



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Bollettini e schede del Manuale di Viteicoltura del CVP su: www.CentroVitivinicoloProvinciale.it - **BOLLETTINO N°30 del 20/09/2012**
Per la Valle Camonica consultare l'apposito Bollettino. Per approfondimenti consultare i Tecnici del Centro Vitivinicolo Provinciale

Prossima emissione del Bollettino: giovedì 27 settembre

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 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.

Avremmo bisogno di sapere se ci sono Aziende intenzionate a piantare Gropello nel 2013, in modo da poter programmare con esse l'impianto destinato alla selezione clonale.

PREVISIONI METEOROLOGICHE

Informazioni meteo per la viticoltura al link:

<http://www.riccagioia.it/category/meteovite/>

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

EVOLUZIONE GENERALE Fino a domenica correnti occidentali sul centro Europa con debole componente anticiclonica, favoriranno tempo stabile con moderata nuvolosità variabile e senza precipitazioni. Da lunedì lenta rotazione delle correnti da sudovest con aumento della nuvolosità e della probabilità di precipitazioni. Temperature in lieve aumento ma con evoluzione incerta da domenica.

Venerdì 21 settembre: durante la giornata transito di velature su tutta la regione, locali annuvolamenti sui rilievi prealpini. Precipitazioni: assenti. Temperature: minime e massime stazionarie o in lieve aumento. In pianura minime tra 10 e 14 °C, massime tra 21 e 24 °C.

Sabato 22 settembre: sulla Pianura in prevalenza sereno o poco nuvoloso, sui rilievi poco nuvoloso o a tratti nuvoloso. Precipitazioni: assenti. Temperature: minime stazionarie, massime in lieve aumento. In pianura minime intorno a 12 °C, massime intorno a 24 °C.

Domenica 23 settembre: nuvolosità variabile e irregolare prevalentemente per nubi basse, annuvolamenti più frequenti sulla Pianura, meno marcate e frequenti sulle aree montane. Precipitazioni: assenti se non, con bassa probabilità, possibili a fine giornata. Temperature: minime in aumento nei valori minimi, massime stazionarie o in lieve calo.

Lunedì 24 e Martedì 25 settembre: ovunque prevalentemente molto nuvoloso o coperto con possibilità di precipitazioni: previsione tutt'ora molto incerta su quantitativi e localizzazione, comunque più probabili sulle aree alpine e prealpine. Temperature senza notevoli variazioni. Venti deboli dai quadranti occidentali

Previsioni a lungo termine (attendibilità del 50%):

Da martedì profonde saccature di origine sub-polare affonderanno sui settori occidentali del Mediterraneo. Le perturbazioni ad esse collegate evolveranno lentamente verso l'Italia. Cieli molto nuvolosi o coperti al Nord, piogge più probabili al Nordovest. Possibile miglioramento a partire dai primi di Ottobre

ANDAMENTO CLIMATICO

➤ **PRECIPITAZIONI**

Precipitazioni di entità ridotta, tra i 10 e i 20 mm, si sono registrate ieri in tutte le zone vitivicole della Provincia. Le temperature si sono mantenute nella norma climatica, l'accumulo termico dell'ultima decade è leggermente superiore alla media dei dati osservati nell'ultimo decennio e molto inferiore a quella dello scorso anno.



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

FASE FENOLOGICA E OSSERVAZIONI SULLA MATURAZIONE

La settimana trascorsa è stata favorevole al proseguimento dei processi di maturazione, l'incremento delle concentrazioni di zuccheri continua ad essere positivo dopo la stasi registrata ad inizio mese, sebbene il processo di accumulo avvenga con grandi differenze tra le varietà. Non vi sono cali elevati dei valori dell'acidità titolabile, che sono, per la maggioranza delle varietà, inferiori a quelli dello scorso anno. A fronte di contenuti zuccherini non elevati si conferma un buon andamento della maturità fenolica. L'analisi organolettica delle uve permette di ottenere informazioni complementari a quelle dei parametri analitici, ma di fondamentale importanza nelle decisioni di epoca di vendemmia, destinazione enologica e metodo di vinificazione

➤ **LUGANA**

Nell'ultima settimana la maturazione tecnologica e fenolica è progredita con grande rapidità. Le uve hanno raggiunto un grado di maturazione adeguato alla produzione di vini di base o media gamma.

➤ **VITIGNI ROSSI**

Sono in corso le vendemmie delle uve destinate ai vini rossi di base, mentre è opportuno attendere per le raccolte destinate ai rossi di alta gamma e delle riserve.

➤ **VALLE CAMONICA**

L'annata si conferma essere tendenzialmente tardiva, soprattutto per i vigneti grandinati. E' opportuno attendere per la raccolta delle uve rosse e per le varietà bianche tardive, ulteriori informazioni sono riportate nel bollettino dedicato alla viticoltura della Valle disponibile sul sito del Centro.

Si raccomanda di monitorare attentamente i vigneti ed intervenire con **raccolte differenziate** per separare le uve colpite da **marciume acido e/o Botrite**.

Anche le uve prodotte da **vigneti giovani che sono andati in stress idrico** sono meno qualitative e dovrebbero essere separate da quelle di vigneti adulti e non troppo vigorosi.

CONTROLLARE LA SANITÀ DELL'UVA IN MATURAZIONE

➤ **MARCIUME ACIDO**

Drosophila suzukii al momento non dà nessun problema di rilievo.

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 riscontra la presenza di **marciume** soprattutto su alcuni vigneti **vigorosi e giovani** di **Lugana** e di **Sangiovese**.

Certamente anche **eccessivi interventi irrigui** dei mesi passati ora si pagano con maggiori danni da marciume acido (dovuto ad acini troppo serrati tra loro perché molto gonfi).

➤ **BOTRITE**

La malattia sta progredendo in maniera significativa soprattutto in **Lugana**. 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

➤ **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**

Per salvaguardare i vigneti è indispensabile **estirpare immediatamente** oppure **segnare in modo evidente tutte le piante malate**, per estirparle in inverno

Segue: maturazione uve



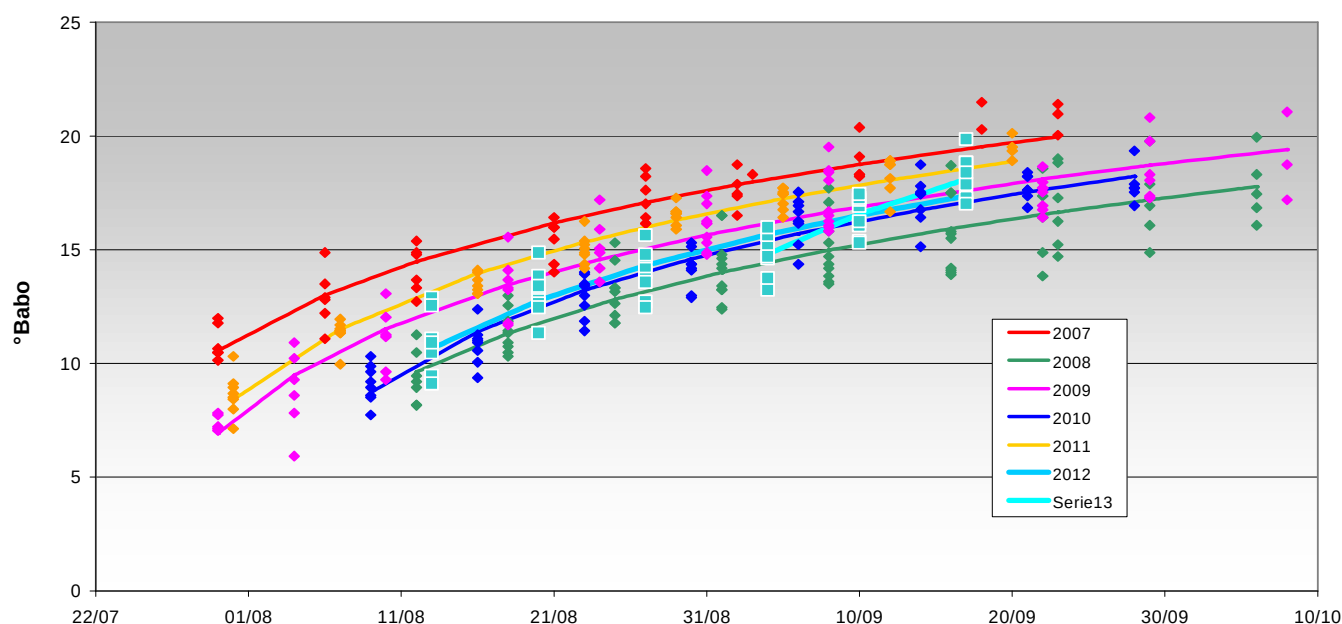
Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"



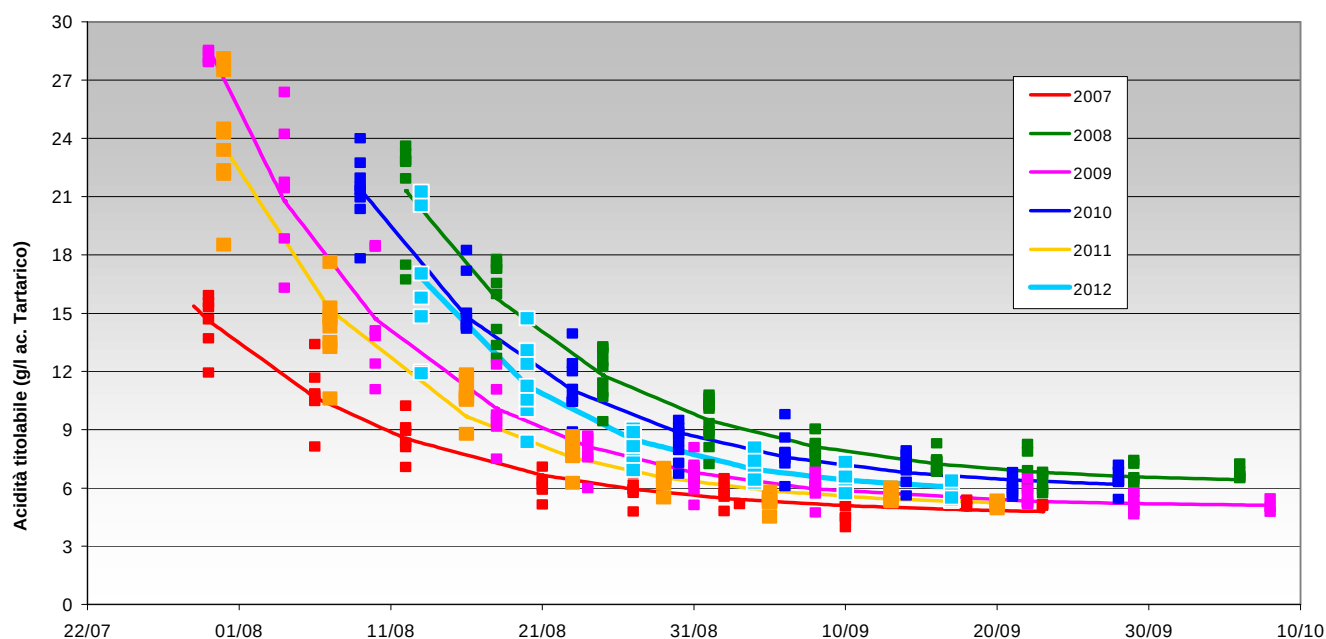
MATURAZIONE UVE

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. Per la seconda settimana consecutiva si osserva un accumulo zuccherino particolarmente elevato (pari in media a 1,6 gradi Babo). Il livello raggiunto è superiore a quello del 2010 e simile ai valori dello scorso anno. Negli anni precedenti, in questa fase di maturazione, non si era mai osservato l'incremento complessivo di 3,2 gradi Babo in due settimane. Il decremento medio dell'acidità osservato è limitato e pari a mezzo punto.

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

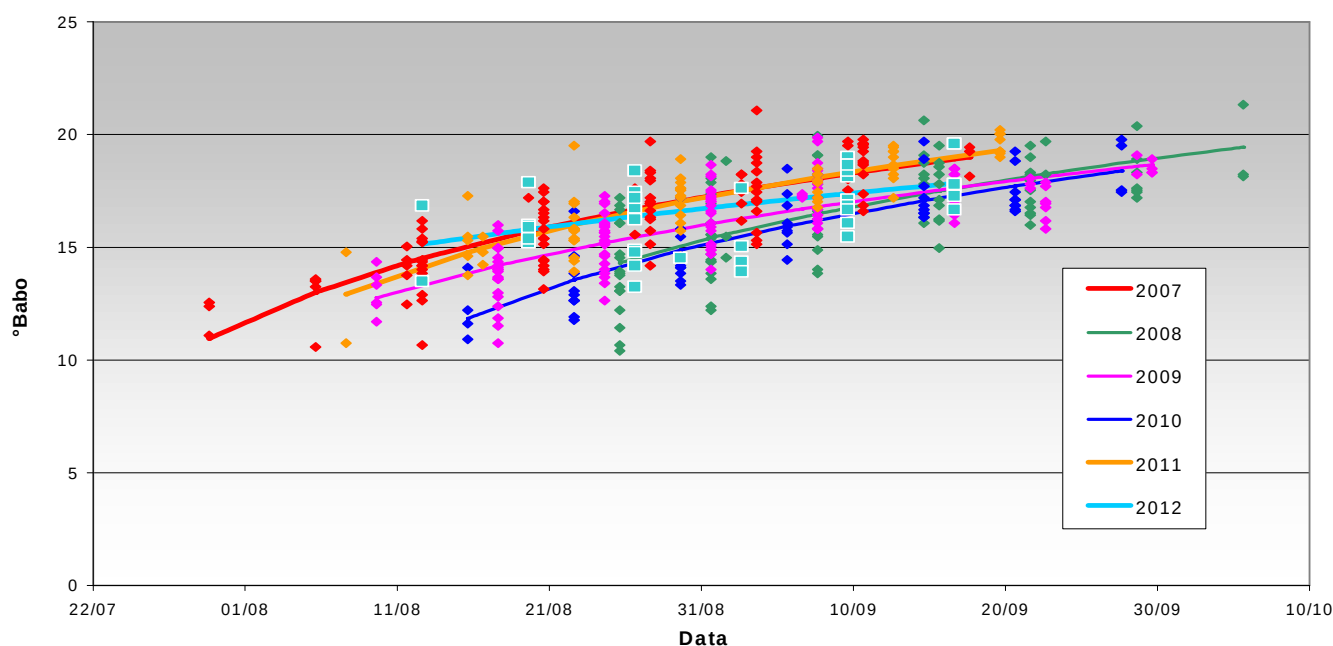




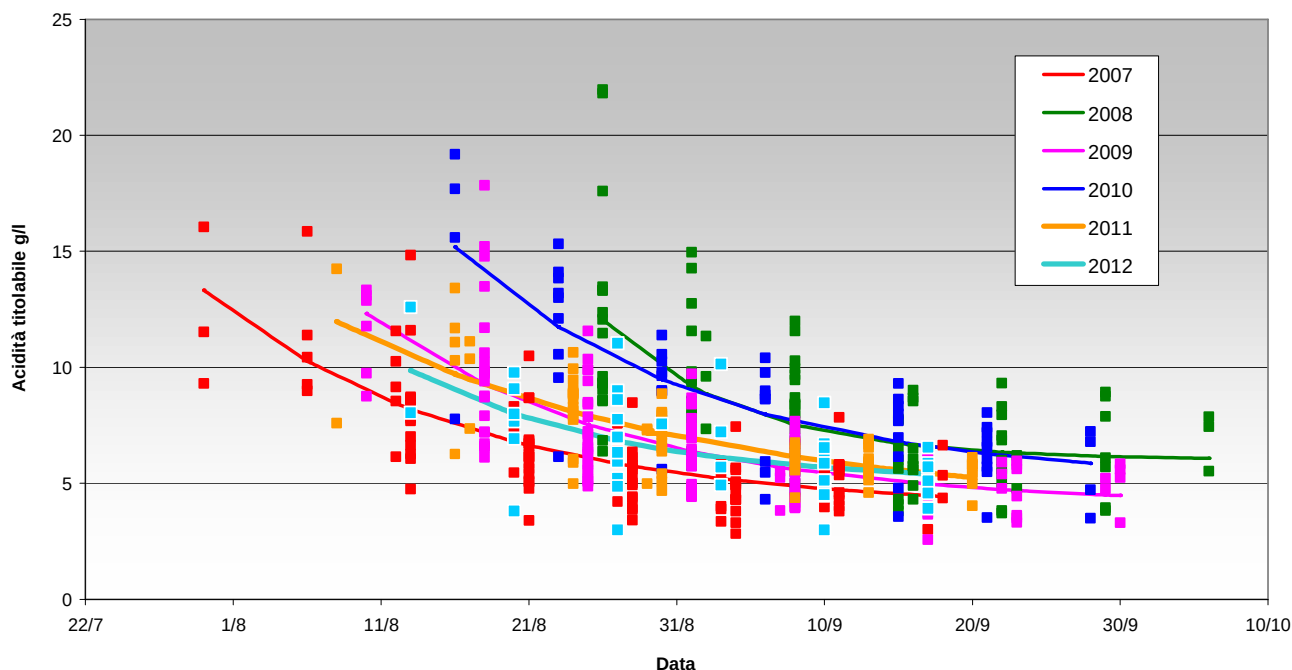
Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Per la varietà Gropello (Gentile e Mocasina) l'accumulo procede più lentamente i valori raggiunti sono pari a quelli del 2010. L'acidità si mantiene pari a quella dello scorso anno.

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



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





Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Proseguono le raccolte delle uve rosse nella zona di Capriano del Colle dove la maturazione è anticipata rispetto alle altre zone della provincia ed è in linea con lo scorso anno. In Valle Camonica si dovrà attendere la prossima settimana per la raccolta dei bianchi tardivi; la maturazione delle uve rosse viene seguita con attenzione dai tecnici del Centro, la maturazione fenolica è ancora insufficiente anche nelle zone più calde della Valle, informazioni più dettagliate nel bollettino Valle Camonica disponibile sul sito del Centro.

data prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento	°Babo	°Brix	Ac.Tot. (g/l Ac.Tart.)	pH
17-set	Capriano d/C	Capriano d/C	Marzemino	Guyot	17,7	20,8	3,92	3,76
17-set	Capriano d/C	Capriano d/C	Merlot	Cordone speronato	20,8	24,4	6,40	3,60
17-set	Capriano d/C	Capriano d/C	Trebbiano di Lugana	Guyot	18,2	21,4	5,88	3,29
17-set	Lugana	Pozzolengo	Trebbiano di Lugana	Guyot	18,8	22,1	6,06	3,30
17-set	Lugana	Pozzolengo	Trebbiano di Lugana	Guyot	17,9	21,0	6,43	3,25
17-set	Lugana	Sirmione (loc. Ortaglia)	Trebbiano di Lugana	Guyot	19,9	23,3	5,31	3,39
17-set	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	17,1	20,1	6,36	3,24
17-set	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	18,8	22,1	5,40	3,25
17-set	Lugana	Sirmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	17,3	20,3	5,90	3,24
17-set	Lugana	Sirmione (loc. Rosini)	Trebbiano di Lugana	Guyot	18,4	21,6	5,50	3,28
17-set	Lugana	Sirmione (loc. Rovizza)	Trebbiano di Lugana	Guyot	17,0	20,0	6,38	3,28
17-set	Valtènesi	Bedizzole	Barbera	Guyot	20,5	24,1	7,18	3,44
17-set	Valtènesi	Bedizzole	Groppello	Guyot	19,6	23,0	5,82	3,57
17-set	Valtènesi	Bedizzole	Rebo	Guyot	20,7	24,3	5,30	3,71
17-set	Valtènesi	Bedizzole	Sangiovese	Guyot	17,4	20,4	5,84	3,36
17-set	Valtènesi	Lonato	Marzemino	Guyot	17,5	20,5	3,53	4,17
17-set	Valtènesi	Lonato	Sangiovese	Guyot	19,1	22,4	4,65	3,78
17-set	Valtènesi	Moniga	Groppello gentile	Guyot	19,6	23,0	5,10	3,50
17-set	Valtènesi	Padenghe	Barbera	Guyot	17,8	20,9	9,18	3,14
17-set	Valtènesi	Padenghe	Sangiovese	Guyot	18,9	22,2	6,33	3,42
17-set	Valtènesi	Polpenazze	Groppello gentile	Guyot	17,7	20,8	5,86	3,48
17-set	Valtènesi	Polpenazze	Groppello di Mocasina	Guyot	17,8	20,9	4,57	3,62
17-set	Valtènesi	Puegnago	Barbera	Guyot	19,2	22,5	9,15	3,14
17-set	Valtènesi	Puegnago	Groppello	Guyot	17,3	20,3	5,71	3,70
17-set	Valtènesi	Puegnago	Marzemino	Guyot	16,0	18,8	5,18	3,31
17-set	Valtènesi	Puegnago	Sangiovese	Guyot	17,3	20,3	6,47	3,29
17-set	Valtènesi	Puegnago	Groppello gentile	Guyot	16,7	19,6	6,55	3,42
17-set	Valtènesi	Puegnago	Groppello di Mocasina	Guyot	17,8	20,9	3,92	3,71
17-set	Valtènesi	San Felice	Barbera	Guyot	20,5	24,1	9,82	3,20
17-set	Valtènesi	San Felice	Merlot	Guyot	19,8	23,2	5,25	3,57
17-set	Valtènesi	San Felice	Rebo	Guyot	20,5	24,0	5,94	3,43
17-set	Valtènesi	San Felice	Sangiovese	Guyot	18,5	21,7	6,43	3,44



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

data prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento	°Babo	°Brix	Ac.Tot. (g/lAc.Tart.)	pH
18-set	Valle Camonica	Artogne	Merlot	Guyot	18,2	21,4	6,10	3,53
18-set	Valle Camonica	Berzo inferiore	Merlot	Guyot	17,5	20,6	6,91	3,45
18-set	Valle Camonica	Berzo inferiore	Merlot	Guyot	17,7	20,8	6,24	3,45
18-set	Valle Camonica	Biennio	Merlot	Guyot	16,2	19,0	8,38	3,28
18-set	Valle Camonica	Breno	Merlot	Guyot	17,2	20,2	7,11	3,48
18-set	Valle Camonica	Capo di Ponte	Marzemino	Guyot	16,1	18,9	8,76	3,30
18-set	Valle Camonica	Capo di Ponte	Merlot	Guyot	14,8	17,4	10,45	3,13
18-set	Valle Camonica	Capo di Ponte	Merlot	Guyot	15,9	18,7	9,65	3,30
18-set	Valle Camonica	Capo di Ponte	Marzemino	Guyot	14,7	17,3	10,32	3,08
18-set	Valle Camonica	Capo di Ponte	Merlot	Guyot	15,4	18,1	9,12	3,28
18-set	Valle Camonica	Capo di Ponte	Sauvignon blanc	Guyot	15,9	18,7	10,88	3,07
18-set	Valle Camonica	Capo di Ponte	rieslig	Guyot	13,3	15,7	12,91	2,98
18-set	Valle Camonica	Capo di Ponte	rieslig	Guyot	16,0	18,8	10,60	3,14
18-set	Valle Camonica	Cerveno	Merlot	Guyot	15,1	17,8	10,03	3,18
18-set	Valle Camonica	Darfo	Merlot	Guyot	17,4	20,4	6,98	3,46
18-set	Valle Camonica	Darfo	Marzemino	Guyot	18,4	21,6	5,43	3,43
18-set	Valle Camonica	Darfo	Merlot	Guyot	17,8	20,9	6,62	3,45
18-set	Valle Camonica	Darfo	Merlot	Guyot	18,3	21,5	6,22	3,40
18-set	Valle Camonica	Darfo	Barbera	Guyot	17,4	20,4	11,70	3,12
18-set	Valle Camonica	Darfo	Merlot	Guyot	19,0	22,3	6,06	3,46
18-set	Valle Camonica	Darfo	Merlot	Guyot	18,6	21,8	4,88	3,65
18-set	Valle Camonica	Losine	Merlot	Guyot	16,1	18,9	8,09	3,43
18-set	Valle Camonica	Losine	Merlot	Guyot	15,1	17,8	8,18	3,36
18-set	Valle Camonica	Losine	Marzemino ?	Guyot	14,0	16,5	9,59	3,22
18-set	Valle Camonica	Losine	Merlot	Guyot	15,3	18,0	9,53	3,33
18-set	Valle Camonica	Losine	Merlot	Guyot	18,2	21,4	7,11	3,32
18-set	Valle Camonica	Ono san Pietro	Riesling	Guyot	14,3	16,8	12,37	2,91
18-set	Valle Camonica	Ono san Pietro	Sauvignon blanc	Guyot	16,2	19,1	10,30	3,15
18-set	Valle Camonica	Ono san Pietro	Merlot	Guyot	16,6	19,5	10,01	3,21
18-set	Valle Camonica	Ono san Pietro	Merlot	Guyot	14,8	17,4	9,90	3,18
18-set	Valle Camonica	Sellero	Incrocio Manzoni	Guyot	18,0	21,1	11,66	3,11
18-set	Valle Camonica	Sellero	Incrocio Manzoni	Guyot	18,9	22,2	8,26	3,28
18-set	Valle Camonica	Sellero	Riesling	Guyot	16,2	19,0	11,55	3,05
18-set	Valle Camonica	Sellero	Riesling	Guyot	17,8	20,9	8,59	3,30