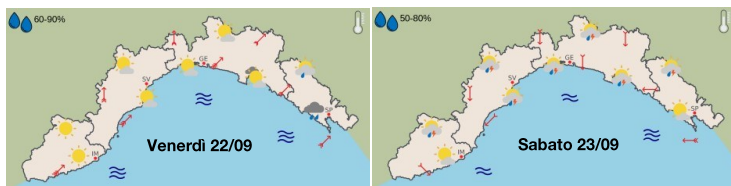


BOLLETTINO VITE n° 28 del 21/09/2023 - IMPERIA

PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

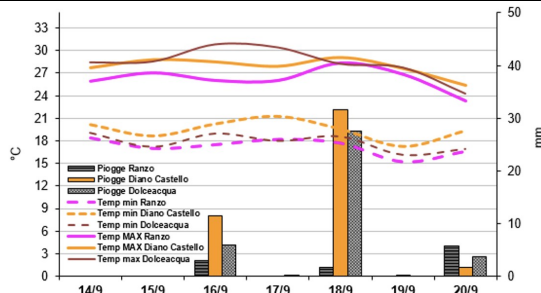
Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov



TENDENZA

GIORNO	24/09/2023	25/09/2023
PREVISIONE	Soleggiato	Sereno
TEMPERATURE	in aumento	in aumento
INTENSITÀ VENTI	tra moderati e forti	tra moderati e forti
AFFIDABILITÀ	Media	Media

Per previsioni sempre aggiornate nei giorni successivi cliccare su:
<https://www.arpal.liguria.it/images/pdfWS/bollettinoLiguria.pdf>



Le temperature massime, nonostante oscillazioni e differenze tra gli areali, sono rimaste più o meno costanti fino a un consistente calo registrato dal 18/09 in poi, che le ha portate a raggiungere i 24°C circa. Minime anch'esse oscillanti, comprese in un range tra 18 e 21°C, con un calo fino a 15°C il 19/09. Le precipitazioni in data 18/09 hanno superato i 30 mm di cumulato a Diano Castello e 26 mm a Dolceacqua.

IN VIGNETO

Tutti i vigneti monitorati sono stati vendemmiati, con circa una settimana di ritardo rispetto al 2022, ad eccezione dell'Ormeasco a Pornasio e del Pigato a Ranzo, che comunque, dalle analisi effettuate questa settimana, mostrano valori idonei alla raccolta (rispettivamente Brix 22,7 e 21,1 - Alcol probabile 13,2 e 12,2 - Acidità 5,10 e 4,63 - pH 3,39 e 3,52). Per chi avesse già raccolto, in questo periodo, compatibilmente con gli impegni di cantina, è possibile eseguire delle operazioni fitosanitarie utili per l'annata successiva.

SEGNARE le PIANTE MALATE

Durante l'estate è tipico il manifestarsi a livello fogliare dei cosiddetti **giallumi** (es. **legno nero** e **flavescenza dorata**), **virosi** o di patologie fungine quali il **mal dell'esca**. Qualora non sia stato già fatto durante l'estate, è consigliabile segnare le piante colpite con nastro per poterle distinguere e potare separatamente in caso di mal dell'esca o estirpare in caso di virosi e giallumi. Per limitare la diffusione del legno nero, visto che il vettore che lo diffonde ha diverse piante ospiti, tra cui l'ortica e il convolvolo, è opportuno in questo periodo eliminare tali piante o attraverso operazioni meccaniche o, se non praticabile, mediante il diserbo chimico localizzato utilizzando prodotti ammessi dal disciplinare di produzione integrata.



OIDIO—difesa preventiva

A fine vendemmia, in quelle situazioni in cui vi è stata una forte pressione della malattia, risulta utile effettuare un trattamento fitosanitario volto a ridurre la formazione e la vitalità dei cleistoteci del fungo, cioè organi che rappresentano la forma più frequente con cui il patogeno affronta la stagione invernale (**svernamento**) - maggiori informazioni nella scheda tecnica dedicata <https://tinyurl.com/RLoidio>. Tra i prodotti utili a limitare l'inoculo svernante è possibile utilizzare l'**olio essenziale di arancio dolce** (Prev-Am plus) o l'AQ 10, cioè un ceppo di **Ampelomyces quisqualis**, fungo parassita specifico per gli oidii, entrambi ammessi anche in biologico; relativamente a quest'ultimo, poiché si tratta di un prodotto sotto forma di spore disidratate, si consiglia di attenersi scrupolosamente alle indicazioni operative in etichetta.



OPERAZIONI DI CANTINA

COSA FARE QUANDO LA FERMENTAZIONE ALCOLICA E' TERMINATA

Una volta conclusa la fermentazione, valutabile anche con analisi degli zuccheri residui, è opportuno effettuare un'analisi di laboratorio per determinare alcuni parametri utili per la conservazione: **alcol svolto, pH, acidità totale, anidride solforosa totale, anidride solforosa libera**. L'alcol svolto, l'acidità totale ed il loro rapporto sono necessari per capire le caratteristiche del vino finito, che in questa fase iniziale può ancora essere corretto. Il pH è legato all'acidità ed è utile conoscerlo in quanto, se elevato, il vino è maggiormente soggetto ad attacchi batterici o a rifermentazioni indesiderate. In questo caso il pH si riduce tramite un'acidificazione.



L'**anidride solforosa libera** è la frazione utile che protegge attivamente il vino dall'azione negativa dell'ossigeno e dai microrganismi nocivi; deve rimanere sopra un certo livello affinché il vino sia protetto.

L'**anidride solforosa totale** rappresenta la somma di quella libera e di quella combinata (la parte che si lega ad alcune sostanze e rimane inutilizzata, non svolgendo quindi le sue azioni). Se il tenore di solforosa totale è in eccesso, può dare problemi gustativi al vino e risultare dannoso, pertanto è fondamentale conoscerne il valore. **E' possibile effettuare tali analisi anche presso il Laboratorio Regionale di Sarzana (Pallodola)** (per maggiori informazioni: <https://tinyurl.com/RLanalisienologiche>).

DOPO LE ANALISI DEL VINO

Effettuare un **travaso** per pulire il vino dai vari residui di fermentazione (feccia) che, oltre ad intorbidire il vino, possono determinare difetti organolettici. Durante il travaso è opportuno, nei vini bianchi soprattutto, evitare il contatto prolungato con l'aria, facendo passare il liquido direttamente dal contenitore in cui ha fermentato a quello pulito, per la conservazione. Durante la fase di conservazione è importante porre attenzione all'ossigeno, mantenendo sempre colmi i contenitori per contrastare le variazioni di volume nel tempo. Si può aggiungere vino della stessa tipologia e utilizzare pastiglie antifiochetto o olio enologico anche in base al recipiente impiegato.

Maggiori informazioni sono disponibili nella **Scheda Tecnica dedicata** <https://tinyurl.com/RLcantina>

Con questo comunicato terminano i bollettini settimanali. Questi riprenderanno a cadenza mensile a partire dal 12/10/2023

Servizi informativi accessibili tramite Telegram
 Attraverso **CAARserviziBot** è possibile scaricare bollettini, schede tecniche e disciplinari regionali di produzione integrata. Per attivarlo scaricare **Telegram** e ricercare **CAARserviziBot**, avviare e seguire il menu. Breve guida: <http://bit.ly/guidacaarservizibot>