



## Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Bollettini e schede del Manuale di Viteicoltura del CVP su: [www.CentroVitivinicoloProvinciale.it](http://www.CentroVitivinicoloProvinciale.it) - **BOLLETTINO N° 27 del 30/8/2012**  
Per la Valle Camonica consultare l'apposito Bollettino. Per approfondimenti consultare i Tecnici del Centro Vitivinicolo Provinciale

Prossima emissione del Bollettino: giovedì 30 agosto

### ATTIVITÀ DEL CENTRO VITIVINICOLO E DEGUSTAZIONI SPERIMENTALI

Siamo a disposizione di Enti, Istituti o Aziende per eseguire microvinificazioni sperimentali della vendemmia 2012 e relative degustazioni dei vini ottenuti; per informazioni contattare per tempo i nostri Uffici (Dott. Rizzi, Dott. Tonni).

**INVITIAMO TUTTI I PRODUTTORI ED I TECNICI A PARTECIPARE NUMEROSI ALLE DEGUSTAZIONI DELLE VINIFICAZIONI SPERIMENTALI!**  
Si prega di confermare la presenza scrivendo o telefonando al CVP.

## 06 Settembre ore 16:

1. **Varietà da incrocio resistenti a Peronospora ed Oidio:** fare vino senza trattamenti antiparassitari alle uve sarà la nuova frontiera della viticoltura?
2. **Groppello Gentile e di Mocasina:** diverse strategie di vinificazione a confronto per capire il comportamento varietale in funzione del metodo di vinificazione

Le degustazioni si terranno presso la sede del Centro Vitivinicolo, in viale della Bornata 110 a Brescia.

### PREVISIONI METEOROLOGICHE

Informazioni meteo per la viticoltura al link:

<http://www.riccagioia.it/2012/07/17/riccagioia-meteo-vite-bollettino-settimanale-2/>

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

**EVOLUZIONE GENERALE:** un'area di bassa pressione di origine Atlantica, che si va approfondendo verso il Mediterraneo Occidentale, determinerà il transito di un sistema depressionario a sud dell'arco alpino con minimo quasi stazionario sul Mar Ligure. Pertanto, tempo perturbato con instabilità diffusa da oggi e per il fine settimana con temperature in forte diminuzione e precipitazioni diffuse ed intense sulla regione. In tendenza, per l'inizio di settimana prossima persistenza di condizioni perturbate ma in lieve miglioramento.

**Venerdì 31 agosto:** ovunque da nuvoloso a coperto. **Precipitazioni:** diffuse da moderate a forti, anche a carattere di rovescio o temporale: più intense sui settori orientali. **Temperature:** minime e massime in moderata o forte diminuzione. In pianura minime tra 18 e 21 °C, massime tra 23 e 26 °C.

**Sabato 1 settembre:** nuvolosità variabile con prevalenza di cielo da nuvoloso a molto nuvoloso, copertura più estesa sui settori orientali e più irregolare ad ovest. **Precipitazioni:** diffuse da deboli a moderate. Più intense sulla pianura. **Temperature:** minime in moderata diminuzione, massime stazionarie o in lieve aumento ad ovest. In pianura minime intorno a 15 °C, massime intorno a 23 °C.

**Domenica 2 settembre:** ovunque da nuvoloso a coperto, con aperture in pianura nelle ore centrali. **Precipitazioni:** ovunque possibili, più intense sulla Bassa Pianura e più persistenti sui settori orientali. **Temperature:** minime e massime senza variazioni di rilievo.

**Lunedì 3 e martedì 4 settembre:** nuvolosità variabile con prevalenza di cielo nuvoloso. Precipitazioni ovunque possibili. Temperature stazionarie. Venti moderati orientali

**Previsioni a lungo termine tra mercoledì 5 e domenica 9 settembre (attendibilità del 50%):** Pressione atmosferica in nuovo aumento grazie a una vasta struttura di alta pressione che si estenderà orizzontalmente su tutta l'Europa centro-occidentale. Cieli sereni o poco nuvolosi in pianura rari annuvolamenti anche sull'arco alpino. Precipitazioni assenti. Temperature in costante aumento ma su valori intorno a quelli medi del periodo.



## Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

### ANDAMENTO CLIMATICO

#### PRECIPITAZIONI

Non si registrano precipitazioni di rilievo (moderate: superiori a 15 mm) dal 21 luglio in Lugana e Valtènesi, dal 25 luglio in Franciacorta, dal 6 agosto in Valle Camonica.

### FASE FENOLOGICA

Anche questa settimana si conferma che le maturazioni stanno rallentando, certamente a causa dello stress idrico sempre più evidente. Se dovesse finalmente arrivare la pioggia, ciò significherebbe un ulteriore rallentamento ed una probabile ripresa nella velocità di maturazione solo dopo 7 giorni.

In dettaglio, sembra che a **Capriano** le maturazioni siano in linea con il 2011, in Lugana il rallentamento della maturazione accresce il divario col il 2011 che si era ridotto settimana scorsa. In **Valtènesi** la situazione pare diversa tra Gropello, che mostra livelli di maturità analoghi al 2011, e Marzemnio, che conferma il ritardo di 7-10 giorni e quindi in linea con quanto osservato fino a fine luglio.

### OSSERVAZIONI SULLA PRODUZIONE

Sono purtroppo evidenti e sempre più diffusi i sintomi da stress idrico e da calore, che, qualora entro brevissimo non cambino le condizioni climatiche, determineranno perdite produttive anche ben superiori alle attuali stime.

Ad oggi in Valtènesi ci si attendono cali produttivi del 30% rispetto alla media, un 20% in meno a Capriano e cali più contenuti in Lugana, dove l'irrigazione ha permesso di compensare finora il caldo torrido e la siccità.

### 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. Fare riferimento al Boll. 25 per i dettagli. Monitorare le varietà a buccia sottile (in particolare Gropelli e Schiave), poiché non si sa quale possa essere la reale pericolosità dell'insetto, che può causare danni ingenti sui piccoli frutti.

**Si raccomanda di segnalare IMMEDIATAMENTE qualsiasi presenza di moscerini o di marciume acido in vigneto!!!**

**Il danno dell'insetto può non essere necessariamente quantitativo (se perfora pochi acini su un grappolo la quantità persa è minima), ma è certamente qualitativo, dato che è vettore di marciume acido (un grappolo colpito diventa un ricettacolo di batteri acetici e quindi va scartato completamente, oppure ripulito con cura maniacale per evitare che contamini tutta la massa)**

### SELEZIONE CLONALE DEL GROPPELLO

**Non abbiamo ricevuto segnalazioni da parte dei produttori.**

In accordo con il Consorzio Garda Classico, si intende realizzare la selezione clonale del Gropello. Chiediamo pertanto ai Produttori che possedessero vecchi vigneti di Gropello Gentile o Gropello di Mocasina di volerci **segnalare immediatamente**, in modo che possiamo effettuare i necessari sopralluoghi per verificare la qualità delle uve e la sanità delle piante. Le migliori piante saranno poi scelte per il prelievo del legno da moltiplicare per avviare il processo di controllo sanitario e di selezione clonale.

### SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA

#### GIALLUMI DELLA VITE

Fare riferimento ai Boll. Precedenti.

**La pratica migliore è quella di PROCEDERE ALL'ESTIRPAZIONE delle piante malate.**

Si raccomanda di intervenire **IMMEDIATAMENTE OVUNQUE** (in particolare, in **Franciacorta**, approfittando della fine delle vendemmie, effettuare subito i sopralluoghi, perché da settembre i sintomi diventano difficilmente riconoscibili). **Altrove**, intervenire prima delle vendemmie estirpando le 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**, per estirparle in inverno

**Segue: maturazione uve**



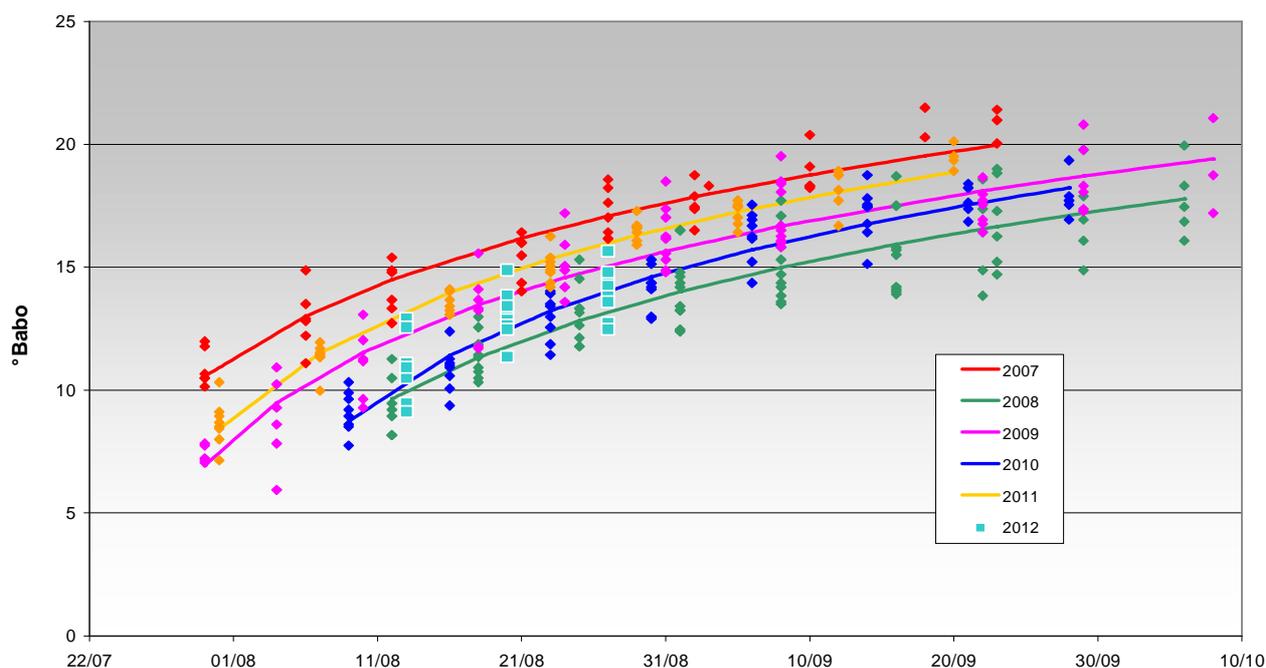
## Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"



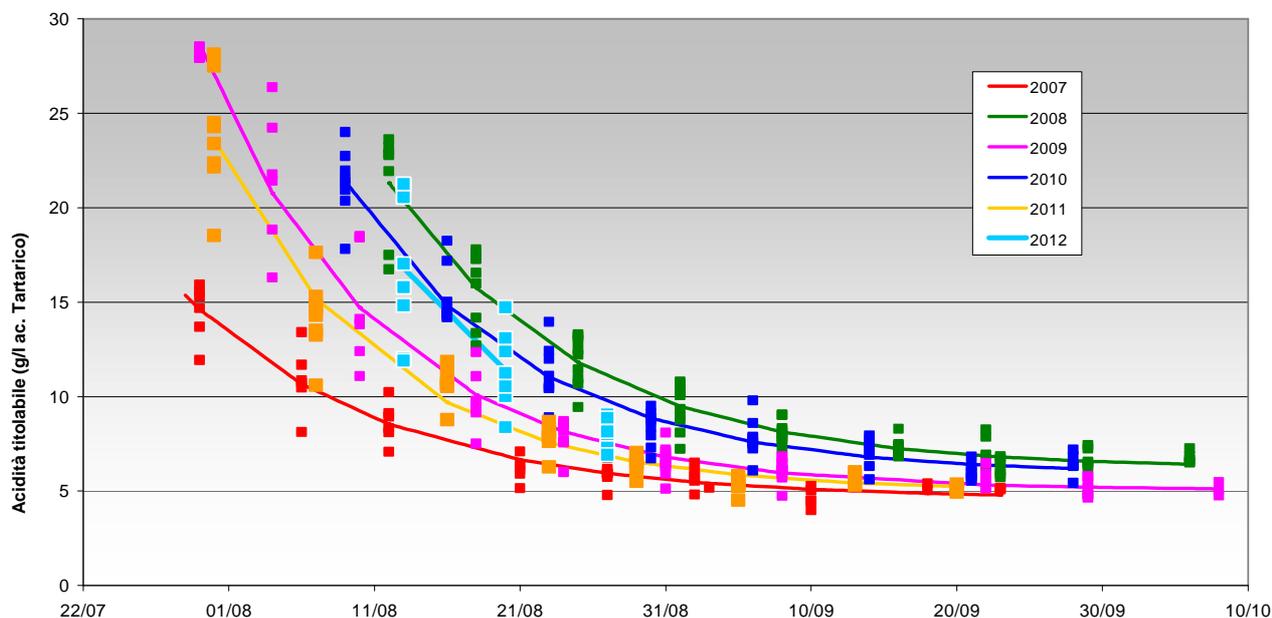
### MATURAZIONE UVE

Nei grafici sottostanti riportiamo l'accumulo zuccherino (Babo) e l'acidità titolabile relativi a campioni di Trebbiano di Lugana della zona D.O. Lugana prelevati quest'anno, nel grafico sono inoltre riportate le curve degli scorsi anni a partire dal 2007. Con una linea continua sono rappresentate le curve derivate dall'elaborazione dei dati dei singoli vigneti. Le curve vengono mostrate per fornire un riferimento che consenta un immediato confronto tra le annate, le variazioni settimanali della velocità dei processi di maturazione sono evidenziabili osservando la posizione dei singoli dati rispetto alle curve. Il rallentamento del accumulo di zuccheri a causa dello stress idrico aumenta il divario con lo scorso anno. L'acidità continua a decrescere con elevata velocità.

Lugana - Trebbiano di Lugana - °Babo - anni dal 07 al 11 e anno 2012



Lugana - Trebbiano di Lugana - acidità - anni dal 07 al 11 e anno 2012

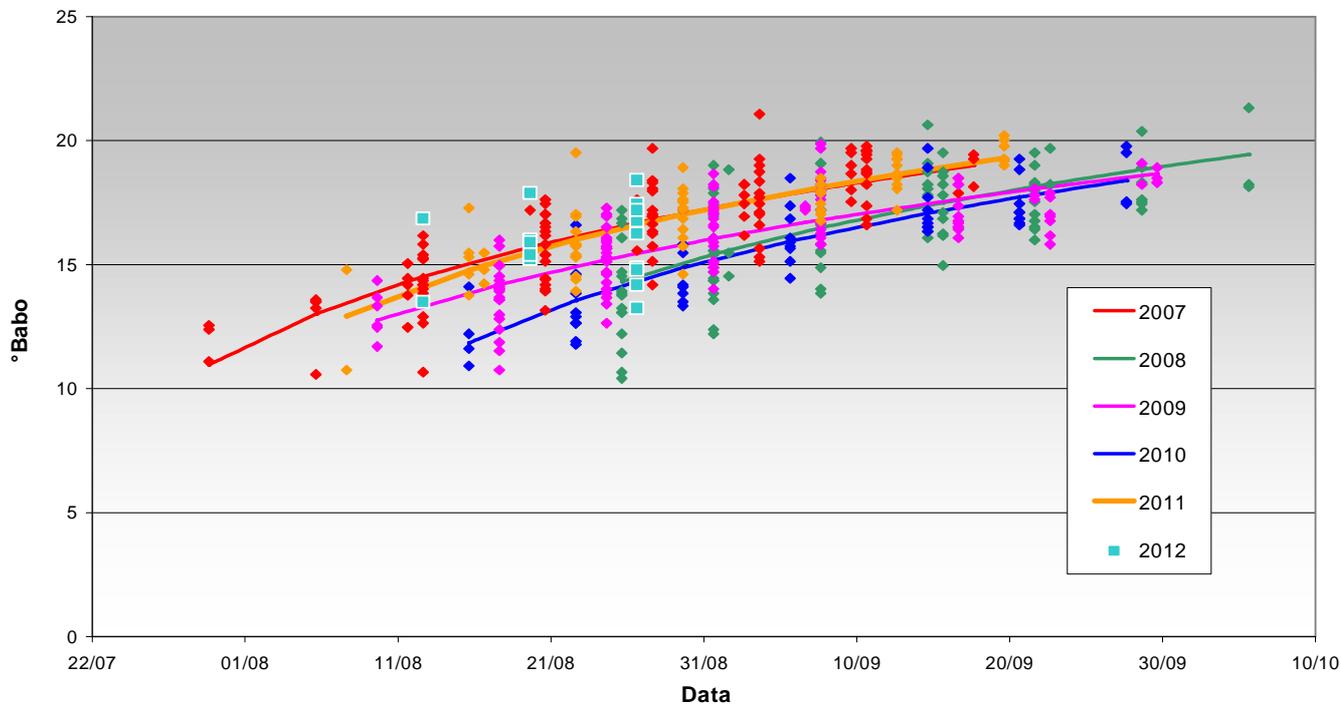




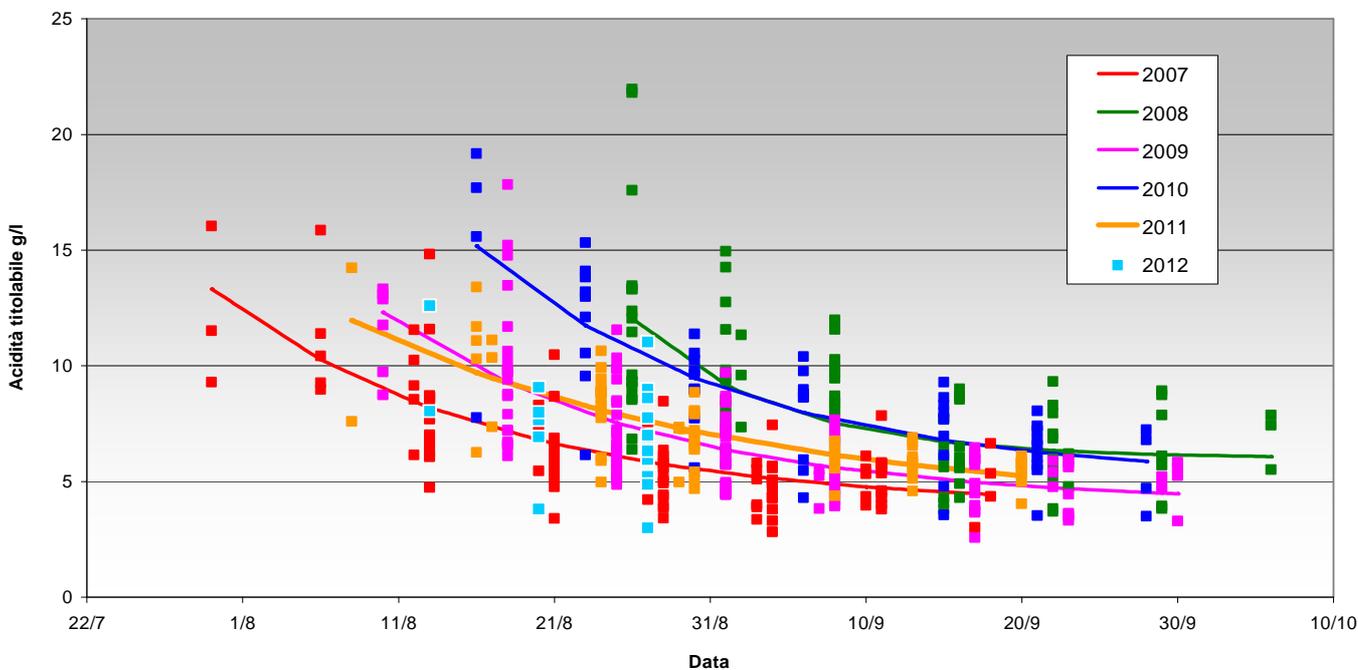
## Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Proseguono i campionamenti delle uve Gropello I dati a nostra disposizione continuano ad indicare un decorso della maturazione simile a quello osservato nel 2011, aumenta la variabilità tra i vigneti a causa dell'acuirsi delle condizioni di stress.

Garda Classico - Gropello - °Babo - anni dal 07 al 11 e anno 2012



Garda - Gropello - acidità - anni 2007-2011 e anno 2012



Nella zona di Capriano del Colle la maturazione delle uve continua a decorrere come lo scorso anno. In Valle Camonica il ritardo osservato nella maturazione delle uve bianchela scorsa settimana resta invariato e stimabile in circa 6/7 gg.



## Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

data prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento	°Babo	°Brix	Ac.Tot. (g/IAc.Tart.)	pH
28-ago	Capriano d/C	Capriano d/C	Marzemino	Guyot	17,4	20,4	5,32	3,58
28-ago	Capriano d/C	Capriano d/C	Merlot	Cordone speronato	22,7	26,6	6,35	3,53
28-ago	Capriano d/C	Capriano d/C	Sangiovese	Cordone speronato	17,5	20,6	7,60	3,35
28-ago	Capriano d/C	Capriano d/C	Trebbiano di Lugana	Guyot	16,7	19,6	8,16	3,18
27-ago	Lugana	Pozzolengo	Trebbiano di Lugana	Guyot	14,0	16,5	8,52	3,08
27-ago	Lugana	Pozzolengo	Trebbiano di Lugana	Guyot	13,6	16,0	9,05	3,08
27-ago	Lugana	Sirmione (loc. Ortaglia)	Trebbiano di Lugana	Guyot	14,3	16,8	7,64	3,12
27-ago	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	12,7	15,0	9,06	3,08
27-ago	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	14,7	17,3	7,29	3,12
27-ago	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	12,5	14,7	8,86	3,07
27-ago	Lugana	Sirmione (loc. Rosini)	Trebbiano di Lugana	Guyot	15,6	18,4	6,92	3,14
27-ago	Lugana	Sirmione (loc. Rovizza)	Trebbiano di Lugana	Guyot	14,8	17,4	8,15	3,15
27-ago	Valtènesi	Bedizzole	Groppello	Guyot	17,2	20,2	7,76	3,31
27-ago	Valtènesi	Bedizzole	Riesling	Guyot	16,6	19,5	7,98	3,25
27-ago	Valtènesi	Calvagese	Groppello	Guyot	16,3	19,2	6,13	3,46
27-ago	Valtènesi	Calvagese	Marzemino	Guyot	15,6	18,3	7,68	3,26
27-ago	Valtènesi	Lonato	Groppello	Guyot	18,4	21,6	2,99	4,35
27-ago	Valtènesi	Lonato	Marzemino	Guyot	17,1	20,1	4,13	4,12
27-ago	Valtènesi	Lonato	Sangiovese	Guyot	19,1	22,4	5,59	3,66
27-ago	Valtènesi	Moniga	Groppello di mocasina	Guyot	16,2	19,1	5,21	3,52
27-ago	Valtènesi	Moniga	Groppello gentile	Guyot	17,5	20,5	6,92	3,31
27-ago	Valtènesi	Padenghe	Barbera	Guyot	13,8	16,2	16,24	2,86
27-ago	Valtènesi	Padenghe	Groppello	Guyot	16,9	19,9	4,87	3,56
27-ago	Valtènesi	Padenghe	Sangiovese	Guyot	17,8	20,9	7,27	3,31
27-ago	Valtènesi	Polpenazze	Groppello di mocasina	Guyot	16,8	19,7	5,94	3,49
27-ago	Valtènesi	Polpenazze	Groppello gentile	Guyot	14,9	17,5	8,99	3,24
27-ago	Valtènesi	Puegnago	Barbera	Guyot	13,8	16,2	16,24	2,86
27-ago	Valtènesi	Puegnago	Groppello	Guyot	14,2	16,7	8,60	3,18
27-ago	Valtènesi	Puegnago	Groppello di mocasina	Guyot	14,8	17,4	6,33	3,35
27-ago	Valtènesi	Puegnago	Groppello gentile	Guyot	13,2	15,6	11,03	3,09
27-ago	Valtènesi	Puegnago	Marzemino	Guyot	14,6	17,2	7,77	3,12
27-ago	Valtènesi	Puegnago	Sangiovese	Guyot	16,1	18,9	8,13	3,15
27-ago	Valtènesi	San Felice	Barbera	Guyot	19,1	22,4	12,46	3,10
27-ago	Valtènesi	San Felice	Groppello	Guyot	17,2	20,2	6,99	3,22
27-ago	Valtènesi	San Felice	Merlot	Guyot	18,7	21,9	7,05	3,47
27-ago	Valtènesi	San Felice	Rebo	Guyot	17,6	20,7	8,58	3,18
27-ago	Valtènesi	San Felice	Sangiovese	Guyot	17,1	20,1	8,43	3,24



## Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

data prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento	°Babo	°Brix	Ac.Tot. (g/lAc.Tart.)	pH
30-ago	Valle Camonica	Angolo terme	Incrocio Manzoni	Guyot	16,2	19,0	12,09	3,12
30-ago	Valle Camonica	Angolo terme	Incrocio Manzoni	Guyot	16,8	19,7	11,33	3,09
30-ago	Valle Camonica	Angolo terme	Incrocio Manzoni	Guyot	17,7	20,8	10,30	3,18
30-ago	Valle Camonica	Angolo terme	Incrocio Manzoni	Guyot	13,5	15,9	12,85	3,08
30-ago	Valle Camonica	Angolo terme	Kerner	Guyot	16,1	18,9	9,65	3,28
30-ago	Valle Camonica	Artogne	Merlot	Guyot	16,8	19,7	8,08	3,32
30-ago	Valle Camonica	Berzo inferiore	Merlot	Guyot	14,7	17,3	10,77	3,16
30-ago	Valle Camonica	Berzo inferiore	Merlot	Guyot	15,2	17,9	9,22	3,21
30-ago	Valle Camonica	Bienno	Merlot	Guyot	13,4	15,8	12,01	3,05
30-ago	Valle Camonica	Breno	Chardonnay	Guyot	15,6	18,3	9,04	3,09
30-ago	Valle Camonica	Breno	Merlot	Guyot	14,7	17,3	9,80	3,21
30-ago	Valle Camonica	Capo di Ponte	Chardonnay	Guyot	15,7	18,5	9,38	3,01
30-ago	Valle Camonica	Capo di Ponte	Riesling	Guyot	11,1	13,1	19,32	2,80
30-ago	Valle Camonica	Capo di Ponte	Riesling	Guyot	12,5	14,7	17,13	2,89
30-ago	Valle Camonica	Capo di Ponte	Riesling Renano	Guyot	12,0	14,2	18,26	2,82
30-ago	Valle Camonica	Cerveno	Chardonnay	Guyot	16,2	19,0	10,02	3,05
30-ago	Valle Camonica	Cerveno	Incrocio Manzoni	Guyot	16,6	19,5	11,91	3,02
30-ago	Valle Camonica	Cerveno	Incrocio Manzoni	Guyot	14,4	17,0	16,44	2,96
30-ago	Valle Camonica	Darfo	Incrocio Manzoni	Guyot	18,8	22,1	7,33	3,32
30-ago	Valle Camonica	Darfo	Marzemino	Guyot	16,0	18,8	9,81	3,17
30-ago	Valle Camonica	Darfo	Merlot	Guyot	15,2	17,9	9,93	3,23
30-ago	Valle Camonica	Darfo	Merlot	Guyot	16,5	19,4	8,68	3,26
30-ago	Valle Camonica	Darfo	Merlot	Guyot	17,4	20,4	7,12	3,34
30-ago	Valle Camonica	Losine	Incrocio Manzoni	Guyot	16,2	19,0	13,85	3,05
30-ago	Valle Camonica	Losine	Incrocio Manzoni	Guyot	15,6	18,4	12,91	3,12
30-ago	Valle Camonica	Losine	Merlot	Guyot	12,3	14,5	12,55	3,10
30-ago	Valle Camonica	Losine	Merlot	Guyot	14,8	17,4	11,00	3,06
30-ago	Valle Camonica	Onno san Pietro	Riesling	Guyot	11,0	13,0	19,45	2,79
30-ago	Valle Camonica	Onno san Pietro	sauvignon blanc	Guyot	13,8	16,3	15,31	2,99
30-ago	Valle Camonica	Sellero	Incrocio Manzoni	Guyot	12,6	14,8	23,36	2,75