



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Bollettini e schede del Manuale di Viteicoltura del CVP su: www.CentroVitivinicoloProvinciale.it - **BOLLETTINO N°28 del 06/09/2012**
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

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 qualitativi, di volerli **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.

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: tempo in miglioramento per l'espansione di un anticiclone di origine africana su gran parte dell'Italia: tempo stabile sino ad almeno domenica. Lunedì l'indebolimento di questa struttura di alta pressione porterà ad aumento dell'instabilità pomeridiana.

Venerdì 7 settembre: al mattino su prealpi e pianura, in particolare parte centro-orientale, nuvolosità irregolare per nubi medio-basse a tratti estesa, in giornata poco nuvoloso o velato. Su Alpi e Appennino sereno o poco nuvoloso. **Precipitazioni:** assenti, salvo isolati brevi rovesci o piovoschi su fascia prealpina. **Temperature:** minime stazionarie o in lieve aumento, massime in lieve diminuzione. In pianura minime tra 16 e 20°C, massime tra 25 e 30°C. Zero termico: intorno a 4300 metri. **Venti:** in pianura deboli da est, in tarda serata su mantovano localmente moderati da sud sudest. In montagna deboli o moderati da nord.

Sabato 8 settembre: sereno o poco nuvoloso, con addensamenti specie al mattino sui settori centro-orientali prealpini. Lieve formazione di cumuli dalle ore centrali a ridosso dei rilievi. In serata velature per passaggi di nubi alte da sudovest a nordest. **Precipitazioni:** assenti. **Temperature:** minime in diminuzione, massime in aumento. In pianura minime intorno a 17°C, massime intorno a 28°C. Zero termico: intorno a 4200 metri. **Venti:** in pianura deboli dai quadranti orientali; in montagna deboli variabili.

Domenica 9 settembre: in prevalenza poco nuvoloso, con lieve formazione di cumuli. Dal tardo pomeriggio nuvolosità medio-alta in aumento a ovest. **Precipitazioni:** assenti. **Temperature:** minime in diminuzione, massime stazionarie e salvo in lieve aumento. Zero termico: intorno a 4000 metri. **Venti:** in pianura deboli variabili, in montagna deboli dai quadranti meridionali.

Lunedì 10 e Martedì 11 settembre: lunedì nuvolosità irregolare, martedì in prevalenza poco nuvoloso, con addensamenti a ridosso dei rilievi. Bassa probabilità di precipitazioni in entrambe le giornate. Temperature in lieve diminuzione le minime, senza variazioni di rilievo le massime. Venti deboli variabili.

Previsioni a lungo termine 15 gg, tra mercoledì 12 e lunedì 17 settembre (attendibilità del 50%): dalle ultime elaborazioni meteo di medio-lungo termine aumentano le probabilità di un peggioramento marcato del tempo entro il 14 settembre. Perturbazioni di origine nord-atlantica raggiungeranno l'Italia dove il tempo peggiorerà a partire dal Nord, poi verso il Centrosud. Piogge e temporali anche di forte intensità, venti di Bora e Tramontana in rinforzo al Centronord e lungo l'Adriatico e di Maestrale sulla Sardegna. Temperature in netta diminuzione, si riporteranno intorno alla media stagionale



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

ANDAMENTO CLIMATICO

PRECIPITAZIONI

Le abbondanti piogge degli scorsi giorni sono state di entità complessiva tra i 60 ed i 110 mm nelle diverse zone della nostra Provincia.

FASE FENOLOGICA

Le abbondanti piogge dei giorni scorsi hanno certamente soccorso le piante che ormai pressoché ovunque erano in crisi. Le uve hanno generalmente ripreso turgore e di conseguenza la maturazione appare rallentata. Ora, di conseguenza, si sta accumulando ritardo rispetto allo scorso anno e ci possiamo attendere una ripresa della velocità di maturazione solo a partire dalla metà della prossima settimana, sempre che il tempo rimanga stabile. In particolare, sembrano in ritardo di maturazione anche rispetto alla media delle ultime annate, **Sangiovese** e **Lugana**.

Il **Groppello**, mostra ritardo rispetto al 2011, ma è ancora in media rispetto agli altri anni, mentre **Marzemino**, conferma e accresce il ritardo già accumulato.

Le **maturazioni fenoliche** desunte dalla degustazione delle uve mostrano un discreto livello di maturità per il Merlot (ma generalmente non ancora adatte a produzioni di vini di qualità), mentre decisamente immature sono tutte le altre varietà.

La vendemmia NON sarà anticipata come invece è stato per la Franciacorta! Non abbiate fretta!

Ora, in particolare per le varietà rosse a buccia sottile, come **Sangiovese** e **Groppello**, si raccomanda di monitorare attentamente l'eventuale presenza e sviluppo di **Drosophila suzukii** (vedasi più avanti)

OSSERVAZIONI SULLA PRODUZIONE

Uve scottate ed appassite, ma non ancora avvizzite, possono riprendere turgore dopo le piogge, e, anche se il gusto di cotto e marmellata degli acini appassiti non passerà completamente, se si ha la pazienza di attendere alcuni giorni probabilmente tale difetto diminuirà in modo significativo, così come ci si può attendere una diminuzione dei contenuti di radicali liberi e perossidi (forti agenti ossidativi che danneggiano i mosti ottenuti da uve ottenute da piante stressate), con conseguenze ovviamente positive sulla qualità dei futuri vini.

I cali produttivi già segnalati potranno essere leggermente meno forti, ma non cambieranno in modo significativo, dato che le stime già esposte erano comunque prudenziali.

CONTROLLARE LA SANITÀ DELL'UVA IN MATURAZIONE

MARCIUME ACIDO

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 Groppelli e Sangiovese), poiché non si sa quale possa essere la reale pericolosità dell'insetto, che può causare danni ingenti sui piccoli frutti.

Si segnalano i primi ritrovamenti di D. suzukii in alcuni (pochi, fortunatamente!) vigneti vigorosi.

Si raccomanda di segnalare IMMEDIATAMENTE ai tecnici del CVP 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)

BOTRITE

Si segnala la presenza dei primi piccoli focolai di Botrite sui vigneti vigorosi, mentre altrove l'uva è ancora perfettamente sana.

SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA

PERONOSPORA

Proteggere i giovani vigneti (prima e seconda foglia e quelli senza uva), in particolare nelle zone umide, in modo da mantenere la sanità delle foglie fino alla seconda-terza decade di settembre. Ciò garantirà la corretta maturazione del legno. Utilizzare Rame sotto forma di Poltiglia Bordoiese a 300-500 g/ha di metallo.

GIALLUMI DELLA VITE

Fare riferimento ai Boll. Precedenti.



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

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**

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"

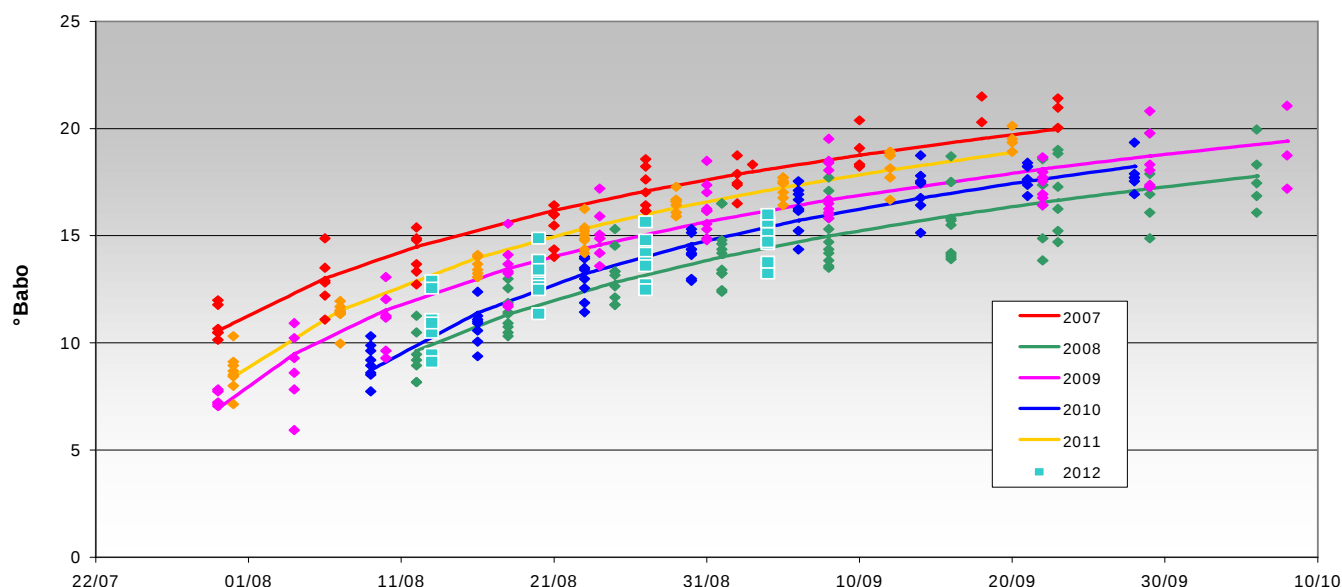


MATURAZIONE UVE

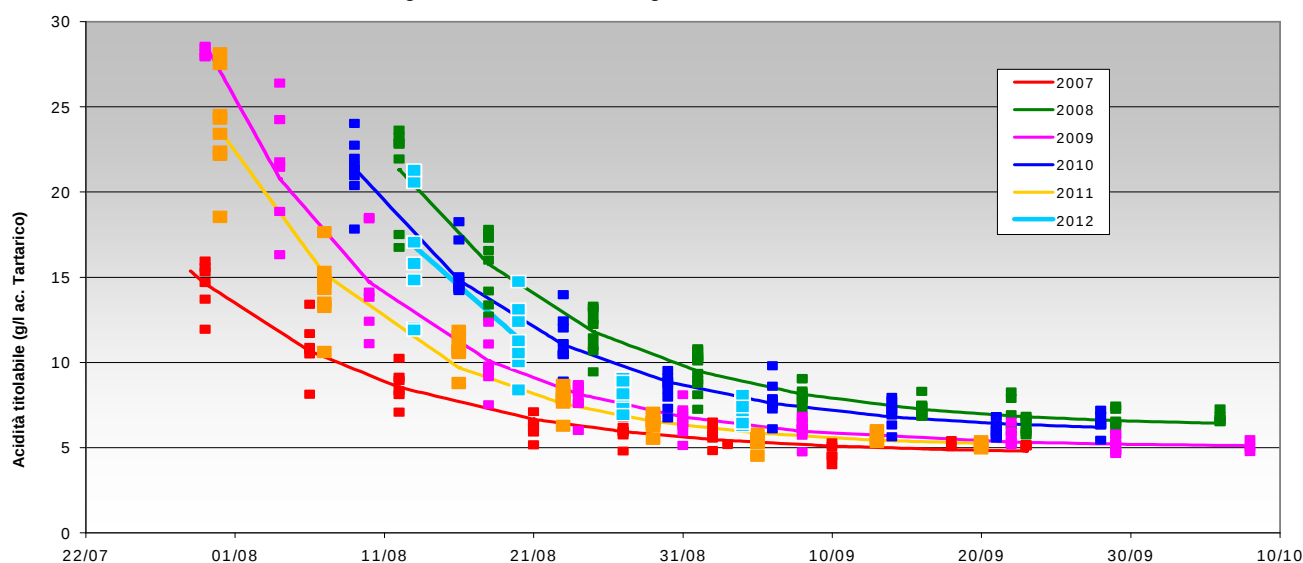
Questa settimana non è stato possibile raccogliere tutti i campioni dei vigneti oggetto di monitoraggio. I dati a disposizione sono comunque sufficienti per commentare l'evoluzione della maturazione.

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. La concentrazione di zuccheri è pressoché stazionaria, con ogni probabilità il tempo perturbato, ossia la riduzione della radiazione solare e la diminuzione della temperatura, ha rallentato i processi di sintesi; le piogge abbondanti e la forte idratazione delle bacche dopo il lungo periodo di stress ne hanno diluito il contenuto. L'acidità ha subito una leggera diminuzione: è cessato il rapido decremento dovuto alle alte temperature delle settimane di fine agosto.

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

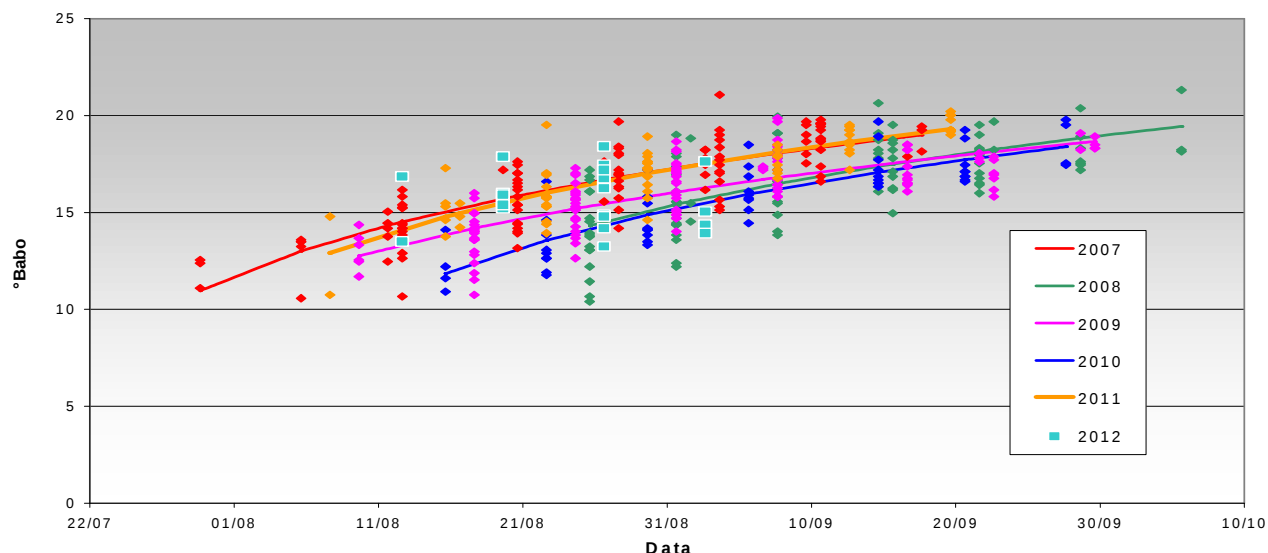




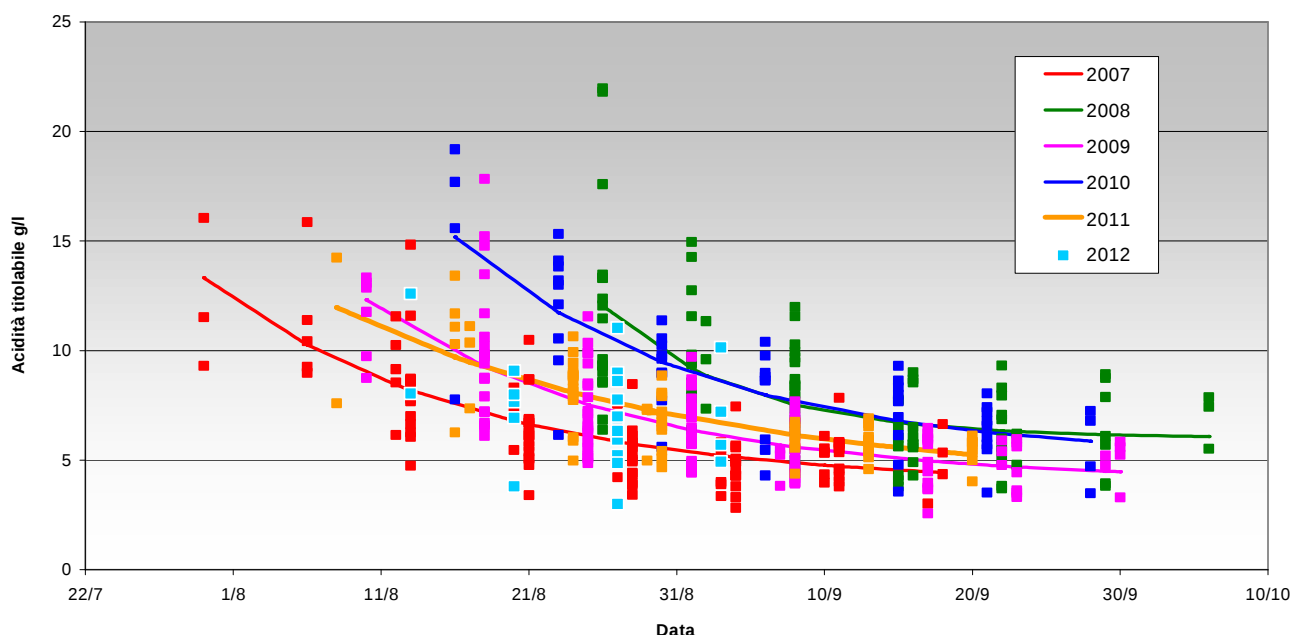
Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Pur disponendo di un numero di dati analitici limitato, si può evidenziare che anche la varietà Gropello mostra un evidente rallentamento dell'accumulo zuccherino, le acidità appaiono simili a quelle della scorsa settimana.

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



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



Anche nella zona di Capriano del Colle si inizia da osservare un certo ritardo rispetto allo scorso anno, appaiono più evidenti i fenomeni di diluizione dei metaboliti osservati anche nel resto della provincia.

In Valle Camonica si conferma il ritardo di maturazione rispetto al 2011 di circa 5-7 giorni.



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

data prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento	°Babo	°Brix	Ac.Tot. (g/lAc.Tart.)	pH
28-ago	Capriano d/C	Capriano d/C	Marzemino	Guyot	16,9	19,8	4,35	3,59
28-ago	Capriano d/C	Capriano d/C	Merlot	Cordone speronato	20,7	24,3	6,66	3,50
28-ago	Capriano d/C	Capriano d/C	Sangiovese	Cordone speronato	16,9	19,8	6,50	3,36
28-ago	Capriano d/C	Capriano d/C	Trebbiano di Lugana	Guyot	16,0	18,8	6,32	3,17
27-ago	Lugana	Pozzolengo	Trebbiano di Lugana	Guyot	15,1	17,8	7,71	3,05
27-ago	Lugana	Pozzolengo	Trebbiano di Lugana	Guyot	14,6	17,2	7,72	3,04
27-ago	Lugana	Sirmione (loc. Rovizza)	Trebbiano di Lugana	Guyot	14,7	17,3	7,40	3,06
27-ago	Lugana	Sirmione (loc. Ortaglia)	Trebbiano di Lugana	Guyot	15,6	18,4	6,73	3,11
27-ago	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	13,2	15,6	8,07	3,01
27-ago	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	15,6	18,4	6,28	3,08
27-ago	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	13,8	16,2	7,10	3,05
27-ago	Lugana	Sirmione (loc. Rosini)	Trebbiano di Lugana	Guyot	16,0	18,8	6,42	3,07
27-ago	Valtènesi	Puegnago	Groppello	Guyot	14,4	16,9	7,21	3,30
27-ago	Valtènesi	Puegnago	Groppello gentile	Guyot	13,9	16,4	10,14	3,14
27-ago	Valtènesi	Puegnago	Groppello di mocasina	Guyot	15,0	17,7	4,92	3,50
27-ago	Valtènesi	San Felice	Barbera	Guyot	18,9	22,2	10,57	3,15
27-ago	Valtènesi	San Felice	Groppello	Guyot	17,6	20,7	5,69	3,39
27-ago	Valtènesi	San Felice	Merlot	Guyot	18,8	22,1	6,36	3,51
27-ago	Valtènesi	San Felice	Rebo	Guyot	18,5	21,7	7,17	3,31
27-ago	Valtènesi	San Felice	Sangiovese	Guyot	17,4	20,4	7,19	3,33



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

data prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento	°Babo	°Brix	Ac.Tot. (g/lAc.Tart.)	pH
6-set	Valle Camonica	Berzo inferiore	Merlot	Guyot	15,3	18,0	9,83	3,28
6-set	Valle Camonica	Cerveno	Chardonnay	Guyot	16,6	19,5	9,72	3,08
6-set	Valle Camonica	Cerveno	Incrocio Manzoni	Guyot	16,7	19,6	11,15	3,07
6-set	Valle Camonica	Darfo	Merlot	Guyot	15,4	18,1	8,70	3,37
6-set	Valle Camonica	Breno	Merlot	Guyot	15,2	17,9	8,78	3,34
6-set	Valle Camonica	Darfo	Marzemino	Guyot	15,8	18,6	7,20	3,31
6-set	Valle Camonica	Darfo	Merlot	Guyot	16,7	19,6	6,36	3,36
6-set	Valle Camonica	artogne	Merlot	Guyot	17,1	20,1	6,70	3,48
6-set	Valle Camonica	Cerveno	Incrocio Manzoni	Guyot	15,9	18,7	14,48	3,10
6-set	Valle Camonica	Losine	Merlot	Guyot	13,4	15,8	10,56	3,25
6-set	Valle Camonica	Angolo terme	Incrocio Manzoni	Guyot	16,6	19,5	10,76	3,21
6-set	Valle Camonica	Angolo terme	Incrocio Manzoni	Guyot	17,4	20,4	10,23	3,15
6-set	Valle Camonica	Angolo terme	Kerner	Guyot	16,7	19,6	8,64	3,40
6-set	Valle Camonica	Darfo	Incrocio Manzoni	Guyot	18,9	22,2	6,55	3,36
6-set	Valle Camonica	Bienno	Merlot	Guyot	14,8	17,4	10,33	3,17
6-set	Valle Camonica	Losine	Incrocio Manzoni	Guyot	15,2	17,9	11,83	3,19
6-set	Valle Camonica	Losine	Merlot	Guyot	14,1	16,6	11,86	3,25
6-set	Valle Camonica	Darfo	Merlot	Guyot	16,9	19,8	5,83	3,50
6-set	Valle Camonica	Darfo	Merlot	Guyot	16,6	19,5	7,17	3,29
6-set	Valle Camonica	Berzo inferiore	Merlot	Guyot	15,3	18,0	7,85	3,31
6-set	Valle Camonica	Darfo	Merlot	Guyot	17,1	20,1	7,80	3,31
6-set	Valle Camonica	Capo di Ponte	Merlot	Guyot	14,4	16,9	11,09	3,20
6-set	Valle Camonica	Capo di Ponte	Sauvignon blanc	Guyot	13,7	16,1	12,84	3,06
6-set	Valle Camonica	ono san pietro	Rieslig Renano	Guyot	12,1	14,3	16,48	2,85
6-set	Valle Camonica	Losine	Marzemino	Guyot	14,1	16,6	10,24	3,11
6-set	Valle Camonica	Losine	Merlot	Guyot	15,6	18,4	9,85	3,18
6-set	Valle Camonica	Capo di Ponte	Chardonnay	Guyot	17,0	20,0	8,10	3,18
6-set	Valle Camonica	Breno	Chardonnay	Guyot	15,8	18,6	8,30	3,22
6-set	Valle Camonica	Capo di Ponte	Rieslig Renano	Guyot	12,0	14,1	16,06	2,94
6-set	Valle Camonica	Capo di Ponte	Rieslig Renano	Guyot	13,1	15,4	14,56	2,99
6-set	Valle Camonica	Sellero	Incrocio Manzoni	Guyot	14,8	17,4	18,85	2,84
6-set	Valle Camonica	Capo di Ponte	Incrocio Manzoni	Guyot	15,5	18,2	11,93	3,11