



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Bollettini e schede del Manuale di Viteicoltura del CVP su: www.CentroVitivinicoloProvinciale.it - **BOLLETTINO N° 26 del 23/8/2012**
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: L'indebolimento dell'anticiclone africano permette il transito sulla nostra regione sino a sabato di aria a tratti più fresca, con instabilità moderata soprattutto sui rilievi alpini e prealpini. Tra sabato notte e domenica mattina passa sulla Lombardia una perturbazione proveniente dal nord Europa che porterà rovesci e temporali diffusi. Il tempo sarà già in miglioramento a partire dalla serata di domenica e resterà stabile nelle giornate di lunedì e martedì ma con temperature massime più basse rispetto ai giorni trascorsi.

Venerdì 24 agosto: su Pianura centrale, orientale ed Appennino sereno o poco nuvoloso. Su Pianura occidentale poco nuvoloso, con addensamenti residui al mattino presto, e dalla serata cumuli sino a localmente nuvoloso.

Precipitazioni: nella notte rovesci e temporali in movimento verso est su Alpi, Prealpi e parte della Pianura. Poi assenti od isolati su provincia di Varese. Da metà pomeriggio nuova attivazione temporalesca a partire dalle Prealpi occidentali, in estensione a tutto l'arco alpino e prealpino, con possibile interessamento, in serata, della Pianura occidentale.

Temperature: minime stazionarie, massime in calo. In pianura minime tra 20 e 25 °C, massime tra 33 e 36 °C.

Sabato 25 agosto: su Pianura ed Appennino sereno o poco nuvoloso; da metà pomeriggio aumento della nuvolosità a partire dai settori occidentali. Su Alpi e Prealpi al mattino irregolarmente nuvoloso; poi progressivo aumento delle nubi a partire da ovest sino a cielo molto nuvoloso da metà pomeriggio circa. **Precipitazioni:** sino a mezzogiorno qualche rovescio o locale temporale limitatamente ai settori prealpini occidentali. Poi estensione al resto delle Alpi e Prealpi. In serata temporali e rovesci anche su Pianura ed Appennino. **Temperature:** minime in lieve calo, massime stazionarie. In pianura minime intorno a 22 °C, massime intorno a 34 °C.

Domenica 26 agosto: nella notte e sino al mattino presto molto nuvoloso ovunque per cumuli. Poi prime schiarite a partire dalla Pianura occidentale in progressiva estensione dal pomeriggio al resto della regione. **Precipitazioni:** nella notte ed al mattino rovesci e temporali diffusi, in movimento verso est. Da mezzogiorno progressiva attenuazione delle precipitazioni a partire da ovest. **Temperature:** minime e massime in calo

Lunedì 27 agosto e martedì 28 agosto: bel tempo su tutta la regione, con ottimo soleggiamento, precipitazioni assenti e temperature sensibilmente più basse rispetto alla settimana trascorsa, nella norma del periodo.

Previsioni a lungo termine, tra lunedì 27 e domenica 2 settembre: (attendibilità del 50%):

Per fine mese è probabile nuovo aumento della pressione atmosferica con tempo stabile e ampiamente soleggiato. Qualche fenomeno anche sull'alta Val Padana e al Nordovest, specie dal 2 settembre quando è possibile un peggioramento del tempo più esteso. Le temperature in nuovo aumento resteranno comunque vicine alla media del periodo con caldo debole anche sulle pianure interne.



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

ANDAMENTO CLIMATICO

➤ **PRECIPITAZIONI**

Nessuna precipitazione la scorsa settimana, il periodo siccitoso che ha interessato tutta la penisola ad eccezione dei rilievi alpini, dovrebbe terminare con il prossimo fine settimana. Per le zone vitivinicole della nostra provincia le precipitazioni dovrebbero essere di media entità. Le temperature si riporteranno nella norma contribuendo a limitare l'evapotraspirazione e attenuando le condizioni di stress idrico.

FASE FENOLOGICA

Fine raccolta in Franciacorta.

Nelle altre zone i primi dati delle campionature sembrano indicare anticipi di maturazione fortunatamente meno marcati che in Franciacorta, ma le previsioni meteo non fanno sperare nulla di buono (un nuovo ritorno di caldo e secco dopo la perturbazione di questo fine settimana).

In dettaglio, sembra che in **Lugana e a Capriano** le maturazioni siano in linea con il 2011, mentre in **Valtènesi** la situazione pare diversa tra Gropello, che mostra livelli di maturità analoghi al 2011, e Marzemnio, che invece sembra in 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).

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

SELEZIONE CLONALE DEL GROPPELLO

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 volerceli **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.

SOSTENIBILITÀ

➤ **LE FASCE TAMPONE**

Si ricorda che già da inizio 2012 è operativa la circolare Agea ACIU 2012-214 che recepisce il **DM 27417 del 22/12/2011** e che descrive i criteri di creazione e rispetto delle cosiddette "fasce tampone".

Al fine di proteggere le acque superficiali e sotterranee dall'inquinamento derivante dalle attività agricole, è prevista la presenza di una **fascia tampone lungo i corpi idrici superficiali di torrenti, fiumi o canali**. Nel caso di assenza della fascia tampone, **l'agricoltore è tenuto alla sua costituzione**.

Si intende per fascia tampone una fascia stabilmente inerbita spontanea o seminata, oppure arbustiva od arborea, spontanea od impiantata, di larghezza di 5 metri. Per esse:

- è vietato effettuare le lavorazioni, escluse quelle propedeutiche alla capacità filtrante della fascia esistente.
- E' vietato applicare fertilizzanti inorganici, secondo quanto stabilito dal Codice di Buona Pratica Agricola, parte «Applicazione di fertilizzanti ai terreni adiacenti ai corsi d'acqua», approvato con *D.M. 19 aprile 1999*, entro cinque metri dai corsi d'acqua (ridotti a 3 metri nel caso di frutteti e vigneti inerbiti di produzione integrata o biologica)



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

- L'utilizzo dei letami e dei materiali ad esso assimilati, nonché dei concimi azotati e degli ammendanti organici, è soggetto a quanto stabilito dall'art. 22 del D.M. 7 aprile 2006; l'uso dei liquami è soggetto a quanto stabilito dall'art. 23 del D.M. 7 aprile 2006.
- **Sono esclusi dall'obbligo di estirpazione gli impianti arborei produttivi ricompresi nella fascia tampone esistenti alla data di entrata in vigore del presente decreto. E' possibile l'impianto ed il re-impianto purché vengano rispettati gli obblighi inerenti la fascia tampone.**

PRATICHE COLTURALI

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

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

Sintomi Mal dell'Esca



SCADENZIARIO E ALTRO

- Al fine di poter rivendicare le produzioni a D.O., è **indispensabile** che il fascicolo aziendale a SIARL sia aggiornato. **Si raccomanda di verificare immediatamente** la congruità dei dati a SIARL con quanto effettivamente posseduto.



Segue: maturazione uve



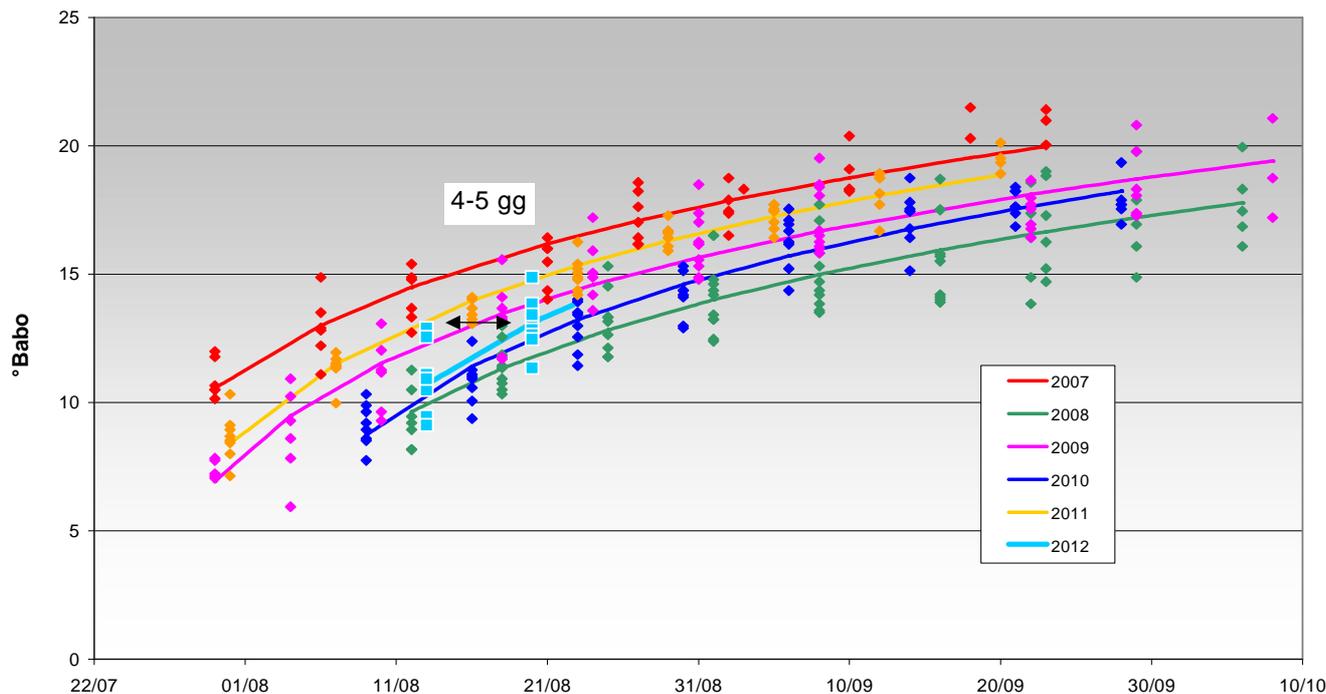
Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"



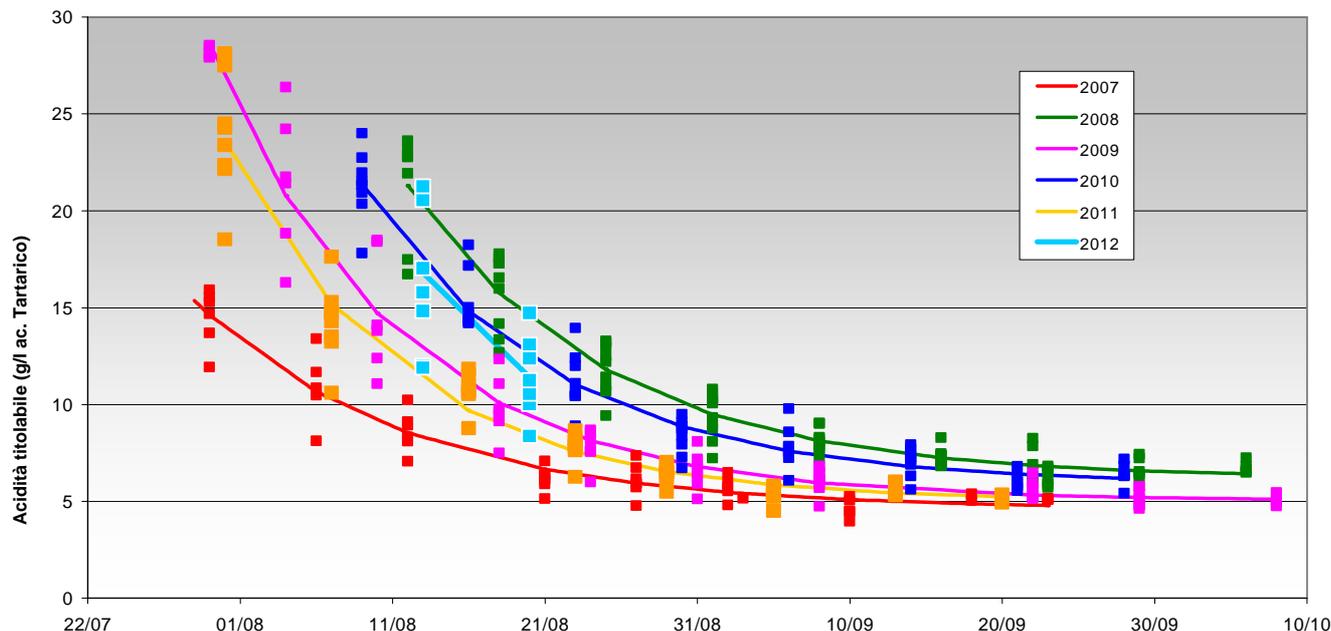
MATURAZIONE UVE

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. Il divario di maturazione osservato nel bollettino precedente rispetto allo scorso anno va colmandosi. L'accumulo zuccherino e il decremento dell'acidità sembrano aver luogo con maggior rapidità rispetto agli scorsi anni.

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

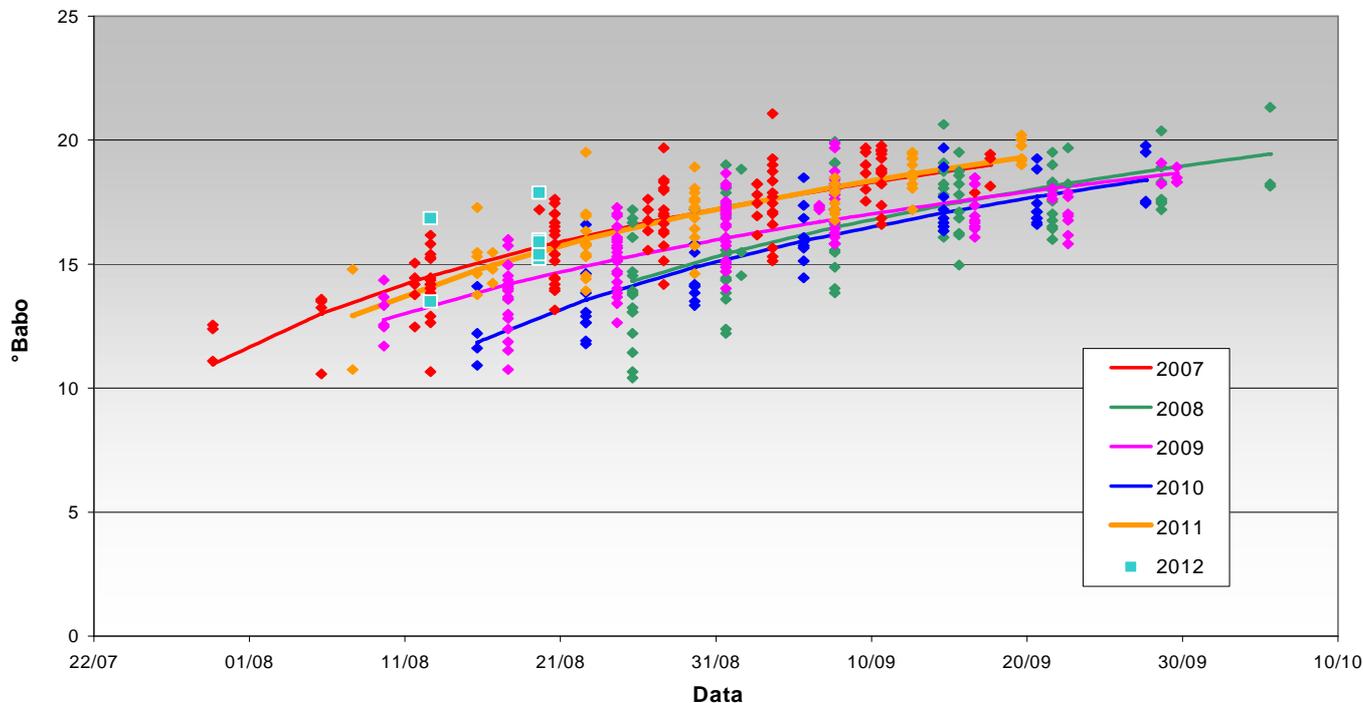




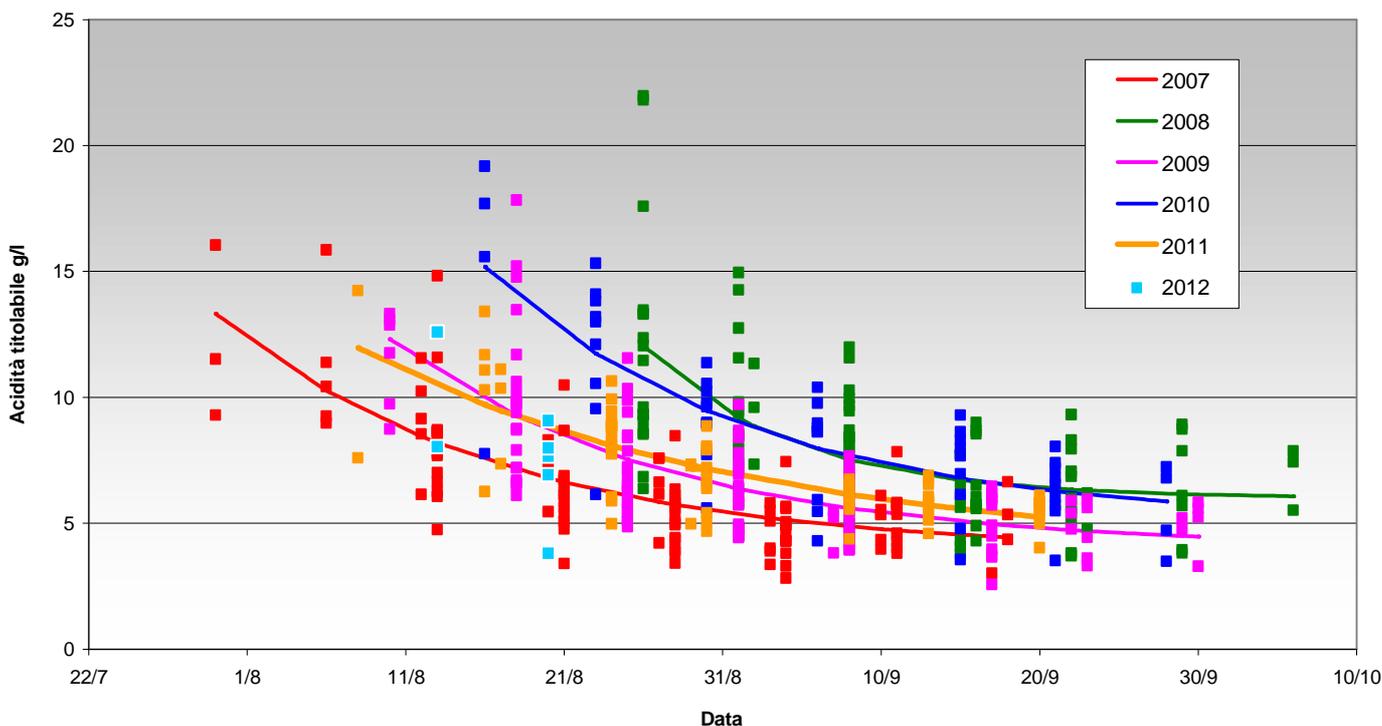
Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

In Valtènesi è stato realizzato un secondo campionamento di uve Gropello. I dati a nostra disposizione indicano un decorso della maturazione simile a quello osservato nel 2011. Per contro, come detto nei paragrafi precedenti, la maturazione delle uve Marzemino sembra simile a quanto osservato nel 2010.

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



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





Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

I dati analitici dei campioni prelevati nella zona D.O. Capriano del Colle mostrano che i processi di maturazione decorrono come lo scorso anno.

In Valle Camonica i campionamenti effettuati sulle uve bianche indicano un ritardo di maturazione rispetto al 2011, stimabile in circa 6/7 gg.

Dati analitici dei campioni prelevati questa settimana

data prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento	°Babo	°Brix	Ac.Tot. (g/lAc.Tart.)	pH
20-ago	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Guyot	17,1	20,1	7,81	3,47
20-ago	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Chardonnay	Guyot	16,0	18,8	7,61	3,27
20-ago	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Chardonnay	Guyot	17,7	20,8	7,57	3,26
20-ago	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Chardonnay	Guyot	17,2	20,2	6,10	3,70
20-ago	Franciacorta	Adro	Chardonnay	Guyot	16,1	18,9	8,93	3,25
20-ago	Franciacorta	Erbusco	Chardonnay	Guyot	18,2	21,4	6,82	3,31
20-ago	Franciacorta	Paderno Franciacorta	Chardonnay	Guyot	17,9	21,0	6,73	3,44
20-ago	Lugana	Pozzolengo	Trebbiano di Lugana	Guyot	12,9	15,2	10,79	2,96
20-ago	Lugana	Pozzolengo	Trebbiano di Lugana	Guyot	12,6	14,9	13,09	2,90
20-ago	Lugana	Sirmione (loc. Rovizza)	Trebbiano di Lugana	Guyot	13,3	15,7	11,25	2,96
20-ago	Lugana	Sirmione (loc. Ortaglia)	Trebbiano di Lugana	Guyot	13,8	16,3	10,02	2,99
20-ago	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	11,3	13,4	14,72	2,88
20-ago	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	13,4	15,8	10,54	2,91
20-ago	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	12,5	14,7	12,38	2,89
20-ago	Lugana	Sirmione (loc. Rosini)	Trebbiano di Lugana	Guyot	14,9	17,5	8,37	3,03
20-ago	Valtènesi	Bedizzole	Groppello	Guyot	15,6	18,3	9,77	3,12
20-ago	Valtènesi	Bedizzole	Riesling	Guyot	16,3	19,2	9,54	3,10
20-ago	Valtènesi	Puegnago	Marzemino	Guyot	13,1	15,4	11,02	2,99
20-ago	Valtènesi	Puegnago	Sangiovese	Guyot	14,7	17,3	10,18	3,06
20-ago	Valtènesi	Calvagese	Groppello	Guyot	15,2	17,9	7,66	3,32
20-ago	Valtènesi	Calvagese	Marzemino	Guyot	13,2	15,6	12,35	3,05
20-ago	Valtènesi	Lonato	Groppello	Guyot	17,9	21,0	3,80	4,01
20-ago	Valtènesi	Lonato	Marzemino	Guyot	16,6	19,5	5,38	3,83
20-ago	Valtènesi	Lonato	Sangiovese	Guyot	19,0	22,3	6,90	3,36
20-ago	Valtènesi	Moniga	Groppello gentile	Guyot	16,0	18,8	9,07	3,20
20-ago	Valtènesi	San Felice	Groppello	Guyot	15,4	18,1	7,99	3,17
20-ago	Valtènesi	San Felice	Merlot	Guyot	16,8	19,7	7,82	3,35
20-ago	Valtènesi	San Felice	Rebo	Guyot	15,4	18,1	11,63	2,99
20-ago	Valtènesi	San Felice	Sangiovese	Guyot	15,2	17,9	10,16	3,11
20-ago	Valtènesi	Padenghe	Groppello	Guyot	15,9	18,7	6,93	3,37
20-ago	Valtènesi	Padenghe	Marzemino	Guyot	13,1	15,4	11,24	3,07
20-ago	Valtènesi	Padenghe	Sangiovese	Guyot	16,4	19,3	8,67	3,21
21-ago	Capriano d/C	Capriano d/C	Marzemino	Guyot	16,2	19,0	6,92	3,34
21-ago	Capriano d/C	Capriano d/C	Merlot	Cordone speronato	20,7	24,3	7,74	3,39
21-ago	Capriano d/C	Capriano d/C	Sangiovese	Cordone speronato	16,9	19,9	8,70	3,24
21-ago	Capriano d/C	Capriano d/C	Trebbiano di Lugana	Guyot	15,0	17,7	9,36	3,04

**Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"**

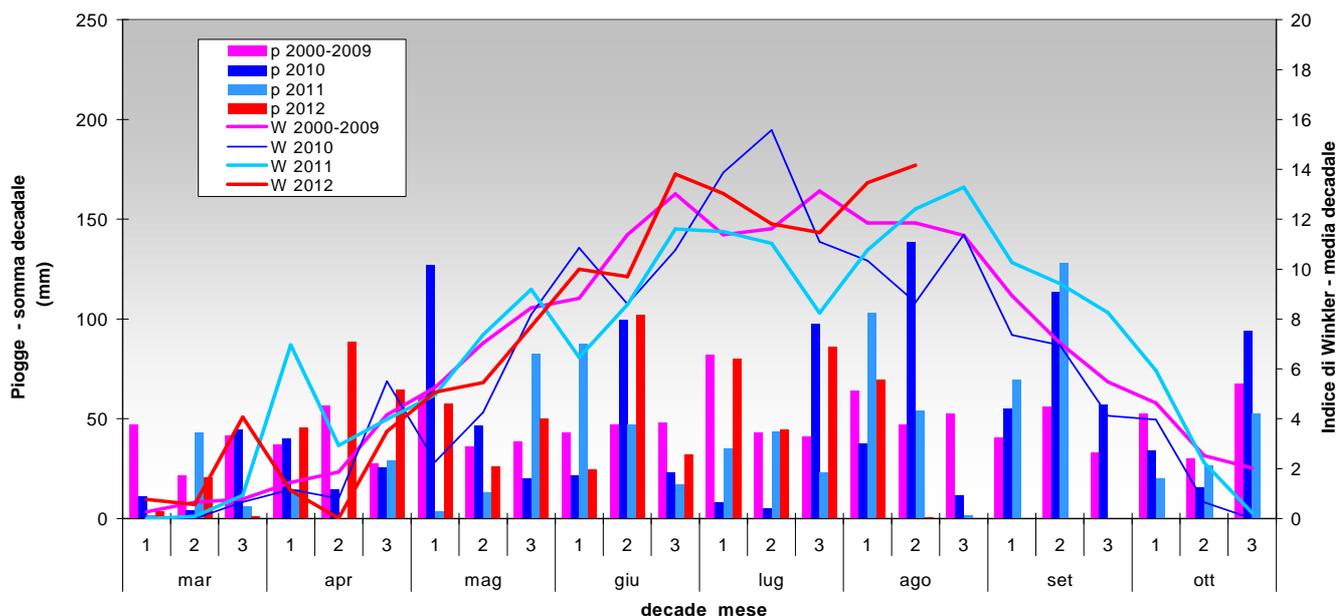
data prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento	°Babo	°Brix	Ac.Tot. (g/lAc.Tart.)	pH
23-ago	Valle Camonica	Cerveno	Chardonnay	Guyot	15,2	17,9	11,72	2,98
23-ago	Valle Camonica	Cerveno	Incrocio Manzoni	Guyot	14,0	16,5	16,20	2,90
23-ago	Valle Camonica	Angolo terme	Incrocio Manzoni	Guyot	15,0	17,6	15,12	3,03
23-ago	Valle Camonica	Angolo terme	Kerner	Guyot	14,7	17,3	11,56	3,20
23-ago	Valle Camonica	Darfo	Incrocio Manzoni	Guyot	17,5	20,6	9,90	3,22
23-ago	Valle Camonica	Darfo	Chardonnay	Guyot	13,8	16,2	11,21	3,21
23-ago	Valle Camonica	Capo di Ponte	Chardonnay	Guyot	14,4	17,0	10,65	2,99
23-ago	Valle Camonica	Angolo terme	Incrocio Manzoni	Guyot	15,5	18,2	13,16	3,09
23-ago	Valle Camonica	Sellero	Incrocio Manzoni	Guyot	11,3	13,3	18,99	2,88
23-ago	Valle Camonica	Sellero	Riesling Renano	Guyot	8,7	10,3	21,24	2,77



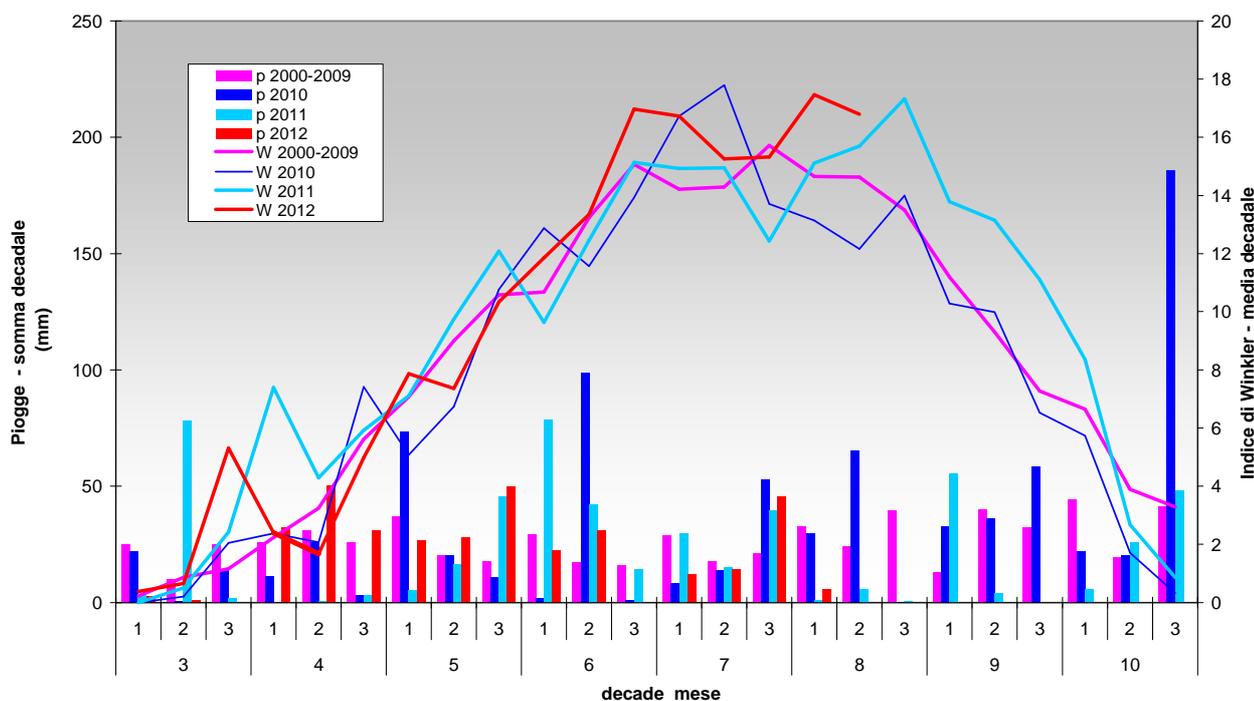
Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

I grafici seguenti riportano l'indice di Winkler (linee) e la piovosità decadale (istogrammi) per le stazioni di Corte Franca e Puegnago. Oltre ai dati di quest'anno (in rosso), sono mostrati, per confronto, gli andamenti annuali del 2010 (in blu), del 2011 (in azzurro) e la media del decennio 2000-2009 (fucsia). Sono ben evidenti i due picchi (ultima decade di giugno e prima-seconda decade di agosto) con indice di Winkler superiore alla media decennale, in corrispondenza dei quali si osservano precipitazioni scarse o nulle. Nella stazione di Darfo (Vallecamonica) l'entità dei massimi in rapporto alla media decennale è inferiore a quanto osservabile per le stazioni di Sirmione (Lugana) e Puegnago (Valtènesi).

Darfo - Precipitazioni e Indice di Winkler - media anni 2000-2009 anno 2010 2011 e 2012



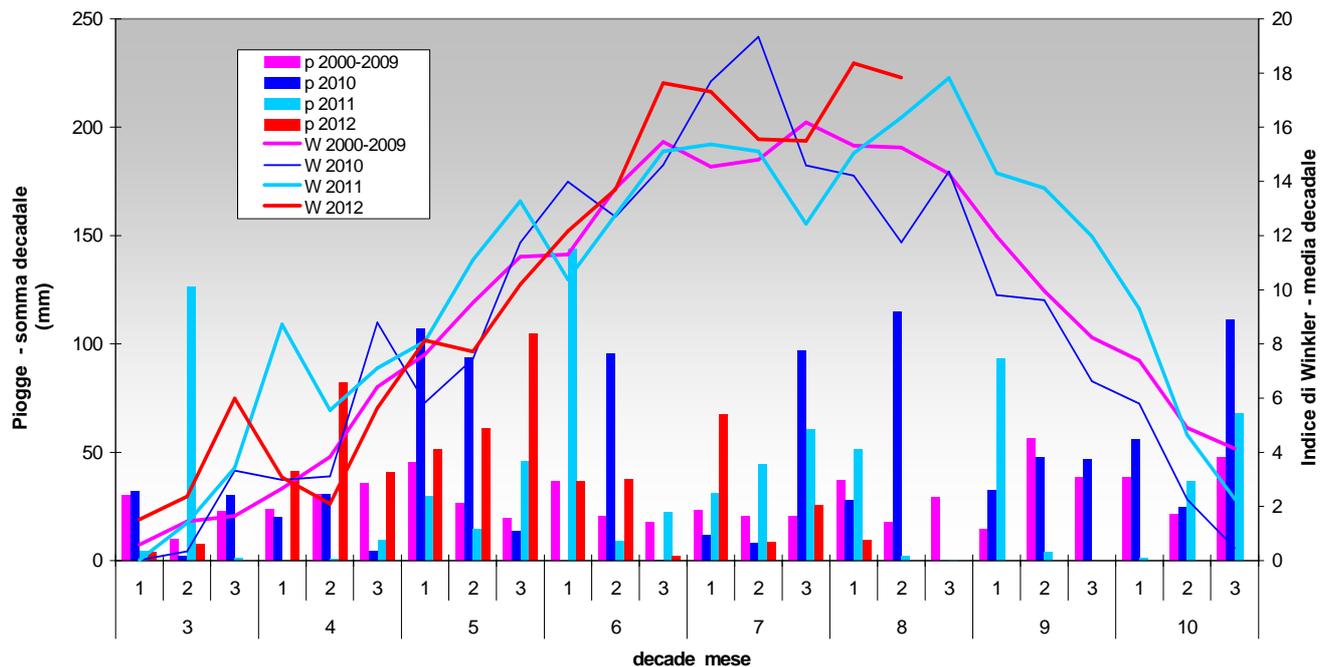
Sirmione - Precipitazioni e Indice di Winkler - media anni 2000-2009 anno 2010 2011 e 2012





Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Puegnago - Precipitazioni e Indice di Winkler - media anni 2000-2009 anno 2010 2011 e 2012





CENTRO VITIVINICOLO PROVINCIALE DI BRESCIA



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

Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"