



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Bollettini e schede del Manuale di Viticoltura del CVP su: www.CentroVitivinicoloProvinciale.it - **BOLLETTINO N°24 del 9/8/2012**
Per la Valle Camonica consultare l'apposito Bollettino. Per approfondimenti consultare i Tecnici del Centro Vitivinicolo Provinciale

Prossima emissione del Bollettino: giovedì 16 agosto

PREVISIONI METEOROLOGICHE

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

EVOLUZIONE GENERALE: la nostra regione sino a sabato continua ad essere influenzata in parte da un anticiclone collocato sul Tirreno, ed in parte da aria più fresca in transito sull'Europa orientale, e che a tratti interessa soprattutto i settori orientali e centrali della regione con tendenza a debole instabilità pomeridiana. Da domenica tutta la Lombardia è interessata da un promontorio di alta pressione con tempo stabile.

Venerdì 10 agosto: sino a mezzogiorno circa nuvolosità irregolare per nubi a media quota, con tratti soleggiati sulla Pianura ed addensamenti sulle Alpi ed Appennino. Nel pomeriggio sviluppo di nuvolosità cumuliforme su Alpi, Prealpi ed Appennino, ed attenuazione della nuvolosità sulla Pianura. **Precipitazioni:** deboli rovesci possibili ovunque, più probabili al mattino presto sui settori occidentali della regione ed Appennino, nel pomeriggio sulle Prealpi orientali. **Temperature:** minime stazionarie, massime in calo. In pianura minime tra 18 e 24 °C, massime tra 30 e 34 °C. Zero termico: in abbassamento a 3400 metri sulle Alpi, a 3700 metri sul resto della regione. **Venti:** in pianura moderati da est, localmente forti nella notte sino al primo mattino sui settori occidentali. In montagna moderati da nordovest.

Sabato 11 agosto: sereno o poco nuvoloso sui settori occidentali; sul resto della regione da poco ad irregolarmente nuvoloso per vari passaggi di nubi stratificate a media quota. In tarda serata aumento della nuvolosità alta su tutta la regione a partire da ovest. **Precipitazioni:** assenti od al più qualche debole ed isolato rovescio sulle Prealpi orientali. **Temperature:** minime e massime stazionarie. In pianura minime intorno a 21 °C, massime intorno a 31 °C. Zero termico: in lieve risalita a fine giornata sino a 3500 metri sulle Alpi, a 3800 metri sul resto della regione. **Venti:** in pianura moderati da est, con locali rinforzi in serata sui settori occidentali. In montagna al mattino moderati da nordovest, nel pomeriggio attenuazione sino a deboli

Domenica 12 agosto: sino a mezzogiorno circa frequenti passaggi di nubi alte e sottili su tutta la regione e complessivamente cielo da irregolarmente nuvoloso a nuvoloso; nel pomeriggio attenuazione generale della nuvolosità con cielo da sereno a poco nuvoloso. **Precipitazioni:** assenti. **Temperature:** minime e massime stazionarie. Zero termico: in risalita sino a circa 4000 metri ovunque. **Venti:** in pianura al mattino moderati da est, in attenuazione nel pomeriggio. In montagna moderati da nordovest.

Lunedì 13 agosto e martedì 14 agosto: Lunedì e martedì tempo stabile e per gran parte ben soleggiato su tutta la regione; in generale nel pomeriggio cumuli in montagna ma con bassa probabilità di rovesci. Tendenza a progressivo aumento della temperatura.

Previsioni a lungo termine 15 gg., tra martedì 14 e sabato 18 agosto: (attendibilità del 50%): dalle ultimissime elaborazioni meteo pare che sul Mediterraneo centrale si elevi l'ennesimo cuneo di alta pressione di matrice AFRICANA. Quindi anche per l'Italia si attende un nuovo aumento delle temperature a partire dal Centrosud, Sardegna e Sicilia. Il tempo ovviamente resterà stabile e soleggiato ovunque a parte dell'instabilità insistente solo tra Alpi e Prealpi con temporali. Temperature che si riporteranno sopra la media stagionale di 3/6 °C entro Ferragosto e almeno per tutta la settimana ferragostana. Potrebbe verificarsi un cambiamento del tempo con una maggiore instabilità nell'ultima decade del mese.



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

ANDAMENTO CLIMATICO

PRECIPITAZIONI

Negli ultimi quindici giorni non si sono osservate precipitazioni di rilievo, con l'unica eccezione della stazione di Darfo in Valle Camonica.

FASE FENOLOGICA

Raccolta in corso in Franciacorta.

Come già anticipato, le maturazioni procedono in modo sorprendentemente veloce: di fatto alcuni vigneti nel momento in cui raggiungono la fase di **fine invaiatura** sono già pronti da **vendemmiare**.

Si raccomanda quindi di monitorare attentamente i propri vigneti, effettuando campionamenti ogni 3 giorni. Il procedere della maturazione è infatti velocissimo!

Il fenomeno si può probabilmente spiegare con un serie di fattori:

1. Germogliamenti stentati a causa della primavera fredda (cfr. Boll. 7 e 8), che hanno determinato notevoli sfasamenti nello sviluppo dei germogli, quindi fin da subito differenze di fase fenologica anche sulla stessa pianta.
2. Fioritura ed allegagione prolungate a causa delle piogge e degli abbassamenti termici (cfr. Boll. 15, 17) che hanno determinato sfasamenti tra piante ma anche tra grappoli della stessa pianta (evidente il caso di varietà rosse non precoci) ed addirittura tra acini dello stesso grappolo (es. su Pinot nero e talvolta su Chardonnay).
3. Carichi produttivi limitati (cfr. Boll. 17)
4. Assenza di sintomi significativi da stress idrico fino a pochi giorni fa. Ovviamente si tratta di una considerazione generale, vi sono alcuni vigneti che fanno eccezione (giovani su terreni asciutti) e comunque ora la situazione sta progressivamente peggiorando.
5. Caldo continuo ma non eccessivo (non oltre i 33-34°C in Franciacorta), tempo soleggiato, abbastanza fresco notturno che permette alla pianta di recuperare lo stress diurno.

Nelle altre zone la maturazione è iniziata ovunque e nelle prossime settimane forniremo i dati delle curve di maturazione.

In **Lugana** ed a **Capriano** le temperature sono più elevate e quindi vanno monitorati attentamente i fenomeni di stress idrico.

OSSERVAZIONI SULLA PRODUZIONE

IN GENERALE LA PRODUZIONE OSSERVATA È SCARSA.

In **Franciacorta**, anche a causa dell'assenza di piogge nell'ultimo periodo e quindi del mancato rigonfiamento del grappolo in fine maturazione (le piogge in maturazione permettono normalmente di incrementare il peso dell'acino anche del 20-30% su Chardonnay e fino all'80% su altre varietà), ci si attendono produzioni scarse e comunque mediamente **inferiori del 20-30% rispetto allo scorso anno**.

Per le **altre zone e Varietà**, l'evoluzione del peso dell'acino sarà in funzione delle piogge che potranno arrivare, di certo comunque più le piogge ritardano e meno potranno crescere gli acini; pertanto, ci si attende anche altrove riduzioni sostanziose delle produzioni rispetto al 2011 (20% in meno).

Le uniche situazioni in controtendenza potrebbero essere varietà come **Barbera e Sangiovese**, che lo scorso anno avevano sofferto particolarmente il caldo torrido di Agosto, mostrando gravi sintomi di avvizzimento da caldo: se ciò non avverrà quest'anno, le loro produzioni potranno essere maggiori del 2011.

CONTROLLARE LA SANITÀ DELL'UVA IN MATURAZIONE

Si ricorda che dal 2011 nelle nostre zone è giunta *Drosophila suzukii*, moscerino della frutta del tutto simile alla *Drosophila* locale, ma con la maggiore capacità di perforare la buccia.

Si raccomanda di monitorare le varietà a buccia sottile (in particolare Gropelli e Schiave) da quando raggiungono tenori zuccherini medi, perché in caso di presenza di moscerini il **marciume acido** potrebbe diffondersi esponenzialmente in pochi giorni. **Si raccomanda di segnalare IMMEDIATAMENTE qualsiasi presenza di moscerini o di marciume acido in vigneto!!!**



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

PRATICHE COLTURALI

➤ CIMATURE

Se si prevede di dover cimare ancora vigneti vigorosi di varietà medio-tardive, si suggerisce di cimare in modo molto leggero ora, piuttosto che intensamente tra 20 giorni. Ulteriori info sul Boll. 21.

➤ STRESS IDRICO ED IRRIGAZIONI DI SOCCORSO

Intervenire con irrigazioni di soccorso dove necessario, ricordando che dopo l'invasatura numerosi disciplinari VIETANO le irrigazioni. Contattare i Tecnici del CVP in caso di dubbi.

La situazione sta peggiorando in numerosi vigneti.

SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA

➤ PERONOSPORA

Interrompere ovunque i trattamenti. Riferirsi al Bollettino 23 per ulteriori dettagli.

➤ OIDIO

Interrompere ovunque i trattamenti. Riferirsi al Bollettino 23 per ulteriori dettagli.

➤ GIALLUMI DELLA VITE

Fare riferimento ai Boll. Precedenti.

E' importante intervenire subito sulle piante sintomatiche. La pratica migliore è quella di procedere all'estirpazione delle piante malate.

➤ MAL DELL'ESCA

In questo periodo cominciano ad essere riconoscibili le piante colpite da questa pericolosa malattia del legno, che può essere combattuta solo con la **prevenzione**. Per salvaguardare i vigneti è indispensabile **estirpare immediatamente** oppure **segnare in modo evidente tutte le piante malate**, in modo da poterle estirpare in inverno

Sintomi Mal dell'Esca →



SCADENZIARIO E ALTRO

- **Scaricate gratuitamente: COME ADEGUARE I TRATTORI E LE MOTOAGRICOLE USATE** DAL SITO www.lombardiaverde.regione.lombardia.it, nella sezione **notizie**. E' un opuscolo che contiene molte informazioni utili sulle norme di sicurezza, i dispositivi ed il loro utilizzo, in particolare con la finalità di rendere sicure le trattatrici agricole presenti in azienda ed evitare di incorrere in sanzioni.
- Sono riaperti i termini per la presentazione di domande del PRRV (contributi per la riconversione e ristrutturazione dei vigneti): per informazioni contattare il Centro Vitivinicolo Provinciale di Brescia.



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

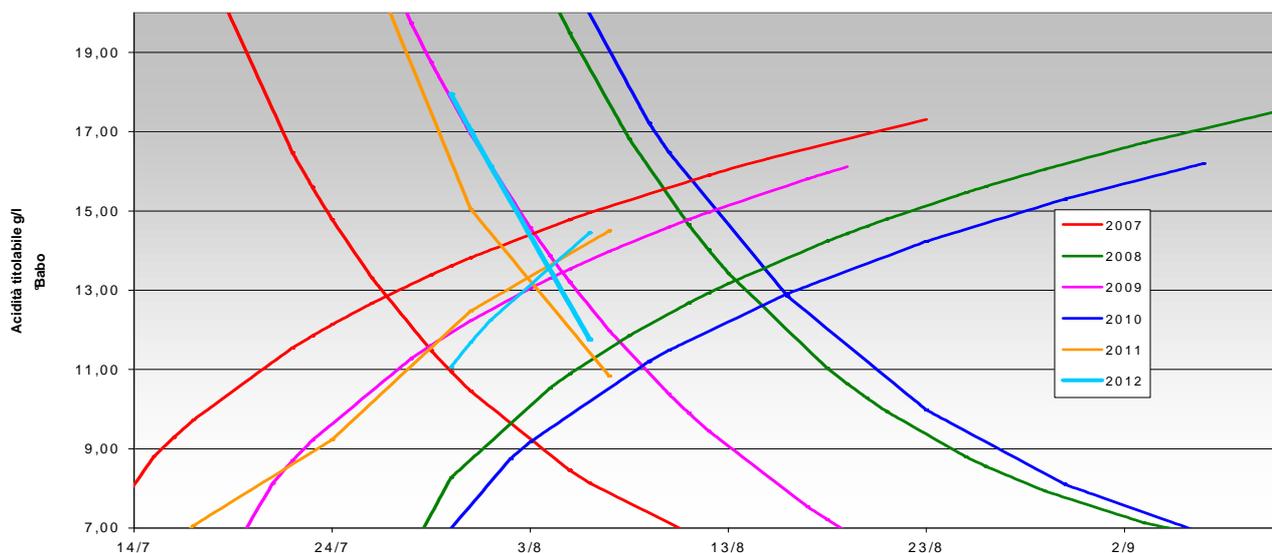


MATURAZIONE UVE

Nel grafico seguente sono riportati i dati di acidità titolabile e grado Babo delle curve calcolate degli ultimi 5 anni. La precocità dell'anno 2012 (in azzurro), rilevata dall'incrocio dei dati di acidità e grado Babo, appare intermedia rispetto tra gli anni 2009 e 2011.

Come già segnalato nel paragrafo "fenologia" l'accumulo zuccherino e di decremento dell'acidità sembrano avvenire con una rapidità non riscontrata negli anni precedenti.

Franciacorta - acidità °Babo- anni da 2007 a 2011 e anno 2012

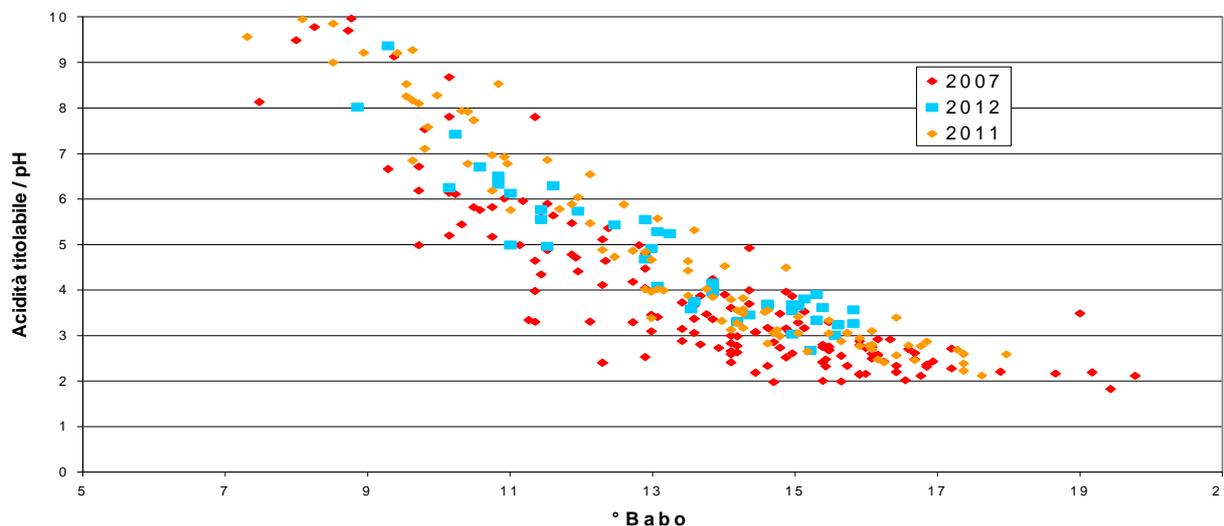


Campionamenti di vigneti prossimi alla maturazione tecnologica per base spumante, effettuati a distanza di un solo giorno, hanno mostrato incrementi zuccherini di un grado Brix e decrementi di un punto di acidità.

L'evoluzione della maturazione è funzione dello stato idrico dei vigneti: vigneti in forte stress idrico mostrano incrementi settimanali di contenuto zuccherino pari alla metà di quelli riscontrati normalmente (in media 1,5° Babo contro 2,8° Babo). Non si attendono precipitazioni di rilievo per i prossimi 10 giorni si deve attendere un rallentamento della maturazione nei vigneti situati in terreni poco profondi.

Il rapporto acidità titolabile pH sembra essere più elevato rispetto allo scorso anno e rispetto all'anno 2007, caratterizzato, come quest'anno, da un lungo periodo di assenza di precipitazioni nella fase postinvasitura-maturazione. Eventuali precipitazioni potrebbero innalzare rapidamente il pH.

Rapporto Acidità titolabile e pH





Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

data prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento	°Babo	°Brix	Ac.Tot. (g/IAc.Tart.)	pH
6-ago	Franciacorta	Adro	Chardonnay	Guyot	13,8	16,3	11,90	3,01
6-ago	Franciacorta	Adro	Chardonnay	Guyot	14,6	17,2	11,24	3,05
6-ago	Franciacorta	Adro	Chardonnay	Guyot	13,1	15,4	12,82	3,14
6-ago	Franciacorta	Adro	Chardonnay	Guyot	11,6	13,7	18,23	2,90
6-ago	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Cordone speronato	15,3	18,0	11,85	3,04
6-ago	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Cordone speronato	15,3	18,0	10,27	3,08
6-ago	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Guyot	15,8	18,6	9,85	3,02
6-ago	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Guyot	13,6	16,0	12,14	3,24
6-ago	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Guyot	14,4	16,9	10,84	3,14
6-ago	Franciacorta	Cortefranca	Chardonnay	Cordone speronato	13,8	16,3	9,95	3,20
6-ago	Franciacorta	Erbusco	Chardonnay	Sylvoz	13,8	16,3	12,29	2,96
6-ago	Franciacorta	Erbusco	Chardonnay	Guyot	13,8	16,3	12,39	3,00
6-ago	Franciacorta	Erbusco	Chardonnay	Sylvoz	15,0	17,7	11,23	3,08
6-ago	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Chardonnay	Guyot	15,0	17,6	9,75	3,22
6-ago	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Chardonnay	Guyot	14,2	16,7	10,85	3,29
6-ago	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Chardonnay	Guyot	12,9	15,2	14,40	3,08
6-ago	Franciacorta	Passirano	Chardonnay	Guyot	15,0	17,6	10,70	3,02
6-ago	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	Cordone speronato	15,4	18,1	10,99	3,10
6-ago	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	Cordone speronato	15,8	18,6	10,98	3,08
6-ago	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	Guyot	15,0	17,6	11,35	3,09
6-ago	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	Cordone speronato	15,1	17,8	11,70	3,08
6-ago	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	Cordone speronato	15,2	17,9	8,31	3,11
6-ago	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	Cordone speronato	15,6	18,3	9,20	3,06
6-ago	Franciacorta	Cortefranca	Pinot Nero	Cordone speronato	13,2	15,6	12,54	3,07
6-ago	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Pinot Nero	Cordone speronato	15,4	18,1	11,03	3,00
8-ago	Franciacorta	Paratico	Chardonnay	Spalliera	15,6	18,4	10,01	3,08
8-ago	Franciacorta	Paratico	Chardonnay	Guyot	14,6	17,2	11,05	3,02
8-ago	Franciacorta	Clusane	Chardonnay	Guyot	13,8	16,3	11,96	3,02
9-ago	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	Cordone speronato	15,9	18,7	10,57	3,16
9-ago	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	Casarsa	15,5	18,2	8,45	3,12
9-ago	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	Guyot	16,0	18,8	7,70	3,20
9-ago	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	Cordone speronato	16,1	18,9	10,18	3,12
9-ago	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	Casarsa	15,2	17,9	10,41	3,03
9-ago	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	Casarsa	15,1	17,8	9,79	3,05



CENTRO VITIVINICOLO PROVINCIALE DI BRESCIA



Viale Bornata 110 – 25123 Brescia – tel 030.362285-360770 – assistenza@centrovitivinicolo.provincia.bs.it
Attività realizzata grazie a specifico finanziamento dell'Assessorato Agricoltura della Provincia di Brescia

Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"