



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Bollettini e schede del Manuale di Viticoltura del CVP su: www.CentroVitivinicoloProvinciale.it - BOLLETTINO N°22 del 12/08/2010
Prossima emissione: Giovedì 19 Agosto 2010. Per la Valcamonica consultate l'edizione speciale.

→ FASE FENOLOGICA

In tutti i vigneti si è alla fase di invaiatura, con acini al 70-90% della dimensione finale (BBCH 77-79). Inizio invaiatura su piante molto cariche di varietà tardive o in zone fredde.

Siamo in pre-vendemmia su vigneti **non grandinati e in zone calde** di Chardonnay e Pinot nero. In Lugana si è al 50-80% dell'invaiatura. Si conferma il **ritardo di circa 10 giorni sul 2009 che in vari casi (es. vaste zone della Franciacorta dove si sono verificate grandinate da lievi a intense) diventano anche 14-20 giorni.**

Rispetto agli anni precedenti siamo in ritardo di 2-3 giorni rispetto il 2008, di 18-20 giorni sul 2007, 10 sul 2003, 5-6, giorni sul 2005, 2006. In Valcamonica il ritardo sul 2009 è meno accentuato, nelle zone più calde vi sono i primi acini invaiati sul Merlot.

Le varietà tardive probabilmente diminuiranno progressivamente il ritardo.

In Franciacorta, si prevede inizio vendemmie nelle zone calde dopo il 15 agosto. Nelle zone grandinate si ritarderà anche oltre fine agosto.

BBCH 87 invaiatura 70% ↓



→ PREVISIONI METEOROLOGICHE

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

EVOLUZIONE GENERALE: Oggi correnti occidentali a tratti debolmente instabili: variabilità con rovesci sparsi. Domani la presenza di una depressione sul Mare del Nord favorirà l'approfondimento di un'ampia saccatura sull'Europa Occidentale con aumento dell'instabilità sul Nord Italia. In seguito sull'Europa Centro-Occidentale persisterà una circolazione depressionaria fino almeno a lunedì.

Venerdì 13: ovunque da molto nuvoloso a coperto. **Precipitazioni:** nella notte sui settori orientali temporali diffusi anche di forte intensità, in rapido esaurimento; dal mattino al primo pomeriggio rovesci sparsi su Nordovest, Prealpi ed alta pianura occidentale.

Temperature minime stazionarie, massime stazionarie o in lieve calo. In pianura minime intorno a 19 °C, massime intorno a 24 °C. Venti da deboli a moderati: in pianura orientali, in montagna meridionali.

Sabato 14: ovunque molto nuvoloso o coperto, con copertura in intensificazione dal pomeriggio. **Precipitazioni:** fino al mattino deboli rovesci occasionali sui settori occidentali; dal pomeriggio rovesci o temporali moderati diffusi sui settori centro-orientali, isolati altrove.

Temperature minime e massime in lieve calo. Venti da deboli a moderati di direzione variabile

Domenica 15: su Alpi, Prealpi ed alta pianura coperto con precipitazioni moderate diffuse, altrove variabile con precipitazioni deboli sparse; anche a carattere temporalesco. Temperature minime in calo, massime stazionarie. Venti da deboli a moderati.

Lunedì 16: ovunque da nuvoloso a molto nuvoloso. **Precipitazioni** deboli sparse sui rilievi, isolate in pianura. Temperature in lieve rialzo. Venti deboli.

Martedì 17 Da Martedì tempo in netto miglioramento e sereno quasi ovunque con temperature massime attestare attorno ai 26 °C.



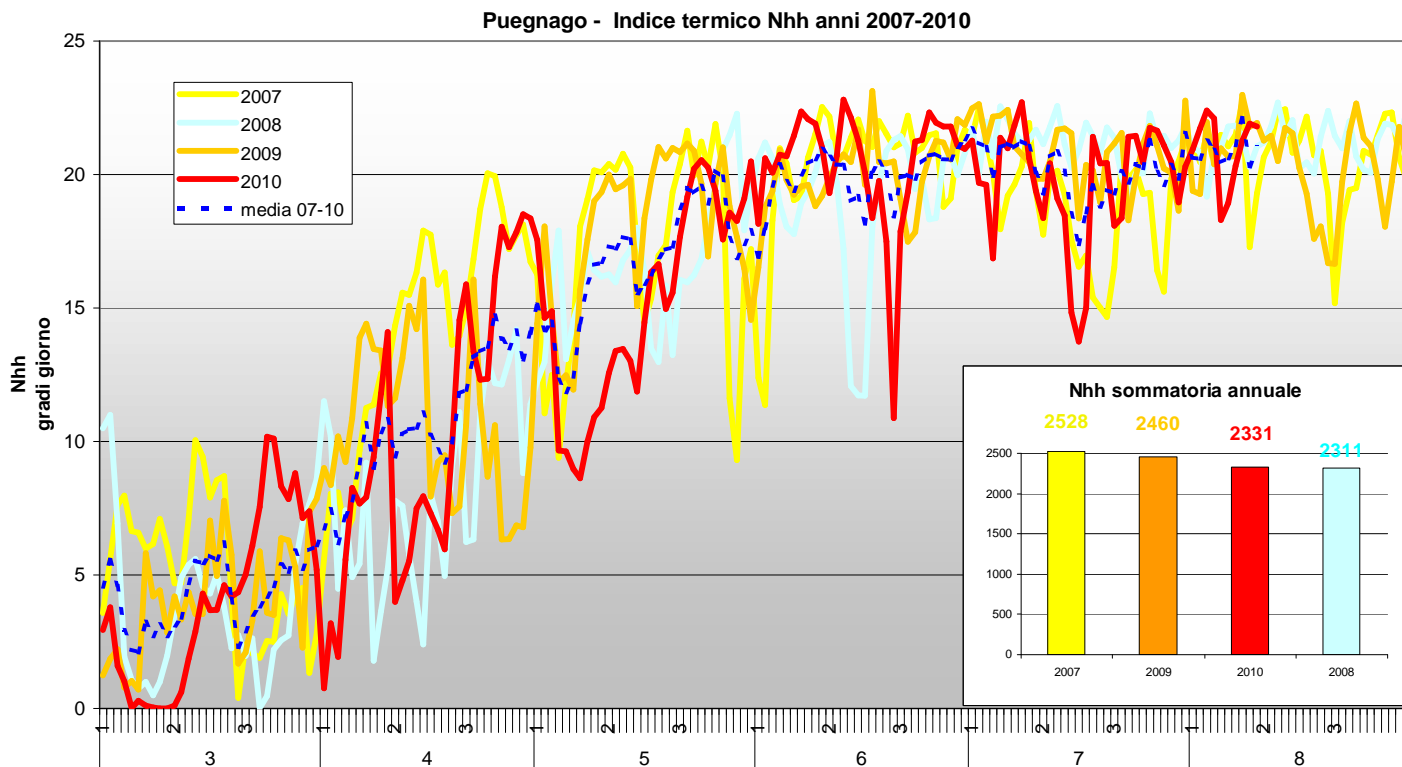
Bollettino Agrometeorologico "Viticultura"

→ ANDAMENTO CLIMATICO

Ore normali di caldo (Nhh Normal heat hours). Contributo allo sviluppo della coltura da parte del calore, misurato come temperatura oraria media. (O.Failla, L. Mariani, Ore normali di caldo: nuovo indice; *Informatore Agrario*, 4/2009)

Riportiamo in grafico, per la sola località di Puegnago, l'indice Nhh relativo all'anno in corso e, per confronto, alle scorse campagne 2007, 2008 e 2009.

La sommatoria annuale di ore normali di caldo è ormai pressoché uguale a quella del 2008 (Box in basso a destra nel grafico sottostante)





Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

PRATICHE COLTURALI

➤ **DIRADAMENTI**

È obbligatorio regolare il carico produttivo per non superare le produzioni permesse dalla Denominazione. È **consigliabile** effettuare il diradamento se si desidera aumentare la qualità e ridurre i rischi di **Botrite**. Fare riferimento alle indicazioni dettagliate nel Boll. 19.

➤ **CIMATURE**

Non cimare vigneti grandinati. Servono foglie per la maturazione.

➤ **SFOGLIATURE**

Da FINE INVAIATURA si può sfogliare su varietà rosse, al fine di evitare rischi di botrite, tanto più che le basse temperature ed il rifornimento idrico abbondante eviteranno rischi di scottature. Evitare sfogliature **dall'INIZIO alla FINE** invaiatura (fare riferimento al Boll. 19 per i dettagli). **NON esporre il grappolo alla luce.**

Per ridurre il rischio **Botrite** vanno tolte solo le foglie basse, quelle che toccano il grappolo e lo mantengono umido perché impediscono all'aria di circolare.

➔ SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA

➤ **BOTRITE**

Il tempo è particolarmente favorevole allo sviluppo di Botrite. La persistente umidità permette la ripresa delle infezioni finora latenti, che si erano sviluppate nei mesi scorsi.

IL MIGLIORE ANTIBOTRITICO È RAPPRESENTATO DAL VIGNETO EQUILIBRATO, NON TROPPO VIGOROSO E BEN GESTITO!

Ciò nondimeno, su varietà compatte in zone a raccolta tardiva (**Lugana, Garda Classico Rosso**) si suggerisce di intervenire con un antibotritico, purché con principio attivo **diverso rispetto al primo utilizzato e rispettando le norme della Mis. 214.**

L'antibotritico tardivo è poco efficace, tuttavia in condizioni di rischio può aiutare a mantenere l'uva più sana. Ciò significa che in vigneti a raccolta tardiva ma ben gestiti ed equilibrati è meno importante effettuare l'antibotritico, che sarà più utile in vigneti più a rischio. Per varietà a buccia spessa e con grappolo poco compatto (**Marzemino, Merlot, Cabernet**) l'antibotritico diventa pressoché superfluo.

Per ulteriori informazioni contattare i Tecnici.

➤ **PERONOSPORA**

Mantenere la protezione in vigneti GIOVANI o INNESTATI.

Le **foglie di varietà a maturazione tardiva in zone non ventilate devono essere protette** in modo da evitare l'eccessivo diffondersi delle infezioni.

▶ **Evitare di colpire i grappoli dove si è già vicini all'invaiaura:** direzionare i getti solo verso l'alto sulle foglie giovani.

▶ Per **varietà tardive** o in zone particolarmente umide, si suggerisce invece di ripristinare la copertura alla scadenza, al fine di garantire la protezione ottimale delle giovani foglie.

▶ **Utilizzare Rame a dose bassa (250-300 g/ha di Rame metallo).**

▶ **DIFESA BIOLOGICA: INTERVALLI tra i trattamenti:** fare riferimento alle considerazioni sopra esposte. Utilizzare **RAME Solfato (Poltiglia)** o altre formulazioni. Evitare tutti i prodotti XN.

➤ **OIDIO**

L'acino è pressoché fuori pericolo, ma in caso di interventi antiperonosporici si suggerisce di abbinare Zolfo in polvere a dosi basse (2 Kg/ha) al fine di evitare il diffondersi di Oidio sulle foglie.

Tabella del rischio Peronospora ad oggi:

1 = Basso o nullo	2 = medio-basso
3 = medio	4 = medio-alto
5 = altissimo	

Condizioni climatiche attuali	5
Condizioni climatiche previste a 4 giorni	4
Fase fenologica	1
Andamento epidemico	4
Complessivo	3

- **Condizioni climatiche attuali:** Frequenti temporali, umidità notturna elevata.
- **Previste:** instabilità
- **Fase fenologica:** Suscettibilità nulla su grappoli invaiati (Chardonnay), bassa per altre varietà. Alta suscettibilità delle giovani foglie
- **Andamento epidemico:** macchie d'olio sporulate sulle foglie nuove.

Invitiamo le Aziende a chiamarci per eventuali chiarimenti.



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

➤ MALATTIE DEL LEGNO: ESCA, FLAVESCENZA, LEGNO NERO

In **FRANCIACORTA** SI SEGNALANO PIANTE AFFETTE DA **GIALLUMI** (FD o LN) IN QUASI TUTTI I VIGNETI: LASCIARLE IN CAMPO NON RISOLVE CERTO LA SITUAZIONE!!!!

Anche in **tutte le altre zone della Provincia** si **DEVE** intervenire se si vuole eseguire una corretta difesa e salvare i vigneti.

SE NON AVETE TEMPO, SEGNATELE E TOGLIELE IL PROSSIMO INVERNO. LASCIARE IN CAMPO LE PIANTE MALATE EQUIVALE A DIFFONDERE LE MALATTIE DEL LEGNO (ESCA, FLAVESCENZA, EUTIPIOSI, LEGNO NERO) IN TUTTI I VIGNETI.

Togliete le piante anche dai vigneti vecchi: le malattie del legno passano dai vigneti vecchi ai **NUOVI!**
Dopo la vendemmia è TARDI ! Le piante affette si riconoscono con troppa difficoltà dopo la vendemmia.

Lasciare le piante in campo, o almeno non segnarle in previsione di estirparle, è da **irresponsabili**: ogni pianta malata è serbatoio e fonte di malattia anche per i vigneti dei **vicini**.

NON vi è modo di distinguere FD da LN in campo, quindi le due patologie vanno affrontate con la stessa strategia: estirpando. Per essere sicuri che sia LN (potenzialmente meno dannoso) si **deve** eseguire una analisi per ogni pianta!
Anche **Mal dell'Esca** va combattuto con l'estirpazione.

Se crediamo che il vino migliore si ottenga da uve di vigneti vecchi, dobbiamo fare in modo che il vigneto possa mantenersi efficiente (estirpazione e rimpiazzi)

➤ TIGNOLETTA

Si ritiene estremamente poco probabile che la terza generazione di tignoletta possa dare problemi, il tempo freddo e i continui temporali disturbano volo e deposizioni.

Non si trovano ovodeposizioni. Nei vigneti solitamente colpiti, per valutare l'opportunità dell'intervento contattare i tecnici.

➤ CURVE DI MATURAZIONE

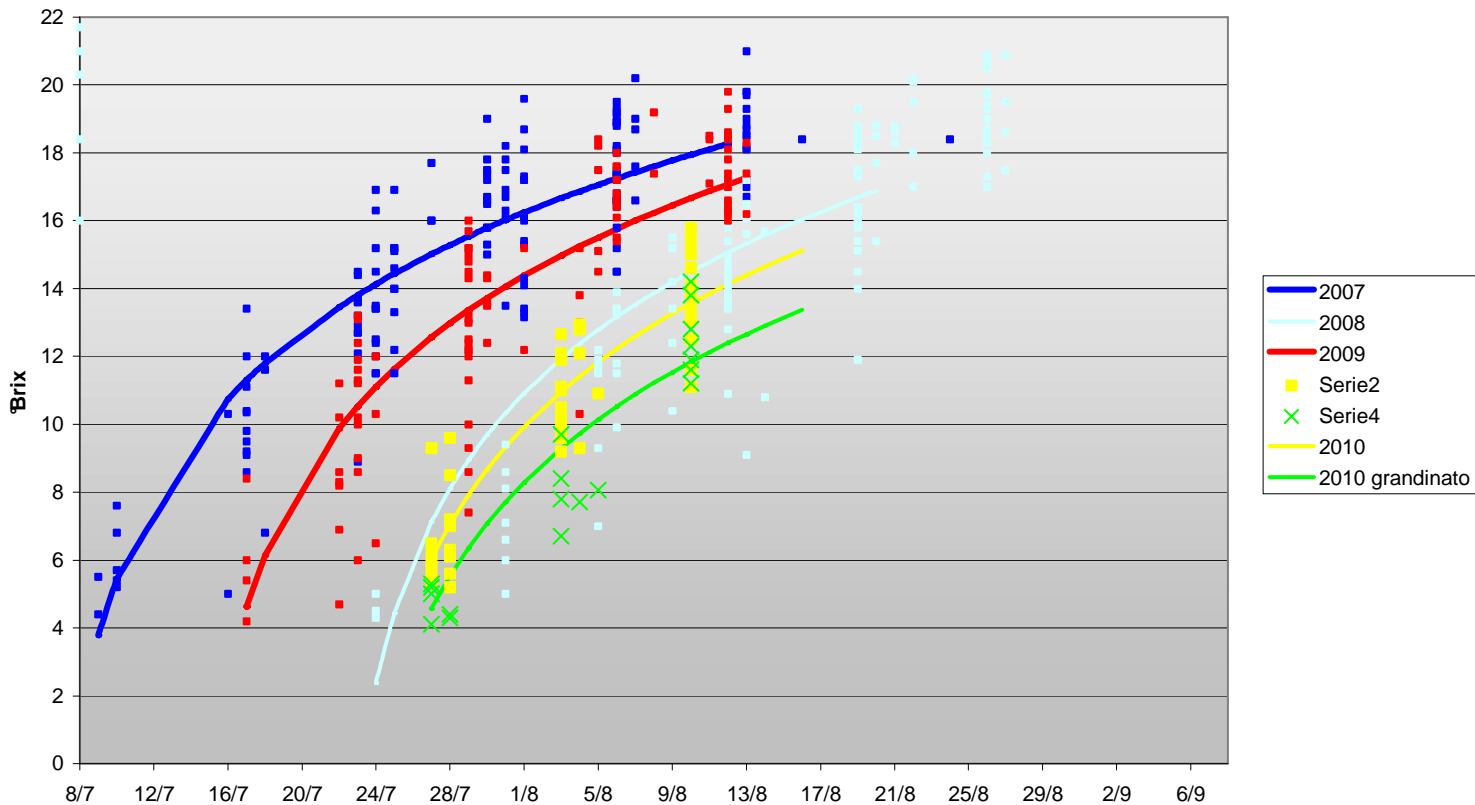
Nel grafico sottostante vengono riportati i dati in °Brix ottenuti (in verde quelli rilevati nei vigneti colpiti da grandine ed in giallo quelli non colpiti) a confronto delle tre annate precedenti relativi alla zona Franciacorta e alla varietà Chardonnay.

Con una linea continua sono rappresentate le curve degli accumuli medi zuccherini (espressi in °Brix) derivate dall'elaborazione dei dati dei singoli vigneti. I dati relativi al prelievo di inizio settimana confermano il ritardo di circa 10 giorni rispetto allo scorso anno per i vigneti non grandinati, mentre per i vigneti colpiti dalle prime grandinate evidenziano un ritardo di almeno 15 giorni rispetto al medesimo anno. L'acidità titolabile è molto simile a quella rilevata nel 2008.



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Curve di maturazione - anni 2007, 2008, 2009, 2010



➤ MATURAZIONE DELLE UVE

data prelievo	Zona	Località	Varietà	Forma di Allevamento	° Babo	° Brix	Ac.Tot. (g/l Ac. Tar t.)	pH
9-ago	Franciacorta	Adro	Chardonnay	Guyot	10,4	12,3	18,1	2,75
9-ago	Franciacorta	Adro	Chardonnay	Guyot	10,8	12,8	15,5	3,02
9-ago	Franciacorta	Adro	Chardonnay	Guyot	11,7	13,8	15,7	2,90
9-ago	Franciacorta	Adro	Chardonnay	Guyot	9,8	11,6	19,2	2,88
9-ago	Franciacorta	Adro	Chardonnay	Sylvoz	12,9	15,2	14,3	2,93
9-ago	Franciacorta	Adro	Pinot nero	Sylvoz	12,9	15,2	11,2	3,00
9-ago	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Cordone speronato	13,4	15,8	13,9	3,01
9-ago	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Cordone speronato	11,7	13,8	15,5	2,94
9-ago	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Guyot	9,8	11,6	20,4	2,90
9-ago	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Guyot	11,7	13,8	16,5	3,01
9-ago	Franciacorta	Cazzago San Martino	Chardonnay	Guyot	11,1	13,1	18,8	2,97
9-ago	Franciacorta	Coitefranca	Chardonnay	Cordone speronato	12,0	14,2	16,0	3,07
9-ago	Franciacorta	Coitefranca	Pinot nero	Cordone speronato	12,2	14,4	16,2	3,00
9-ago	Franciacorta	Erbusco	Chardonnay	Guyot	10,1	11,9	21,5	2,85
9-ago	Franciacorta	Erbusco	Chardonnay	Guyot	10,6	12,5	17,2	3,01
9-ago	Franciacorta	Erbusco	Chardonnay	Guyot	9,5	11,2	21,5	2,89
9-ago	Franciacorta	Ome	Chardonnay	Cordone speronato	9,4	11,1	20,3	2,82
9-ago	Franciacorta	Ome	Pinot nero	Cordone speronato	11,3	13,3	15,3	2,80
9-ago	Franciacorta	Pademo Franciacorta	Chardonnay	Cordone speronato	11,0	13,1	15,9	3,00
9-ago	Franciacorta	Pademo Franciacorta	Chardonnay	Cordone speronato	10,6	12,5	15,9	3,03
9-ago	Franciacorta	Pademo Franciacorta	Pinot nero	Cordone speronato	12,7	15,0	14,5	3,08
9-ago	Franciacorta	Pademo Franciacorta	Chardonnay	Cordone speronato	11,3	13,4	14,9	3,09
9-ago	Franciacorta	Passirano	Chardonnay	Guyot	12,4	14,6	13,6	2,94
9-ago	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	Guyot	12,7	15,0	13,6	3,03
9-ago	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Pinot nero	Guyot	13,1	15,4	9,8	3,07
9-ago	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	Cordone speronato	12,0	14,1	14,5	2,99
9-ago	Franciacorta	Provaglio d'Iseo	Chardonnay	Cordone speronato	13,2	15,5	12,4	3,04
9-ago	Lugana	Pozzolenigo	Trebbiano di Lugana	Guyot	8,5	10,1	22,0	2,71
9-ago	Lugana	Pozzolenigo	Trebbiano di Lugana	Guyot	7,7	9,2	24,0	2,70
9-ago	Lugana	Simmione (loc. Ortaglia)	Trebbiano di Lugana	Guyot	8,9	10,6	21,5	2,75
9-ago	Lugana	Simmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	9,9	11,7	20,9	2,77
9-ago	Lugana	Simmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	9,2	10,9	21,4	2,73
9-ago	Lugana	Simmione (loc. Palazzo)	Trebbiano di Lugana	Guyot	9,6	11,4	20,4	2,73
9-ago	Lugana	Simmione (loc. Rosini)	Trebbiano di Lugana	Guyot	10,3	12,2	2,9	17,82
9-ago	Lugana	Simmione (loc. Rovizza)	Trebbiano di Lugana	Guyot	8,6	10,2	22,7	2,70
9-ago	Capriano d/AC	Capriano d/AC	Marzemino	Guyot	10,4	12,3	16,4	2,95
9-ago	Capriano d/AC	Capriano d/AC	Merlot	Cordone speronato	13,7	16,1	14,1	3,13
9-ago	Capriano d/AC	Capriano d/AC	Sangiovese	Cordone speronato	12,0	14,1	15,6	2,93
9-ago	Capriano d/AC	Capriano d/AC	Trebbiano di Lugana	Guyot	9,1	10,8	20,4	2,75

Informazioni: Centro Vitivinicolo Provinciale Assistenza Tecnica dott. MARCO TONNI Tel 030360770 -
 LE INDICAZIONI NEL BOLLETTINO NON SONO VINCOLANTI. CIASCUNA AZIENDA È COMUNQUE LIBERA DI SEGUIRE PROPRIE STRATEGIE