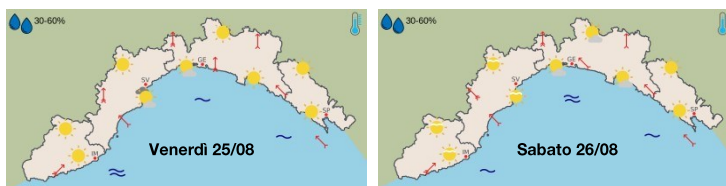


BOLLETTINO VITE n° 24 del 24/08/2023 - SAVONA

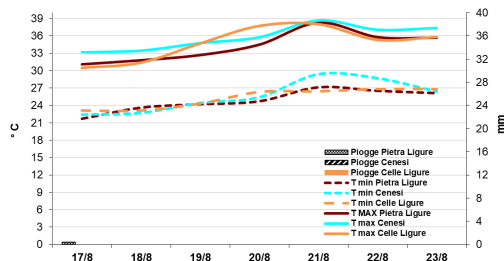
PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov



TENDENZA

GIORNO	27/08/2023	28/08/2023
PREVISIONE	Variabile con possibili rovesci/temporali	Piogge moderate/forti
TEMPERATURE	In diminuzione	In diminuzione
INTENSITÀ VENTI	Deboli o moderati	Moderati o forti
AFFIDABILITÀ	Bassa	Bassa



Temperature massime in costante aumento, con valori che hanno superato i 38°C tra il 20/7 ed il 21/7, seguiti da un lieve calo di 1-2°C. In aumento anche le minime, con la stazione di Cenesi che il 21/8 ha sfiorato i 30°C per poi calare a 27°C a fine periodo. Precipitazioni praticamente assenti.

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

MATURAZIONE UVE (prelievi del 21/08/23)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI -°Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		21/08/23	22/08/22	21/08/23	22/08/22	21/08/23	22/08/22	21/08/23	22/08/22
Albenga	Pigato	16,8	18,5	9,3	10,4	8,95	5,45	3,13	3,30
	Rossese	16,2	17,8	8,9	9,9	8,09	5,91	3,19	3,37
	Vermentino	20,2	18,3	11,5	10,2	6,28	4,56	3,28	3,26
Finale Ligure	Barbarossa	19,2	19,3	10,9	10,9	6,86	5,39	3,26	3,38
	Granaccia	19,3	22,0	10,9	12,8	7,42	5,17	3,17	3,31
	Vermentino	18,6	20,2	10,5	11,5	7,09	4,71	3,16	3,38
Noli	Lumassina	13,1	15,4	6,9	8,3	15,14	7,78	2,97	3,20
Ortovero	Pigato	17,8	19,3	9,9	10,9	7,31	5,13	3,15	3,26
Quiliano	Granaccia	14,7	20,9	7,9	12,0	7,21	4,58	3,38	3,51
	Lumassina	12,5	16,1	6,5	8,8	19,35	11,65	2,81	2,99
Medie		16,8	18,8	9,3	10,6	9,37	6,0	3,15	3,29

In queste due settimane la maturazione è progredita con un incremento degli zuccheri di circa 4,5°Brix e calo delle acidità mediamente di 9 g/l, da 18,16 a 9,37 g/l. Le situazioni più avanzate si rilevano a Finale Ligure nei vitigni *Granaccia* e *Barbarossa*, rispettivamente con 19,3° Brix e 19,2°Brix (10,9% di alcol probabile per entrambi) ed in particolare nel *Vermentino* ad Albenga con 20,2°Brix e 11,5% di alcol probabile. La situazione più arretrata emerge invece per il vitigno *Lumassina*, a Noli con 13,1°Brix (6,9% di alcol probabile) e 15,14 g/l di acidità, e a Quiliano con 12,5°Brix (6,5% di alcol probabile) e 19,35 g/l di acidità. **Rispetto al 2022 emerge un ritardo, con zuccheri inferiori in media di 2°Brix e acidità superiori di 3,4 g/l.** Relativamente al contenuto zuccherino, le maggiori differenze rispetto allo scorso anno si rilevano nel vitigno *Granaccia* a Quiliano con 6,2°Brix in meno rispetto al 2022, mentre il *Vermentino* ad Albenga mostra una tendenza diversa, con valori superiori di 7 g/l rispetto allo scorso anno.

Si ricorda che la maturazione dipende comunque da molti fattori quali carica produttiva, tecnica colturale o microclima e che la vendemmia in determinate situazioni è condizionata anche dallo stato sanitario delle uve. Per valutare correttamente quella del proprio vigneto è utile effettuare l'analisi delle uve. Anche il **Laboratorio Regionale di Sarzana (Pallodola)** fornisce un servizio specifico per valutare la maturazione delle uve (per maggiori informazioni: <https://tinyurl.com/RLanalisi>).

SITUAZIONE FITOSANITARIA

PERONOSPORA e OIDIO—La difesa è da ritenersi **conclusa**.

DROSOPHILA—(*Drosophila suzukii*) in particolare su vitigni sensibili con acini a buccia sottile come il *Rossese* questo insetto può arrecare danni. Per maggiori informazioni su *Drosophila suzukii* consultare la scheda al link <http://bit.ly/Dsuzukii>

TIGNOLETTA e TIGNOLA RIGATA, RISCHIO MARCIUMI - Catture in diminuzione in tutti gli areali provinciali. In base ai consigli del precedente bollettino i vigneti dovrebbero essere coperti, in caso contrario valutare eventuale trattamento in base alla presenza di sintomi sugli acini e tenendo presente i **tempi di carenza** dei diversi prodotti utilizzabili.

L'andamento delle catture ed i riferimenti alla scheda tecnica di tignoletta sono disponibili al link: <https://tinyurl.com/RLcattureSV>.

Scheda tecnica al link: <https://bit.ly/RL-tignoletta>. Commerciali ammessi al link: <https://tinyurl.com/RLcomtignoletta>



Granaccia a Quiliano