



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Bollettini e schede del Manuale di Viticoltura del CVP su: www.CentroVitivinicoloProvinciale.it - BOLLETTINO N° 27 del 20/09/2007

Ø PREVISIONI METEOROLOGICHE

(A cura dell'ARPA LOMBARDIA; sito Internet: www.arpalombardia.it/meteo Risponditore telefonico e fax on demand: 848837077)

VENERDI: sereno o poco nuvoloso ovunque con passaggi di nubi alte e sottili. Precipitazioni: assenti.

SABATO: fino al mattino velato sulle Alpi, altrove sereno o poco nuvoloso. Poi passaggi velati ovunque con annuvolamenti più consistenti sulle Alpi. Precipitazioni: assenti. **DOMENICA:** ovunque sereno o poco nuvoloso con passaggi velati nel corso della giornata e qualche annuvolamento sui rilievi. Precipitazioni: assenti. **LUNEDI:** sui rilievi irregolarmente nuvoloso, altrove poco nuvoloso. Precipitazioni assenti. **MARTEDI** inizialmente nuvoloso sui rilievi, altrove poco nuvoloso, poi aumento della nuvolosità da ovest, fino a molto nuvoloso o coperto ovunque. Precipitazioni al mattino assenti o deboli sui rilievi, al pomeriggio deboli diffuse, localmente moderate su Alpi e Prealpi.

Ø SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA

Ø PERONOSPORA, OIDIO

Interrompere i trattamenti anche sui vigneti giovani, a meno che non siano gravemente defoglianti da Peronospora, nel qual caso conviene intervenire ancora per proteggere le poche foglie nuove.

Ø BOTRITE

Pressoché assente ovunque. Chi deve lasciare le uve in pianta per ottenere vini da riserva, mantenga i vigneti controllati, ma per ora non vi sono problemi di sorta e non ve ne saranno a meno di innalzamenti delle temperature minime oltre i 15° C e/o di piogge.

Ø MARCIUME ACIDO

Quasi tutte le uve di Gropello sono state già raccolte, spesso in **eccessivo ed inutile anticipo!**

Chi ha vigneti inerbiti e piante non troppo vigorose ha ancora Gropello sano, che potrà dare vini di qualità eccezionale. Le notti fredde ostacolano la diffusione del marciume acido, anche se per eliminare i moscerini sarebbe necessario il freddo anche durante il giorno.

Ø OSSERVAZIONI SULLA PRODUZIONE

Ø APPASSIMENTO DELLE UVE IN Pianta: **BARBERA, TREBBIANO DI LUGANA E ALTRE VARIETÀ**

Purtroppo gli appassimenti già segnalati si stanno diffondendo anche su altre uve ancora in pianta, come se la vite avesse deciso che la stagione è finita.

NON è una patologia e **NON** vi sono interventi curativi possibili.

Le uve che stanno iniziando ora a mostrare l'appassimento possono considerarsi mature e comunque di qualità, quindi per evitare ulteriore appassimento conviene vendemmiare.

Le uve appassite già da tempo sono di qualità scarsa (si consideri che la maturazione si è interrotta almeno una settimana prima dell'appassimento visibile), quindi in vendemmia andranno separate dalle uve di migliore qualità e solo in seguito si potranno decidere eventuali tagli.

Ø MATURAZIONE

Troppe Aziende hanno anticipato eccessivamente la vendemmia.

I **MERLOT** sono arrivati a un ottimo livello di maturazione fenolica e in Franciacorta possono essere colti anche per ottenere vini di alta gamma. In Valcamonica invece si deve ancora attendere a lungo: si suggerisce di NON vendemmiare. Le uve sono sane e vanno lasciate in pianta presumibilmente almeno ancora 10-12 giorni per i vini base e almeno 20-25 giorni per le Riserve.

I **CABERNET** sono ancora immaturi per vini di pregio, possono essere adatti per vini di pronto consumo, purché le vinificazioni siano condotte in modo da estrarre pochi tannini e tenendo presente che i vinaccioli sono poco maturi.

Solo ora le uve di **GROPPELLO** sono ben mature e quindi adatte a ottenere vini di qualità o per Gropello Riserva. **MARZEMINO** (meglio) e **SANGIOVESE** (ancora un po' in ritardo) hanno raggiunto ottimi livelli di maturità fenolica e possono essere raccolti, anche se per le Riserve sarebbe necessaria almeno una settimana ancora. **BARBERA** ha bisogno di ancora 7-10 giorni per potersi considerare ben maturo, ma



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

purtroppo i diffusi appassimenti solo raramente permettono di lasciare ancora l'uva in pianta e quindi la valutazione va fatta caso per caso.

TREBBIANO DI LUGANA: molta parte della produzione è, giustamente, già in cantina, avendo raggiunto gli ottimali equilibri zuccheri-acidità nei giorni scorsi. Tuttavia, anche per le uve bianche da utilizzare per i vini di alta gamma è importante conseguire una buona maturità fenolica, che nel caso del Trebbiano non è ancora raggiunta e presumibilmente necessiterà di ancora 7-10 giorni. Purtroppo anche il Lugana sta iniziando a mostrare gli appassimenti segnalati anche per Barbera, quindi ogni vigneto va considerato a sé stante a seconda di come si comporta l'uva.

Zona	Località	Data	Varietà	F. allevamento	° Brix	° Babo	Ac. Totale	pH
Capriano d/C	Capriano d/C	18/09/2007	Marzemino	Guyot	22,7	19,3	4,0	3,74
		18/09/2007	Sangiovese	Guyot	21,1	18,0	6,5	3,39
	Poncarale	18/09/2007	Sangiovese	Guyot	22,0	18,7	5,7	3,36
		18/09/2007	Trebbiano di Lugana	Guyot	23,6	20,1	5,7	3,34
Garda Classico	Desenzano	18/09/2007	Groppello moccasina	Guyot	21,0	17,9	3,0	3,60
	Lonato	19/09/2007	Sangiovese	Guyot	24,6	21,0	5,2	3,68
	Muscoline	19/09/2007	Groppello	Guyot	21,3	18,1	6,7	3,47
	Padenghe	19/09/2007	Groppello	Guyot	22,6	19,3	4,4	3,71
		19/09/2007	Trebbiano di Lugana	Guyot	23,0	19,6	6,1	3,28
	Puegnago	19/09/2007	Barbera	Guyot	24,1	20,5	8,7	3,11
		19/09/2007	Marzemino	Guyot	20,9	17,8	4,7	3,44
		19/09/2007	Sangiovese	Guyot	22,6	19,3	6,3	3,37
	San Felice	19/09/2007	Barbera	Guyot	25,9	22,1	8,7	3,23
		19/09/2007	Groppello	Guyot	22,8	19,4	5,4	3,45
		19/09/2007	Merlot	Guyot	24,7	21,1	5,4	3,53
		19/09/2007	Rebo	Guyot	26,7	22,8	5,6	3,54
		19/09/2007	Sangiovese	Guyot	22,0	18,7	6,8	3,31
	Lugana	Sirmione	19/09/2007	Trebbiano di Lugana	Guyot	24,5	20,9	5,2
San Martino d.B.	Lonato	19/09/2007	Tocai	Guyot	25,5	21,8	3,4	4,07
Valcamonica	Andrista	19/09/2007	Merlot	Guyot	21,1	18,0	8,6	3,26
	Artogne	19/09/2007	Merlot	Guyot	22,3	19,0	5,5	3,48
	Berzo inferiore	19/09/2007	Merlot	Guyot	22,3	19,0	6,9	3,44
		19/09/2007	Merlot	Guyot	23,2	19,8	6,0	3,51
	Breno	19/09/2007	Merlot	Cordone speronato	22,0	18,7	6,6	3,43
	Capo di Ponte	19/09/2007	Merlot	Guyot	22,0	18,7	6,6	3,44
	Cerveno	19/09/2007	Merlot	Cordone speronato	21,5	18,3	8,2	3,33
		19/09/2007	Merlot	Guyot	20,8	17,7	7,2	3,35
	Darfo	19/09/2007	Merlot	Guyot	23,3	19,9	6,2	3,48
		19/09/2007	Merlot	Guyot	23,0	19,6	5,6	3,50
		19/09/2007	Barbera	archetto singolo	23,9	20,4	8,5	3,27
		19/09/2007	Marzemino	archetto singolo	24,3	20,7	7,4	3,21
		19/09/2007	Merlot	archetto singolo	24,3	20,7	5,6	3,47
		19/09/2007	Cabernet	Guyot	22,9	19,5	4,1	3,69
		19/09/2007	Merlot	Guyot	23,9	20,4	5,5	3,60
	Esine	19/09/2007	Marzemino	archetto doppio	22,1	18,8	6,8	3,43
		19/09/2007	Merlot	archetto doppio	22,0	18,7	6,4	3,40
	Losine	19/09/2007	Merlot	Guyot	22,4	19,1	6,2	3,46
		19/09/2007	Marzemino	Guyot	19,4	16,5	6,2	3,46
		19/09/2007	Merlot	Guyot	21,7	18,5	6,6	3,51
Malegno	19/09/2007	Merlot	Guyot	21,8	18,6	6,3	3,55	
Sellero	19/09/2007	Merlot	Guyot	21,4	18,2	7,2	3,34	



CENTRO VITIVINICOLO PROVINCIALE DI BRESCIA
Viale Bornata 110 – 25123 Brescia – tel 030.362285-360770 – assistenzatecnica@centrovitivinicoloprovinciale.it
Attività realizzata grazie a specifico finanziamento dell'Assessorato Agricoltura della Provincia di Brescia



Bollettino Agrometeorologico "Viticoltura"

Nadro di Cevo	19/09/2007	Merlot	Guyot	21,1	18,0	8,1	3,35
---------------	------------	--------	-------	------	------	-----	------