

## Report n. 2 del 2 Settembre 2010

### Andamento meteo

Le sommatorie termiche da Aprile, gli indici bioclimatici di Winkler e di Huglin, confermano il già osservato ritardo stagionale rispetto al 2009; il confronto con il 2008 è più variabile, per la maggior parte delle stazioni si osserva un ritardo ma per alcune località l'indice di Winkler indica un leggero anticipo.

Area	Stazione Meteo	Indice di Winkler		Indice di Huglin		Pioggia cumulata dal 23 al 29 Agosto 2010 mm	Temperatura dal 23 al 29 Agosto 2010	
		2009	2008	2009	2008		Tmax °C	Tmin °C
Colline Grossetane	Magliano	-8	10	-5	8	0.0	32.4	20.8
	Rispecchia	-6	-1	-7	-6	0.0	31.4	18.7
Colline Pisane	Peccioli	-13	1	-15	-4	0.0	28.9	18.3
	Santeramo	-12	-3	-16	-11	0.0	28.6	19.9
	Terricciola	-11	0	-14	-6	0.0	29.4	19.0
Colline Lucchesi	Aquilea	-12	2	-15	-4	0.0	29.4	18.3
	Montecarlo	-12	4	-14	-3	0.0	29.7	18.0
	San Pietro a Marc.	-13	0	-18	-5	0.0	27.8	18.4
Chianti Fiorentino	Greve in Chianti	-11	-1	-15	-10	0.0	30.4	16.5
	Lamole	-26	-27	n.d.	n.d.	0.0	27.7	17.0
	Sambuca	-11	-5	-15	-16	0.0	30.4	19.1
	Poggio Casciano	-11	-8	-18	-20	0.0	30.3	17.8
	Remole	-12	4	-17	-4	0.0	29.5	17.3
Chianti Senese	Greve in Chianti	-11	-1	-15	-10	0.0	30.4	16.5
	Barberino	-13	-7	-17	-18	0.0	29.5	19.1
	Castelnuovo Ber.	-9	1	-12	-4	0.0	32.2	17.1
Montalcino	Montalcino	-10	-3	-13	-12	0.0	29.4	18.9
	Ripa d'Orcia	-10	-1	-11	-9	0.0	29.8	19.7
Montepulciano	Montepulciano S	-9	0	-14	-8	0.0	30.9	15.6
	Montepulciano	n.d.	-2	n.d.	-9	0.0	31.4	17.7
Arezzo	Ottavo	-10	1	-13	-6	0.0	31.6	17.7
	Cesa	-7	2	-11	-7	0.0	31.7	15.5

**Tabella 1.** Sono riportati in tabella gli anticipi (+) o ritardi (-) in giorni degli indici di Winkler e di Huglin al 30 Agosto 2010, calcolati rispetto al 2009 ed al 2008; la media delle temperature massime e minime giornaliere, rilevate nel periodo compreso tra il 23 ed il 29 Agosto 2010; i valori cumulati di pioggia registrati nel periodo 23-29 Agosto 2010. Le stazioni di riferimento più prossime alle aziende monitorate del servizio agro meteorologico ARSIA - Regione Toscana sono indicate. n.d.=dato non disponibile

Le temperature rilevate nel periodo compreso tra il 23 ed il 29 Agosto si sono generalmente attestate su valori in linea con le medie stagionali o superiori.

Non sono state registrate piogge in nessuna delle stazioni poste nelle aree monitorate.

Le condizioni meteo, caratterizzate da giornate chiare e soleggiate con elevata luminosità e temperature elevate, sono state ottimali per il processo di maturazione favorendo l'attività fotosintetica e quindi l'accumulo zuccherino negli acini.

### **Parametri analitici**

Il prelievo dei campioni è stato effettuato nei giorni 30 e 31 Agosto in tutte le 26 località monitorate. Nelle aziende campionate anche la scorsa settimana, i risultati del secondo prelievo (Tabella 2) mostrano che il contenuto zuccherino negli acini è aumentato e nello stesso tempo è diminuita l'acidità, indicando un regolare procedere del processo di maturazione.

Rispetto allo stesso periodo dello scorso anno (campionamento del 31 Agosto-1 Settembre 2009) si osserva un generale ritardo nella maturazione tecnologica nella maggior parte delle località monitorate con un minor tenore zuccherino ed una maggiore acidità. Nelle aree di Arezzo (loc. Pratantico), Montepulciano (loc. Valiano), Chianti Fiorentino (loc. Greve) si rilevano gradi rifrattometrici più elevati rispetto al 2009, ma con acidità maggiore; nell'area Colline Grossetane il contenuto zuccherino medio misurato nel secondo campionamento è comparabile con quello dello stesso periodo dello scorso anno ma anche in questo caso l'acidità è più alta. Solo nelle Colline Pisane (loc. Peccioli) il grado rifrattometrico è più elevato e l'acidità minore rispetto al 2009. In generale si prospetta una vendemmia posticipata rispetto al 2009; il livello di maturità tecnologica nel secondo campionamento è inferiore rispetto a quello raggiunto nello stesso periodo degli anni scorsi.

### **Commento per aree**

**Colline Grossetane.** Il processo di maturazione è proceduto regolarmente rispetto la settimana scorsa nelle tre aziende, che mostrano valori di accumulo zuccherino più alti, di acidità più bassi e di pH più elevati di quelli misurati il 23 Agosto scorso.

Nello stesso periodo del 2009 era stato misurato un contenuto zuccherino simile ma acidità più bassa. Il confronto della maturazione fenolica con il 2009 indica un contenuto in antociani più elevato nel 2010 con polifenoli più bassi.

Area	Località	Grado Rifrattometr (°Brix)	Acidità totale (g l <sup>-1</sup> ac. tartarico)	pH (unità)	Antociani estraibili (mg l <sup>-1</sup> )	Polifenoli totali estraibili (mg l <sup>-1</sup> )
<i>Colline Grossetane</i>	Rispescia	21.6 (21.9)	6.90 (5.82)	3.28 (3.4)	819.0 (637)	1793.8 (3314)
	Pereta	19.0 (19.4)	8.57 (7.40)	3.14 (3.3)	470.8 (455)	2009.9 (3281)
	Poggio La Mozza	19.3 (18.7)	8.51 (6.23)	3.09 (3.4)	537.3 (376)	1726.0 (3120)
	<i>media</i>	<b>20.0</b>	<b>8.0</b>	<b>3.2</b>	<b>609.0</b>	<b>1843.2</b>
	<i>dev.st.</i>	1.4	0.9	0.1	184.9	148.3
<i>Colline Pisane</i>	Morrone	20.1 (21.1)	8.06 (7.19)	3.13 (3.3)	721.0 (625)	1767.7 (4125)
	Peccioli	19.6 (17.8)	8.30 (8.81)	3.12 (3.0)	549.5	1460.4
	Sant'Ermo	17.4 (21)	10.16 (7.80)	3.05 (3.2)	218.8 (726)	1640.1 (4005)
	<i>media</i>	<b>19.0</b>	<b>8.8</b>	<b>3.1</b>	<b>496.4</b>	<b>1622.7</b>
	<i>dev.st.</i>	1.4	1.1	0.0	255.3	154.4
<i>Colline Lucchesi</i>	S. Concordio di M.	16.9 (22.3)	7.36 (7.90)	3.12 (3.5)	448.0 (758)	1379.7 (3729)
	San Pietro a Mar.	15.3 (18.5)	8.08 (7.25)	3.02 (3.2)	315.0 (536)	1106.3 (3503)
	Cercatoia	18.8 (20.6)	6.88 (6.16)	3.19 (3.3)	420.0 (516)	1322.4 (3351)
	<i>media</i>	<b>17.0</b>	<b>7.4</b>	<b>3.1</b>	<b>394.3</b>	<b>1269.4</b>
	<i>dev.st.</i>	1.8	0.6	0.1	70.1	144.2
<i>Chianti Senese</i>	La Piazza	15.6 (18)	12.94 (8.43)	2.82 (3.0)		
	Santedame	18.2 (21.4)	11.22 (7.25)	2.86 (3.2)		
	Gaiole	19.5 (20.9)	10.01 (7.88)	2.82 (3.0)		
	<i>media</i>	<b>17.8</b>	<b>11.4</b>	<b>2.8</b>		
	<i>dev.st.</i>	2.0	1.5	0.0		
<i>Chianti Fiorentino</i>	Remole	16.9 (22)	7.99 (6.72)	3.07 (3.3)		
	Monte Masso	18.1 (19.9)	10.42 (7.20)	2.97 (3.3)		
	Greve	19.4 (18.7)	10.05 (7.45)	2.99 (3.1)		
	Badia a Passign.	18.3 (20.3)	10.87 (7.25)	2.90 (3.2)		
	Mercatale	18.5 (19)	9.69 (8.81)	3.00 (3.1)		
	Lamole	16.9 (19)	15.52 (9.53)	2.78 (3.0)		
	<i>media</i>	<b>18.0</b>	<b>10.8</b>	<b>3.0</b>		
	<i>dev.st.</i>	1.0	2.5	0.1		
<i>Montalcino</i>	Cetile di Sopra	19.1 (21.3)	13.60 (7.16)	2.84 (3.2)		
	Fornace	19.7 (21.8)	12.38 (6.35)	2.86 (3.2)		
	Castelnuovo	18.5 (19.4)	10.57 (7.24)	2.95 (3.2)		
	<i>media</i>	<b>19.1</b>	<b>12.2</b>	<b>2.9</b>		
	<i>dev.st.</i>	0.6	1.5	0.1		
<i>Montepulciano</i>	Acquaviva	18.7 (19)	11.60 (7.62)	2.99 (3.1)		
	Valiano	19.5 (18.7)	10.71 (6.40)	2.97 (3.2)		
	Le Gaggiole	15.7 (18.1)	12.52 (8.16)	2.85 (3.0)		
	<i>media</i>	<b>18.0</b>	<b>11.6</b>	<b>2.9</b>		
	<i>dev.st.</i>	2.0	0.9	0.1		
<i>Arezzo</i>	Pratantico	19.0 (18.3)	10.90 (8.56)	2.86 (3.0)		
	Cesa	21.0 (21)	9.88 (7.12)	3.10 (3.2)		
	<i>media</i>	<b>20.0</b>	<b>10.4</b>	<b>3.0</b>		
	<i>dev.st.</i>	1.4	0.7	0.2		

**Tabella 2.** Valori del grado rifrattometrico (°Brix), acidità totale (g l<sup>-1</sup> ac. tartarico), pH, antociani totali (mg l<sup>-1</sup>) e polifenoli totali (mg l<sup>-1</sup>) dei campioni di uve *Sangiovese* prelevati nei giorni 30 e 31 Agosto 2010 dalle aziende delle aree monitorate. In parentesi sono, inoltre, riportati i valori relativi al 2009, per le aziende monitorate nello stesso periodo dello scorso anno.

**Colline Pisane.** La maturazione tecnologica è avanzata rispetto alla scorsa settimana in tutti e tre i vigneti con un maggior accumulo zuccherino, acidità più bassa e valori di pH superiori.

Nello stesso periodo del 2009 il livello zuccherino era in media più alto e l'acidità più bassa.

Nella maturazione fenolica si osserva un ritardo nel 2010 per il contenuto in polifenoli, nelle due aziende misurate anche lo scorso anno, mentre gli antociani sono più alti nell'azienda di località Morrone e più bassi in quella di Sant'Ermone.

**Colline Lucchesi.** Nelle tre aziende campionate si osserva una positiva evoluzione della maturità tecnologica, con un sensibile incremento del tenore zuccherino rispetto a 7 giorni fa. La degradazione acidica è proseguita nelle aziende di San Concordio di Moriano e Cercatoia, mentre nella terza appare stabile.

Nello stesso periodo del 2009 i livelli di maturazione tecnologica e fenolica erano più elevati.

**Chianti Senese.** La maturazione tecnologica misurata nel primo campionamento è sensibilmente in ritardo rispetto allo scorso anno: grado rifrattometrico più basso in media di oltre 2 punti, acidità più alta, pH più basso.

**Chianti Fiorentino.** Anche in quest'area si osserva un ritardo nella maturazione rispetto al 2009, solo l'azienda di località Greve mostra un tenore zuccherino superiore.

**Montalcino.** I tenori zuccherini misurati nel primo campionamento sono più bassi di quelli ottenuti nella stessa data del 2009, l'acidità è superiore ed il pH più basso.

**Montepulciano.** Il grado rifrattometrico ottenuto nel primo campionamento mostra una certa variabilità tra le aziende monitorate: appare più basso del 2009 nell'azienda di località Le Gaggiole, più alto nell'azienda di Valiano, simile nell'azienda di Acquaviva. Il processo di degradazione acidica si presenta in ritardo sul 2009 in tutte e tre le località.

**Arezzo.** Nel vigneto di località Pratantico il tenore zuccherino misurato nelle uve è superiore rispetto a quello raggiunto nello stesso periodo del 2009, nell'azienda di Cesa è identico al 2009 mentre l'acidità appare più alta in tutte e due le località.