



Consorzio Comuni B.I.M.
di Valle Camonica



COMUNITA' MONTANA DI
VALLE CAMONICA



SAPORI
valle camonica



A.P.A.V.
Associazione per i Produttori Agricoli Valle Camonica

BOLLETTINO AGROMETEOROLOGICO N° 36 del

17/09/2015

SEGRETERIA TELEFONICA 0364/324077 : 1 MELO

2 VITE

4 PICCOLI FRUTTI

www.saporidivallecamonica.it
uff.agricoltura@cmvallecamonica.bs.it

www.galvallecamicavaldiscalve.it
info@galvallecamicavaldiscalve.it

DIVISIONE DELLE MACROZONE:

ZONA 1: DA ARTOGNE A BRENO IN DESTRA OROGRAFICA FIUME OGLIO;

ZONA 2: DA DARFO BOARIO TERME A BRENO IN SINISTRA OROGRAFICA FIUME OGLIO;

ZONA 3: DA BRENO A SELLERO;

ZONA 4: DA SELLERO A EDOLO

ZONA 5: DA EDOLO A PONTE DI LEGNO

→ PREVISIONI METEOROLOGICHE

(previsioni della rete meteorologica regionale:

<http://www2.arpalombardia.it/siti/arpalombardia/meteo/previsionimeteo/meteolombardia/Pagine/default.asp>

x)



VENERDI' 18 SETTEMBRE



SABATO 19 SETTEMBRE



DOMENICA 20 SETTEMBRE

Le condizioni meteo appaiono caratterizzate da tempo variabile fino a domenica 20 settembre.

PRECIPITAZIONI IN VALLE CAMONICA

COMUNE	MM/SETTIMANA	MM/MESE	MM/ANNO
EDOLO	37	104	526,7
LOSINE	21,3	82,2	763,8
DARFO BOARIO TERME	21,6	118	

VITE

→ FASE FENOLOGICA

Maturazione in corso per Merlot e Marzemino (BBCH 87-88). Le vendemmie delle uve a bacca bianca destinate a vini fermi verranno presumibilmente completate questo fine settimana.



→ SITUAZIONE FITOSANITARIA E DIFESA

BOTRITE

Nonostante le piogge degli ultimi giorni, il monitoraggio nei vigneti campione non ha evidenziato particolari problemi. Non si consigliano, in generale, interventi antibotritici. Si consiglia comunque di monitorare frequentemente i grappoli, al fine di rilevare precocemente eventuali attacchi.

Si ricorda che i vigneti troppo carichi sono molto più predisposti ad essere soggetti ai marciumi.

Mantenere l'erba alta contribuisce ad abbassare più velocemente l'umidità del terreno e dell'aria e quindi a ridurre il rischio di Botrite. **NON lavorare il terreno! NON TAGLIARE L'ERBA!**



DROSOPHILA SUZUKII

Si conferma che i rilevamenti di attacchi di *Drosophila suzukii*, rimangono limitati a pochi vigneti, probabilmente per l'abbassamento delle temperature notturne. (nella foto a fianco, *Drosophila s. su Melot a Erbanno*).

I maschi sono facilmente riconoscibili in quanto presentano degli aloni neri sulle ali, mentre le femmine si distinguono dalla *drosophila* "normale" per la presenza di un pungiglione dentato.

Monitorare i grappoli, perché in caso di presenza di moscerini il **marciume acido** potrebbe diffondersi abbastanza velocemente. **NON utilizzare insetticidi, NON vi sono insetticidi autorizzati su vite per la *Drosophila suzukii***

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

→ MATURAZIONI

Le vendemmie dei vitigni a bacca bianca si stanno sostanzialmente ultimando. Si consiglia di non avere fretta a vendemmiare i vitigni a bacca nera, in quanto le uve si presentano, in generale, sane. In caso di attacchi di botrite, la diffusione del fungo in vigneto sarà relativamente lenta, dando quindi il tempo di organizzarsi per l'eventuale vendemmia.

L'incremento medio di accumulo zuccherino nell'ultima settimana è pari a 0,88° babo, mentre il calo del tenore acidico risulta essere di 0,33 g/l.

Data	Zona	Varietà	Babo	Brix	Ac. Totale	pH
15/09/2015	Zona 1	Marzemino	17,20	20,00	4,60	3,31
15/09/2015	Zona 1	Merlot	18,67	21,70	5,30	3,48
15/09/2015	Zona 2	Merlot	19,10	22,20	6,50	3,27
15/09/2015	Zona 2	Marzemino	17,46	20,30	5,45	3,37
15/09/2015	Zona 3	Merlot	17,72	20,60	8,20	3,26
15/09/2015	Zona 3	Marzemino	16,95	19,70	6,40	3,10
15/09/2015	Zona 4	Merlot	16,52	19,20	9,30	3,10
15/09/2015	Zona 4	Incrocio Manzoni	19,70	22,90	9,20	3,03
15/09/2015	Zona 4	Riesling R.	16,69	19,40	8,70	3,06
15/09/2015	Zona 4	Marzemino	15,05	17,50	8,60	3,10

Legenda zone:

zona 1 Artogne-Gianico-Darfo B.T.-Piancogno

zona 2 Berzo Inferiore-Bienno-Cividate Camuno-Esine-Breno-Malegno

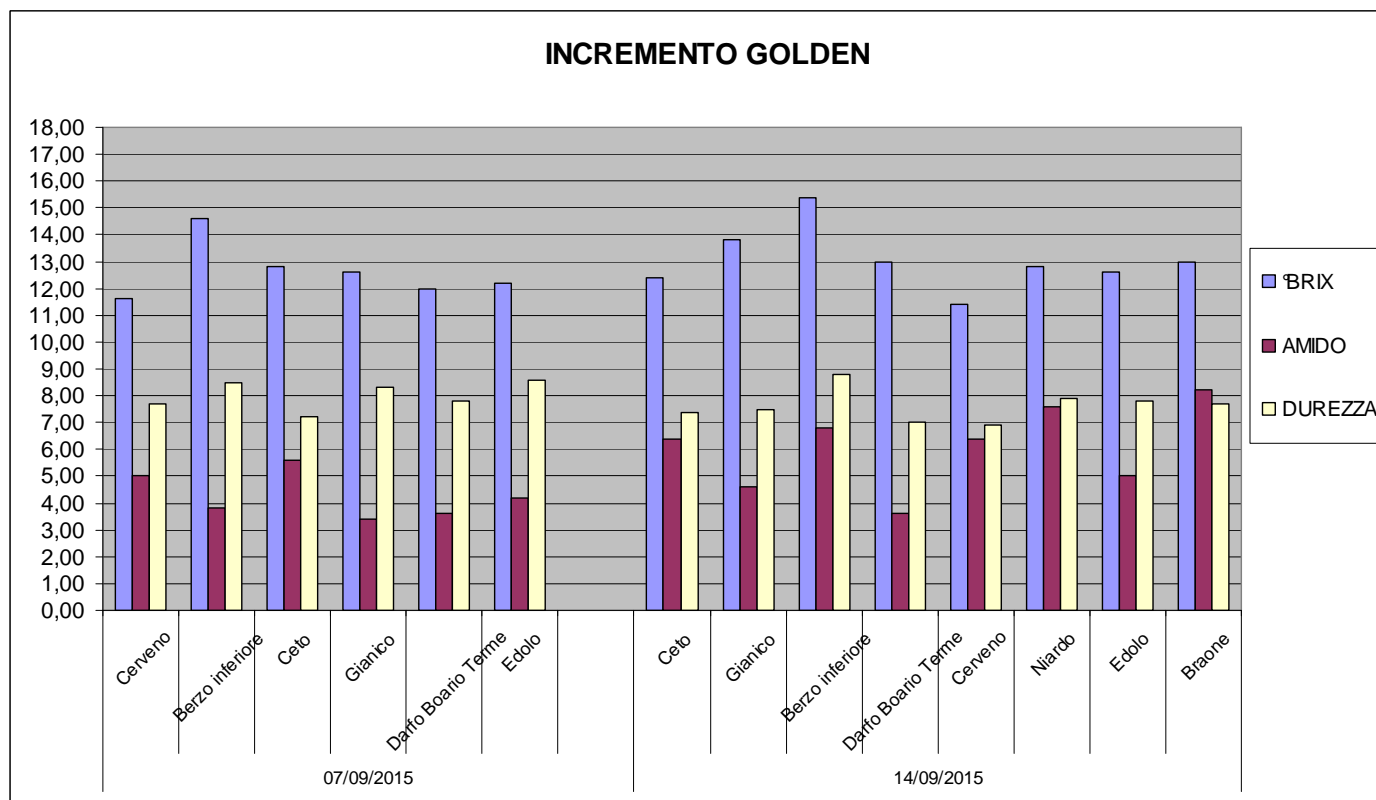
zona 3 Breno-Losine

zona 4 Cerveno-Ono San Pietro-Capo di Ponte-Sellero

MELO

→ FASE FENOLOGICA

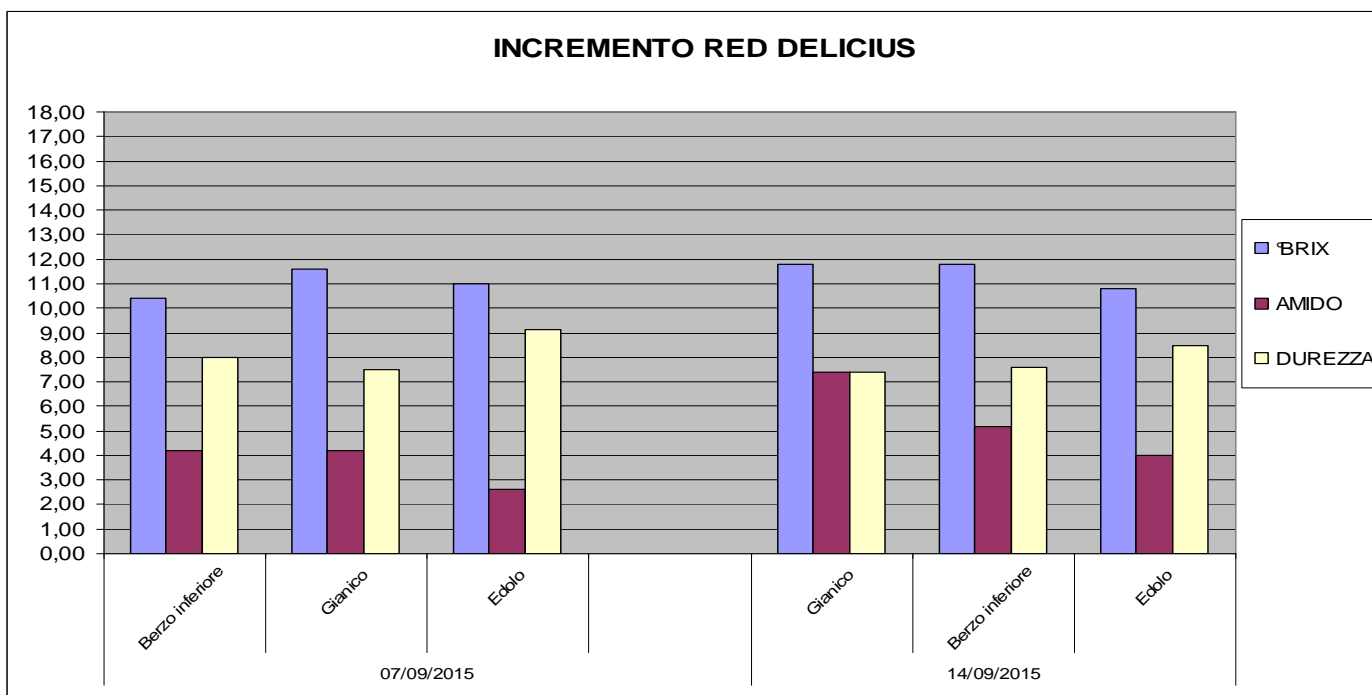
INCREMENTO GOLDEN DELICIOUS 15 SETTEMBRE 2015



PARAMETRI DI RACCOLTA VARIETA' GOLDEN: 'BRIX = 11,5-13 / AMIDO = 5-7 / DUREZZA = 6,5 - 7

La maturazione della varietà Golden procede rapidamente. Dalle analisi si prevede una raccolta anticipata nei Comuni compresi tra Breno, Ceto e Cerverno. L'inizio raccolta è previsto, in queste zone, nella settimana del 21 Settembre. Si consiglia di attendere per favorire la colorazione delle mele, la quale risulta ancora scarsa.

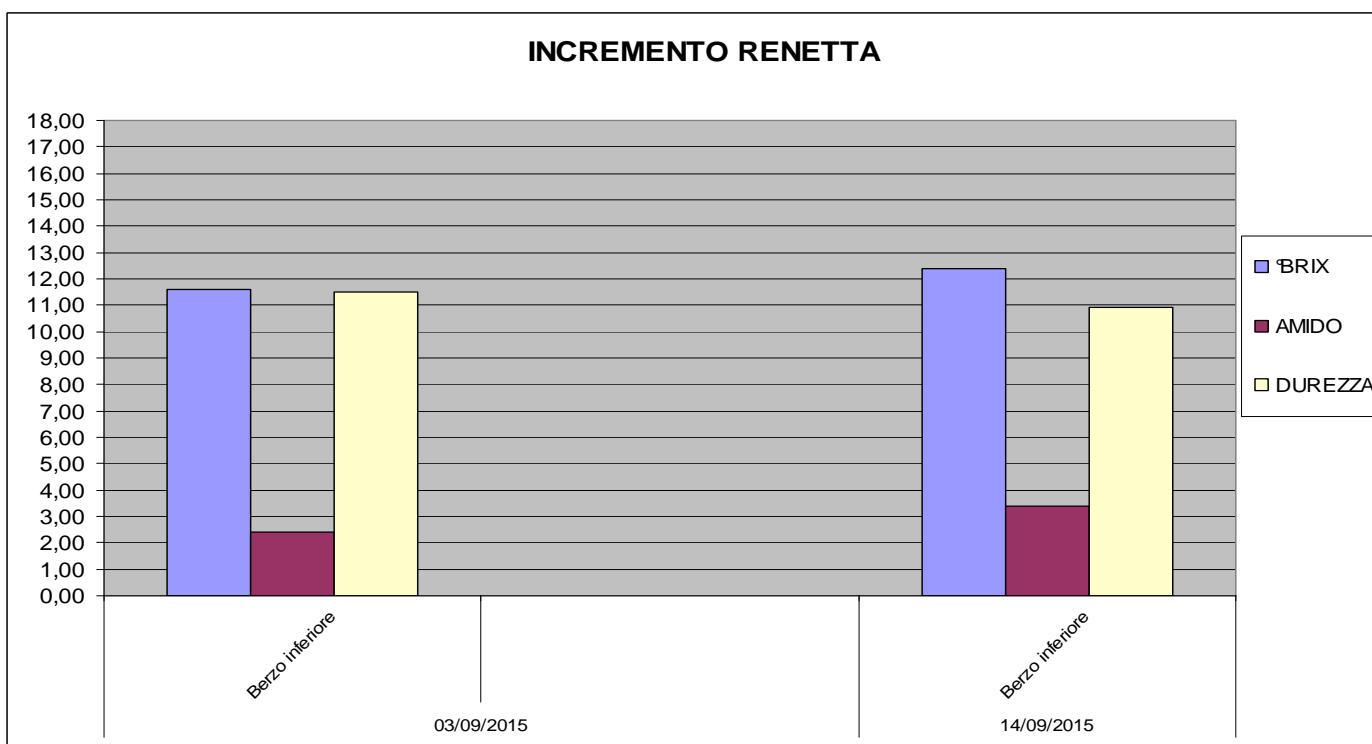
INCREMENTO RED DELICIOUS 15 SETTEMBRE 2015



PARAMETRI DI RACCOLTA VARIETA' RED: 'BRIX = 10-12 / AMIDO = 5-6 / DUREZZA = 6,8 - 7,5

La maturazione delle red delicious risulta in uno stadio avanzato nelle zone precoci della Valle Camonica sotto il comune di Breno. E' possibile iniziare la raccolta da Venerdì 18 settembre in tutti i Comuni sotto Breno.

INCREMENTO RENETTA 15 SETTEMBRE 2015



La renetta risulta dai test ancora in ritardo di maturazione. **Si consiglia di attendere prima di iniziare la raccolta.** La varietà per sue caratteristiche (piccolo corto) subisce un'abbondante e naturale cascola pre-raccolta.

INCONTRI TECNICI

1. **SABATO 19 SETTEMBRE, ORE 7:30** PARTENZA DA BOARIO, CENTRO CONGRESSI
VISITA AL COMPLESSO VALLE DI ASTINO (MONASTERO E ORTICOLTURA) E LA PINACOTECA DI CARRARA. **E' necessaria la prenotazione**

2. **MARTEDI' 29 SETTEMBRE 2015, ORE 20:30** PRESSO LA SALA BIM A BRENO

COLTIVAZIONE DEL MELO: TICCHIOLATURA E CARPOCAPSA

RELATORE: Agronomo Iunior Dott. Marco Cicci

OLIVO, QUINOA E ANTICHE VARIETA' DI MELE

RELATORE:Dott. Agronomo Guido Calvi

Per informazioni:

uff.agricoltura@cmvallecamonica.bs.it – info@galvallecamonica-valdiscalve.it – info@assoapav.it