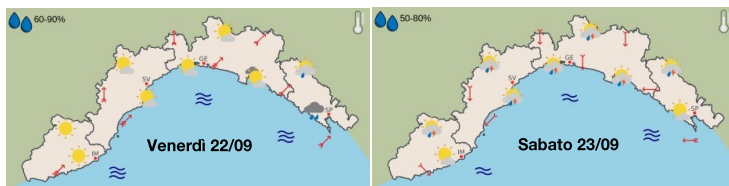


BOLLETTINO VITE n° 28 del 21/09/2023 - LA SPEZIA

PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

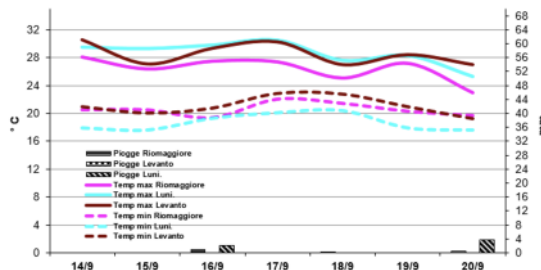
Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov



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 le oscillazioni, sono rimaste all'interno di un ampio range compreso tra 27 e 31°C, per poi calare, segnatamente su Riomaggiore, fino a 24°C in data 20/09. Le minime hanno invece registrato un aumento sulla costa in data 16/09, passando da 20°C fino a quasi 24°C per poi ritornare ai valori iniziali. Diverso il caso dell'areale lunense, dove dai 17°C si è passati a 20°C e nuovamente ai valori di partenza. Precipitazioni scarse con cumulati che non hanno superato i 4 mm.

IN VIGNETO

Tutti i vigneti monitorati sono stati vendemmiati, in generale con circa una settimana di ritardo rispetto al 2022. In questo periodo, compatibilmente con gli impegni di cantina, è possibile quindi eseguire delle operazioni fitosanitarie utili per l'annata successiva.

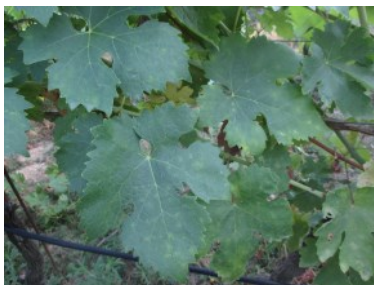
SEGNARE le PIANTE MALATE

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 cleistotecii 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>

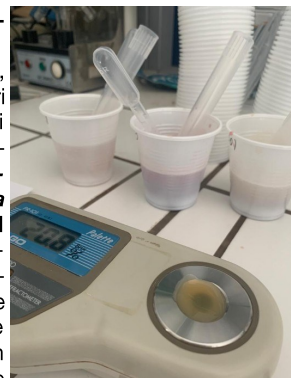


Tra i prodotti utili a limitare l'inoculo svernante è possibile utilizzare l'**olio essenziale di arancio dolce** (*Prev-Am plus*) o l'AQ 10, cioè un ceppo di **Ampelomyces quisqualis**, fungo parassita specifico per gli oidii, entrambi ammessi anche in biologico; relativamente a quest'ultimo, poiché 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 fermentazioni 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 antifioretta 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>