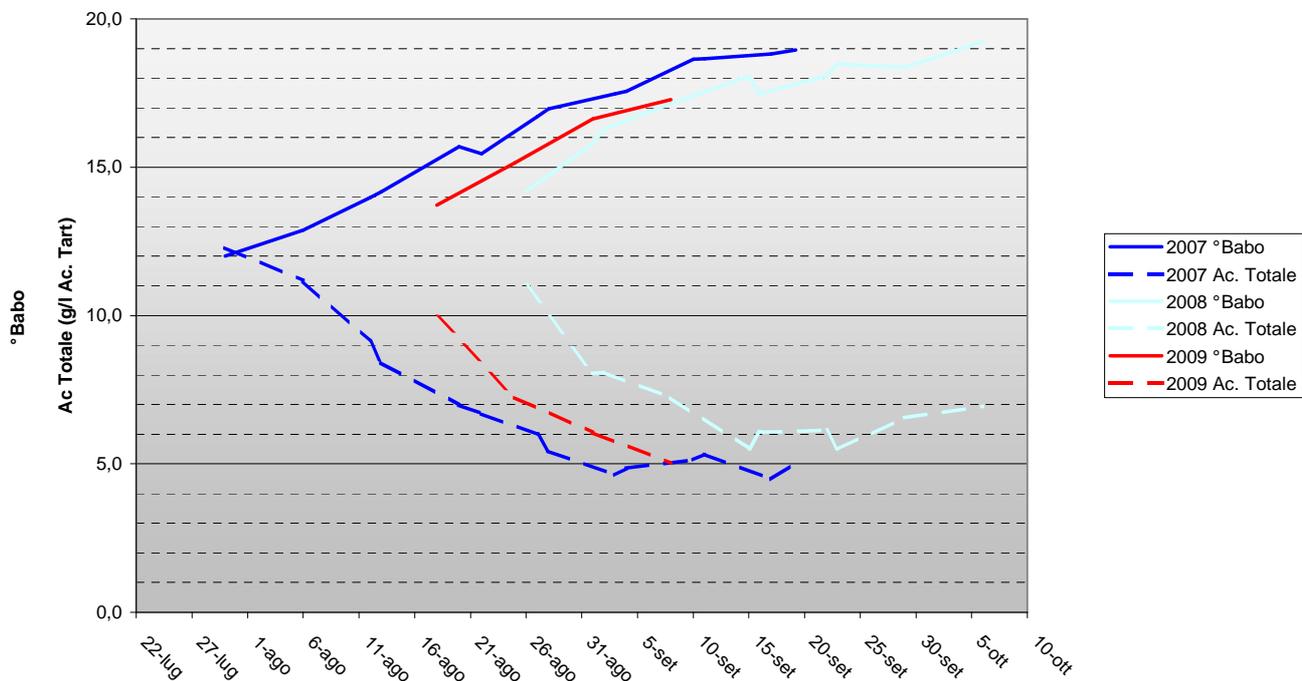
Il rapporto zuccheri acidità è peggiore del 2008 (acidità più basse a parità di zuccheri) e analogo a quello del 2007.

La maturazione fenolica non è ancora soddisfacente per vini di medio-alta

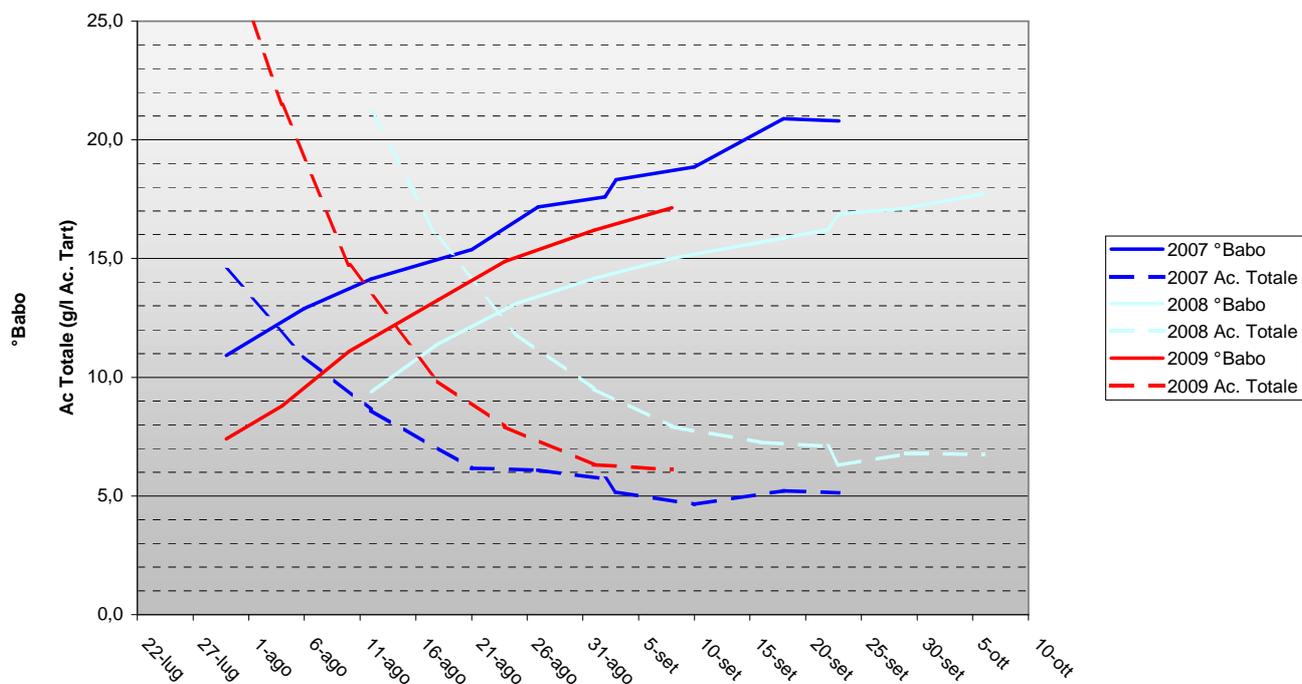


Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Groppello - Maturazione uve - 'Babo e Ac Tot
- anni 2007 2008 2009 -



Turbiana - Maturazione uve - 'Babo e Ac Tot
- anni 2007 2008 2009 -





Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

data prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento		Ac. Tot. (g/lAc.Tart.)		pH
				°Babo	°Brix			
8-set	Garda Classico	Bedizzole	Groppello gentile	Guyot	17,1	20,1	7,1	3,32
8-set	Garda Classico		Riesling Renano	Guyot	15,6	18,4	6,6	3,36
8-set	Garda Classico	Calvagese	Groppello mocasina	Guyot	18,2	21,4	5,8	3,52
8-set	Garda Classico	Desenzano	Groppello gentile	Guyot	14,9	17,5	5,7	3,46
8-set	Garda Classico		Groppello gentile	Guyot	17,2	20,2	6,9	3,34
8-set	Garda Classico		Groppello gentile	Guyot	16,5	19,4	7,4	3,39
8-set	Garda Classico		Groppello mocasina	Guyot	16,1	18,9	4,4	3,64
8-set	Garda Classico		Groppello mocasina	Guyot	15,1	17,8	3,6	4,74
8-set	Garda Classico	Lonato	Groppello	Guyot	18,1	21,3	4,9	3,80
7-set	Garda Classico		Barbera	Guyot	16,1	18,9	11,0	3,31
7-set	Garda Classico		Groppello	Guyot	16,6	19,5	6,1	3,34
7-set	Garda Classico		Groppello	Guyot	15,9	18,7	5,3	3,78
7-set	Garda Classico		Marzemino	Guyot	19,9	23,3	6,1	3,79
7-set	Garda Classico		Sangiovese	Guyot	18,1	21,2	6,1	3,68
8-set	Garda Classico	Manerba	Groppello gentile	Guyot	16,9	19,8	6,5	3,38
8-set	Garda Classico		Groppello mocasina	Guyot	18,7	21,9	4,5	3,63
8-set	Garda Classico	Moniga	Groppello gentile	Guyot	17,5	20,5	4,6	3,52
8-set	Garda Classico		Groppello gentile	Guyot	16,9	19,9	6,1	3,44
8-set	Garda Classico		Groppello mocasina	Guyot	17,3	20,3	8,5	3,33
8-set	Garda Classico	Muscoline	Groppello mocasina	Guyot	17,0	20,0	4,8	3,61
8-set	Garda Classico		Groppello	Guyot	17,0	20,0	4,8	3,68
7-set	Garda Classico	Padenghe	Barbera	Guyot	14,7	17,3	8,4	3,27
7-set	Garda Classico		Marzemino	Guyot	17,7	20,8	12,4	3,14
7-set	Garda Classico		Riesling Italico	Guyot	15,9	18,7	7,4	3,46
7-set	Garda Classico		Trebbiano di Lugana	Guyot	20,3	23,8	5,7	3,60
8-set	Garda Classico	Polpenazze	Groppello gentile	Guyot	18,7	21,9	7,0	3,49
8-set	Garda Classico		Groppello mocasina	Guyot	17,1	20,1	7,0	3,42
8-set	Garda Classico	Puegnago	Barbera	Guyot	16,4	19,3	12,0	3,10
8-set	Garda Classico		Groppello gentile	Guyot	15,9	18,7	7,2	3,38
8-set	Garda Classico		Marzemino	Guyot	16,4	19,3	5,9	3,35
8-set	Garda Classico		Sangiovese	Guyot	13,9	16,4	7,4	3,35
8-set	Garda Classico		groppello	Guyot	14,8	17,4	7,0	3,24
8-set	Garda Classico		Groppello gentile	Guyot	15,7	18,5	8,0	3,30
8-set	Garda Classico		Groppello mocasina	Guyot	16,5	19,4	5,7	3,56
8-set	Garda Classico		Groppello	Guyot	15,0	17,7	5,7	3,44
7-set	Garda Classico	San Felice	Groppello gentile	Guyot	15,7	18,5	7,4	3,21
7-set	Garda Classico		Barbera	Guyot	14,7	17,3	8,2	3,42
7-set	Garda Classico		Barbera	Guyot	14,0	16,5	9,7	3,21
7-set	Garda Classico		Groppello	Guyot	14,9	17,5	5,0	3,55
7-set	Garda Classico		Groppello	Guyot	15,8	18,6	6,4	3,44
7-set	Garda Classico		Merlot	Guyot	17,5	20,6	6,1	3,38
8-set	Lugana	Pozzolengo	Trebbiano di Lugana	archetto doppio	18,1	21,2	5,7	3,26
8-set	Lugana		Trebbiano di Lugana	archetto doppio	16,2	19,1	6,8	3,19
8-set	Lugana	Sirmione (loc. Ortaglia)	Trebbiano di Lugana	archetto doppio	18,4	21,6	6,1	3,27
8-set	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	16,7	19,6	6,1	3,27
8-set	Lugana		Trebbiano di Lugana	Guyot	18,5	21,7	5,9	3,23
8-set	Lugana		Trebbiano di Lugana	Guyot	16,7	19,6	6,1	3,20
8-set	Lugana	Sirmione (loc. Rosini)	Trebbiano di Lugana	archetto doppio	19,5	22,9	4,7	3,33
8-set	Lugana	Sirmione (loc. Rovizza)	Trebbiano di Lugana	archetto singolo	16,5	19,4	6,7	3,13
8-set	Capriano d/C	Capriano d/C	Marzemino	Guyot	17,5	20,6	4,0	3,93
8-set	Capriano d/C		Merlot	Guyot	23,1	27,1	4,9	3,60
8-set	Capriano d/C		Sangiovese	Guyot	17,9	21,0	6,4	3,41
8-set	Capriano d/C		Trebbiano di Lugana	Guyot	17,0	20,0	6,0	3,45



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

data prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di		Ac. Tot.		pH	
				Allevamento	°Babo	°Brix	(g/lAc.Tart.)		
8-set	Valcamonica	Angolo terme	Incrocio Manzoni	Guyot	18,0	21,1	8,51	3,24	
8-set	Valcamonica		Riesling	Guyot	16,3	19,2	8,61	3,27	
8-set	Valcamonica	artogne	Merlot	Guyot	18,5	21,7	5,43	3,6	
8-set	Valcamonica	Berzo inferiore	Merlot	Guyot	16,9	19,8	7,06	3,44	
8-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	16,5	19,4	6,03	3,43	
8-set	Valcamonica	Biennio	Merlot	Guyot	16,4	19,3	6,34	3,44	
8-set	Valcamonica	Breno	Merlot	Guyot	16,7	19,6	6,28	3,49	
8-set	Valcamonica	Capo di Ponte	Merlot	Guyot	16,0	18,8	7,78	3,36	
8-set	Valcamonica			Guyot	16,7	19,6	7,03	3,46	
8-set	Valcamonica	Cerveno	Chardonnay	Guyot	17,5	20,6	7,66	3,25	
8-set	Valcamonica		Incrocio Manzoni	Guyot	17,5	20,6	8,83	3,22	
8-set	Valcamonica		Incrocio Manzoni	Guyot	18,1	21,3	9,28	3,2	
8-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	11,9	14	10,22	3,17	
8-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	14,5	17,1	8,79	3,18	
8-set	Valcamonica				Guyot	15,0	17,6	9,42	3,18
8-set	Valcamonica		Cabernet	Guyot	16,5	19,4	7,07	3,35	
8-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	17,0	20	7,2	3,35	
8-set	Valcamonica		Ceto	Merlot	Guyot	15,8	18,6	8,65	3,32
8-set	Valcamonica		Darfo	Merlot	Guyot	16,6	19,5	5,72	3,59
8-set	Valcamonica	Barbera		archetto singolo	16,2	19,1	12,14	3,15	
8-set	Valcamonica	Marzemino		Guyot	17,3	20,3	8,93	3,21	
8-set	Valcamonica	Merlot		archetto singolo	16,8	19,7	6,4	3,46	
8-set	Valcamonica			archetto singolo	17,0	20	6,04	3,5	
8-set	Valcamonica	Merlot		Guyot	16,6	19,5	6,97	3,47	
8-set	Valcamonica	Esine		Marzemino	Guyot	16,6	19,5	7,56	3,41
8-set	Valcamonica			Merlot	Guyot	16,3	19,2	7,26	3,41
8-set	Valcamonica	Losine		Merlot	Guyot	15,9	18,7	6,99	3,47
8-set	Valcamonica			Merlot	Guyot	15,7	18,5	7,13	3,39
8-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	16,2	19,1	7,4	3,41	
8-set	Valcamonica				Guyot	14,7	17,3	7,29	3,29
8-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	16,4	19,3	7,2	3,42	
8-set	Valcamonica		Cabernet	Guyot	14,8	17,4	8,5	3,19	
8-set	Valcamonica		Merlot	Guyot	16,8	19,7	7,25	3,36	
8-set	Valcamonica		Marzemino	Guyot	14,7	17,3	7,88	3,37	
8-set	Valcamonica	Merlot	Guyot	16,7	19,6	7	3,43		

➔ 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.

➤ **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.