



## Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Bollettini e schede del Manuale di Viticoltura del CVP su: [www.CentroVitivinicoloProvinciale.it](http://www.CentroVitivinicoloProvinciale.it) - **BOLLETTINO N° 26 del 24/09/2009**  
Prossima emissione del Bollettino: Giovedì 01/10/09

### → FASE FENOLOGICA

Durante l'ultima settimana si è notato il salto qualitativo che le uve fanno quando si vanno avvicinando alla ottimale maturazione fenolica. Con le dovute differenze tra zone e varietà, meglio specificate nello specifico riquadro più avanti al quale si raccomanda di fare riferimento, si nota comunque una decisa e generalizzata progressione qualitativa delle componenti fenoliche e della complessità aromatica.

Questo significa che chi vendemmia da ora in avanti avrà qualità decisamente superiori a chi ha già vendemmiato. È opportuno attendere ancora per tutti i Rossi e per i Bianchi di pregio (Riserva, Superiore).

### → PREVISIONI METEOROLOGICHE

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

**VENERDÌ 25:** sui settori alpini e prealpini nuvoloso o localmente molto nuvoloso. Altrove da poco nuvoloso a irregolarmente nuvoloso. **Precipitazioni:** sui settori alpini e prealpini rovesci e/o temporali sparsi. Possibile interessamento dei settori adiacenti di pianura.

**SABATO 26:** su fascia alpina e prealpina nuvoloso o localmente molto nuvoloso con irregolari schiarite nel corso della giornata. Altrove irregolarmente nuvoloso, con addensamenti più consistenti nella prima parte della giornata sui settori di alta pianura. **Precipitazioni:** su fascia alpina e prealpina rovesci e/o temporali sparsi, con possibile interessamento nella prima parte della giornata alla pianura, in particolare pianura occidentale. Dal tardo pomeriggio-sera fenomeni in esaurimento. Neve oltre 2800 metri. **Temperature:** minime stazionarie, massime in lieve diminuzione. In pianura minime intorno a 15°C, massime intorno a 25°C.

**DOMENICA 27:** su fascia alpina e prealpina irregolarmente nuvoloso. Altrove poco nuvoloso. **Precipitazioni:** possibili brevi rovesci su fascia alpina e prealpina. Neve oltre 2700 metri. **Temperature:** minime in diminuzione, massime stazionarie.

**LUNEDÌ 28 E MARTEDÌ 29:** Lunedì e martedì poco nuvoloso. Bassa probabilità di precipitazioni.

### → SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA

#### ➤ *PERONOSPORA E OIDIO*

Interrompere tutti i trattamenti antiparassitari, tranne sui vigneti grandinati di Valcamonica, dove è opportuno mantenere la protezione delle sole femminelle intervenendo con Rame a 250g/ha di Rame metallo e Zolfo a 2 Kg/ha. Non colpire i grappoli!

#### ➤ *BOTRITE E MARCIUME ACIDO*

Si segnala la presenza di infezioni botritiche, per ora sporadiche e di lieve intensità.

Si raccomanda di controllare frequentemente i vigneti al fine di valutare l'intensità degli attacchi e l'opportunità di vendemmia qualora la situazione sanitaria peggiorasse rapidamente (eventualità tuttavia per ora poco probabile su vigneti ben gestiti e non troppo giovani). Monitorare attentamente lo stato sanitario delle uve **Groppello e Sangiovese**, che appaiono essere le più suscettibili.



## 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.

#### Ovviamente può essere eseguita anche in caso di pioggia!

Di seguito si riportano alcuni esempi del livello di maturazione attuale riscontrato in alcuni vigneti.

**Groppello** distacco acino abbastanza facile, colorazione buona, polpa poco aderente in vigneti precoci e poco carichi, buona sensazione dolce e fruttata, non trasmette più sensazioni erbacee, acidità bassa, la buccia è ancora leggermente acida, trasmette scarse sensazioni di verde in alcuni casi, astringenza bassa, secchezza media (media maturazione fenolica), triturazione facile. Uve pronte per rossi di media gamma. Per rossi di alta gamma o da invecchiamento, attendere il più possibile (anche 10-15 gg), finché l'uva si mantiene sana. La zona più precoce è sulle colline di Desenzano.

**Merlot** distacco acino facile, colorazione completa, polpa poco aderente, buona sensazione dolce e buon fruttato, acidità bassa, la buccia è leggermente acida, trasmette leggere sensazioni di vegetale, astringenza bassa, secchezza bassa (maturazione fenolica quasi completa), attitudine alla triturazione media. Uve pronte per vini di base gamma. Per i vini di alta gamma può essere necessario attendere altri 7-10 giorni.

**Merlot in Valcamonica**, distacco acino abbastanza difficile, colorazione completa, polpa leggermente aderente, buona sensazione dolce e discreto fruttato, acidità media, la buccia è acida, trasmette sensazioni di vegetale di media intensità, astringenza media, secchezza media (maturazione fenolica **incompleta**), attitudine alla triturazione media. Uve non ancora pronte, nemmeno per vini di base gamma. Attesa prevista di 1-2 settimane per la raccolta di uve per vini di media gamma, 3-4 settimane per la raccolta di uve di alta gamma; i vigneti grandinati ben gestiti sono comunque a buon punto, non molto distanti da quelli non grandinati).

**Turbiana** distacco acino abbastanza facile in alcune situazioni, ancora mediamente difficile in altre, colorazione completa, talvolta giallo carico, polpa leggermente aderente, buona sensazione dolce e discretamente fruttata, acidità medio bassa, la buccia è leggermente acida, trasmette sensazioni di leggero amaro solo nei casi di minor maturità o su piante in stress idrico, astringenza medio-bassa, secchezza medio-bassa (maturazione fenolica di medio-buon livello), triturazione abbastanza facile. Uve pronte per vini di media gamma, non pronte per alta gamma. Il vantaggio della Turbiana è che per ora le gradazioni alcoliche potenziali sono ancora tendenzialmente basse, quindi si può attendere senza rischiare di ottenere vini troppo alcolici.

**In tutti i casi le uve di piante stressate, viti troppo cariche o esageratamente e tardivamente irrigate, uve scottate, risultano meno saporite o più amare e complessivamente meno interessanti.**

I dati esposti rappresentano una situazione classica di vigneti ben gestiti e non troppo carichi, quindi è opportuno che ciascuno valuti il livello di maturazione del proprio vigneto. Sono rari i vigneti più avanti di così, mentre possono trovarsi facilmente vigneti più in ritardo di maturazione.

### → OSSERVAZIONI SULLA PRODUZIONE E LA MATURAZIONE

→ Per ora preoccupa lo stato sanitario delle uve di **Groppello**, che in alcuni casi sta peggiorando per l'estrusione degli acini sui grappoli compatti: ciò determina l'avvio di **marciume acido**.

→ Si segnala che questo fenomeno è frequente, come al solito, su **viti vigorose** e con grappolo molto compatto.

→ **Barbera** da tempo ha manifestato in numerose località **l'avvizzimento del grappolo**, fisiopatia descritta in precedenti Bollettini. Pare che il fenomeno non progredisca oltre, tuttavia in alcuni casi si è presentato in modo grave: le uve vanno separate dalle altre per verificare la qualità del vino (bassa) prima di eventuali tagli. Fare riferimento ai Bollettini precedenti.

→ Ricordare che è **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.

➤ Si raccomanda di **attendere a vendemmiare per i vini di alta gamma**: aspettare e lasciare le uve in pianta finché sono sane! Questo permette di migliorare le maturazioni fenoliche ed aromatiche, ottenere vini più ricchi e complessi, anche bianchi.

E' sbagliato raccogliere uve acerbe e farle appassire: la qualità delle sostanze polifenoliche non migliora con l'appassimento, semplicemente si ottiene una maggiore concentrazione.



## Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

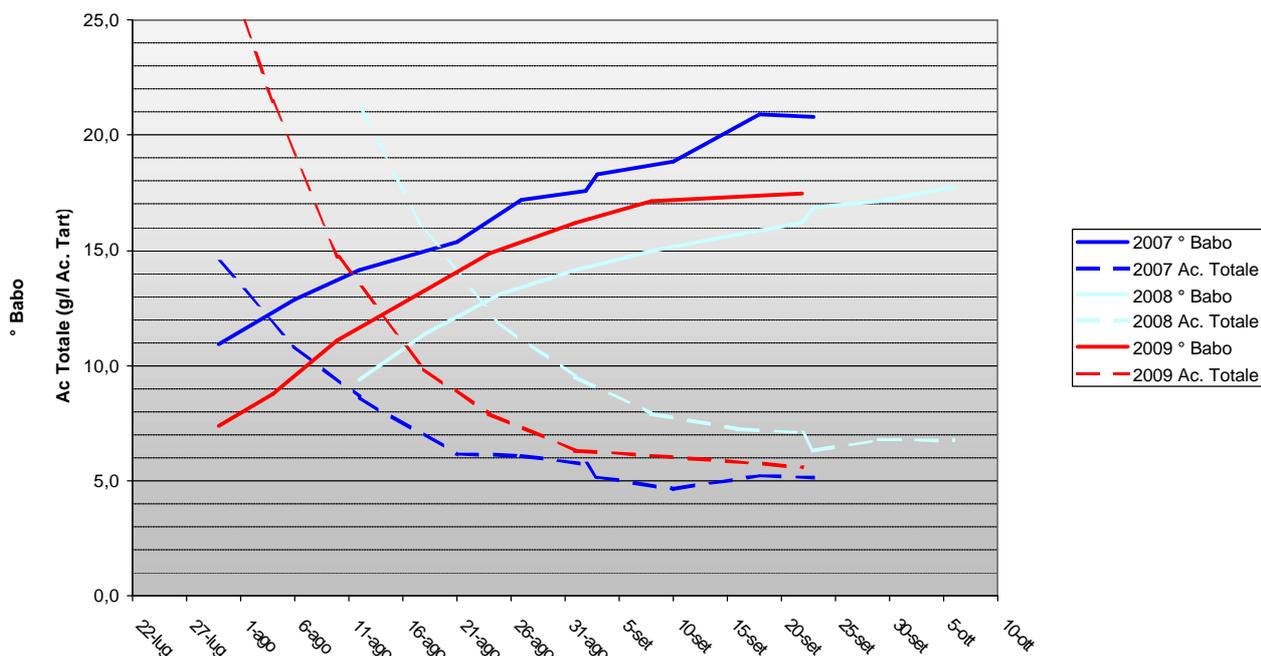
### ➤ **ANDAMENTO DELLA MATURAZIONE**

A partire dal campionamento del 7 settembre ad oggi, anche a causa delle piogge della passata settimana, si è verificato un forte rallentamento nell'accumulo zuccherino e si è perso del tutto il vantaggio rispetto alla stagione scorsa.

Tutte le varietà mostrano accumuli zuccherini tendenzialmente bassi o normali. Le acidità hanno interrotto il loro crollo, tuttavia rimangono leggermente più basse che nel 2008.

Queste considerazioni, unitamente alle valutazioni sulla maturità fenolica delle uve, ci confermano che è possibile attendere a vendemmiare, se le uve sono sane, senza incorrere nel rischio di avere vini troppo alcolici.

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



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

