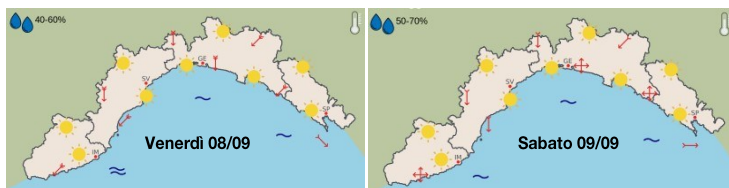


BOLLETTINO VITE n° 26 del 07/09/2023 - SAVONA

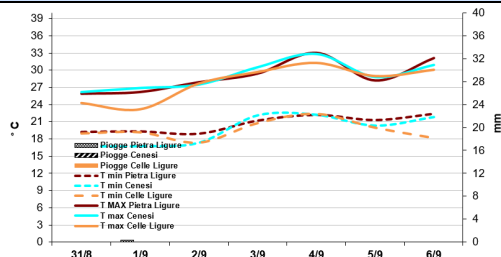
PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov



TENDENZA

GIORNO	10/09/2023	11/09/2023
PREVISIONE	Sereno ☀️	Sereno ☀️
TEMPERATURE	in diminuzione	stazionarie
INTENSITA' VENTI	deboli con brezze	deboli con brezze
AFFIDABILITA'	Media	Media



Dopo il brusco calo registrato tra il 27 e il 28/8, le temperature massime hanno subito un graduale innalzamento fino a superare i 30 °C, salvo una lieve inflessione verificatasi il 5/9. Anche le minime sono nuovamente aumentate, soprattutto tra il 2 e il 5/9. Non si sono verificati fenomeni precipitativi.

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

MATURAZIONE UVE (prelievi del 04/09/23)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI - °Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		04/09/23	05/09/22	04/09/23	05/09/22	04/09/23	05/09/22	04/09/23	05/09/22
Albenga	Pigato	18,6	raccolto	10,5	raccolto	6,07	raccolto	3,37	raccolto
	Rossese	18,3	19,5	10,2	11,1	5,12	4,2	3,43	3,57
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Finale Ligure	Barbarossa	20,4	raccolto	11,7	raccolto	4,45	raccolto	3,56	raccolto
	Granaccia	21,6	23,1	12,5	13,5	5,06	4,2	3,45	3,50
	Vermentino	21,1	22,2	12,2	12,9	5,14	3,9	3,46	3,56
Noli	Lumassina	14,7	raccolto	7,9	raccolto	7,72	raccolto	3,23	raccolto
Ortovero	Pigato	19,0	raccolto	10,7	raccolto	5,60	raccolto	3,31	raccolto
Quiliano	Granaccia	18,8	raccolto	10,6	raccolto	4,60	raccolto	3,57	raccolto
	Lumassina	14,7	17,9	7,9	10,0	11,8	8,3	3,02	3,17
Medie		18,6	20,7	10,5	11,4	6,2	5,2	3,38	3,45

Nell'ultima settimana **la maturazione ha subito un arresto**, probabilmente dovuto alle mutate condizioni climatiche e alle precipitazioni di lunedì 28. Tra i vigneti monitorati è stato raccolto soltanto il *Vermentino* ad Albenga. Esaminando i dati si rileva che **il valore medio degli zuccheri è rimasto pressoché costante (+0,1 °Brix)** e **le acidità risultano inferiori di 0,7 g/l**. Nel dettaglio emerge che, mentre le acidità sono calate in modo piuttosto uniforme in tutti i vigneti campionati, tra gli zuccheri c'è stata più variabilità con casi di cali (-1,5 °Brix per il *Barbarossa* a Finale) o incrementi più evidenti (+1,1 °Brix per il *Rossese* ad Albenga). Le situazioni più avanzate di maturazione si rilevano a Finale Ligure per *Vermentino*, *Granaccia* e *Barbarossa*, mentre quelle più arretrate si osservano ancora per *Lumassina*, ma ciò rappresenta anche una caratteristica specifica del vitigno. Nel 2022 alla data del 05/09 in 6 vigneti monitorati si era conclusa la raccolta; considerando solo i vigneti presenti anche lo scorso anno, **rispetto al 2022 si continua a rilevare un ritardo nella maturazione: gli zuccheri in media sono inferiori di 1,8 °Brix e le acidità superiori di 1,6 g/l**.

Si ricorda che la maturazione dipende da molti fattori quali carica produttiva, tecnica colturale, microclima o 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 maggiori informazioni: <https://tinyurl.com/RLanalisienologiche>).

Poiché le vendemmie sono in corso o prossime, si rende disponibile la **scheda tecnica dedicata alle principali operazioni di cantina**, scaricabile al link <https://tinyurl.com/RLcantina>

SITUAZIONE FITOSANITARIA

La difesa fitosanitaria è da considerarsi **conclusa**.

Se si dovessero presentare problemi di sanità del grappolo, in presenza di valori idonei alla raccolta è opportuno pianificare in tempi brevi le vendemmie.

E' possibile visualizzare l'andamento delle catture di tignoletta aggiornate al 04 settembre, ove ancora rilevate, ed i riferimenti alla scheda tecnica al link: <https://tinyurl.com/RLcattureSV>.



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>