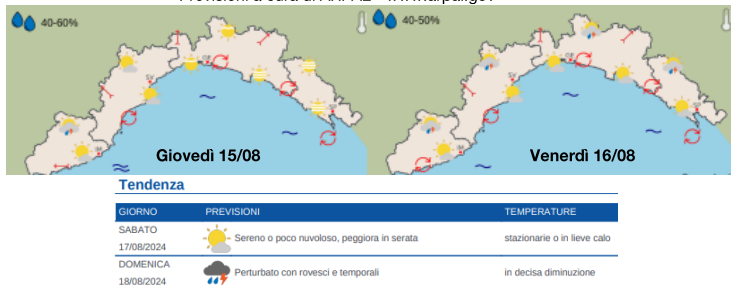


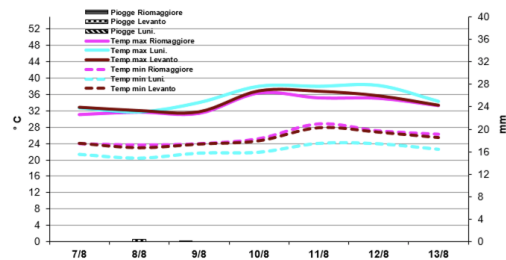
## BOLLETTINO VITE n° 23 del 14/08/2024 - LA SPEZIA

### PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov



Temperature massime in aumento da metà del periodo in esame: si è passati su tutto il territorio da circa 32°C fino a raggiungere 36°C in costa e addirittura 38°C nell'entroterra (val di Magra). Minime che anche in questo caso differiscono tra costa e valli interne: 24°C che hanno poi raggiunto i 28°C in riviera (in data 11/8), mentre nell'areale lunense i valori sono passati da 21°C a 24°C. Precipitazioni praticamente assenti.



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

### MATURAZIONE UVE - CONFRONTO ANNATE

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI - °Brix								ACIDITA' TOTALE - g/l							
		2024	Media 18-23	2023	2022	2021	2020	2019	2018	2024	Med 18-23	2023	2022	2021	2020	2019	2018
Arcola	Sangiovese	13,2	14,5	15,5	19,5	12,1	12,9	10,1	16,9	12,59	14,60	13,5	9,16	12,1	14,75	27,7	10,4
	Vermentino	12,4	11,6	14,2	15,8	8,2	9,1	8,5	13,5	13,04	15,70	10,9	9,59	8,2	22,22	32,6	10,7
Bolano	Merlot	7,8	11,6	12,4	19,6	6,8	9,5	6,7	14,6	29,52	19,23	22,17	10,29	6,8	24,9	37,6	13,6
	Sangiovese	10,2	11,8	11,7	17,9	7,1	10,6	10,4	13,1	22,34	17,21	25,21	8,74	7,1	20,99	25,8	15,4
	Vermentino	9,1	9,1	11,2	17	5,4	6,6	5,6	8,9	25,64	21,31	24,11	10,17	5,4	34,66	30,3	23,2
Castelnuovo M.	Vermentino	15	11,0	12,7	16,2	6,3	9,8	6,2	15	9,57	17,25	16,44	9,76	6,3	26,11	35,4	9,5
Levanto	Albarola	10,7	12,8	15,4	16	8,7	10,9	11,8	14	13,74	9,96	7,66	6,07	8,7	13,83	14,9	8,6
	Merlot	14,6	14,6	15,3	21,3	11,1	11,9	12,8	15	12,46	12,67	12,92	7,09	11,1	16,29	19,1	9,5
	Sangiovese	14,6	15,6	17,4	19,2	11,8	14,4	14,1	16,4	15,47	11,53	12,43	8,23	11,8	12,34	15,3	9,1
	Vermentino	13,4	14,0	13,5	18,1	11,6	12,8	11,9	15,9	11,16	11,99	12,94	6,04	11,6	13,95	18,9	8,5
Ortonovo	Merlot	16,8	16,3	17,3	21,8	13,1	14,7	12,8	18,2	8,33	11,88	12,64	8,82	13,1	11,33	17	8,4
	Vermentino	13,6	12,4	13,1	16,4	9,3	9,9	8,9	16,7	9,29	14,32	14,46	7,5	9,3	17,98	28,7	8
Riomaggiore - Manarola	Albarola	11,9	11,6	12,9	15,4	7,6	11,5	8,6	13,8	13,78	12,93	11,23	7,07	7,6	14,6	26	11,1
	Bosco	14,6	13,3	13,9	17,5	9,7	13	9,1	16,4	12,17	15,68	16,64	8,29	9,7	17,24	31,7	10,5
Riomaggiore - Parco	Albarola	13,9	12,2	13,5	17,2	7,7	11,9	10,8	12,1	10,44	11,83	12,19	6,11	7,7	13,68	20,2	11,1
	Bosco	16,8	15,8	16,8	21	11,3	15,7	13,8	16,2	7,19	9,70	8,55	5,63	11,3	9,94	13,5	9,3
	Vermentino	16,1	14,9	13,9	17,5	11,7	15,4	13,9	16,8	7,86	10,31	10,27	7,55	11,7	9,52	14,2	8,6
S. Stefano M.	Vermentino	13,3	13,6	14,5	17,6	10,3	12,2	10,4	16,7	9,11	11,36	9,69	6,88	10,3	11,89	22,1	7,3
Sarzana	Sangiovese	15,5	15,0	14,6	19,4	12,1	14,8	11,9	17,3	11,13	12,33	13,84	8,14	12,1	12,09	18,7	9,1
	Vermentino	12,8	12,4	13,5	17,2	8,6	10,7	8	16,2	13,02	13,85	10,65	7,63	8,6	18,1	29,5	8,6
Valori Medi >		13,3	13,2	14,2	18,1	9,5	11,9	10,3	15,2	13,39	13,76	13,92	7,84	9,5	16,8	24	10,5

I dati di maturazione del 5/8 sono stati confrontati con le annate precedenti fino al 2018. Dal confronto emerge che l'accumulo degli zuccheri risulta in linea alla media delle sei annate precedenti (+0,1°Brix) e, rispetto allo scorso anno, ha un valore più basso di 0,9°Brix. L'acidità totale media 2024 risulta leggermente inferiore alla media delle annate precedenti (-0,37 g/l), ma ben superiore ai valori riscontrati nel 2018, 2021 e 2022. Nell'ambito varietale, il valore di zuccheri più elevato per Sangiovese è stato riscontrato a Sarzana (15,5°Brix), più elevato di +0,5°Brix rispetto alla media delle annate precedenti; per Vermentino, Bosco e Albarola i valori più alti si sono avuti alle Cinque Terre (rispettivamente 16,1 - 16,8 e 13,9°Brix), anch'essi superiori rispetto alla media dei 6 anni precedenti. Sebbene, considerando i dati medi provinciali, si rilevi un leggero ritardo rispetto allo scorso anno, osservando in dettaglio si stima un trend in anticipo per il Vermentino delle Cinque Terre e di Castelnuovo Magra ma il resto dei vigneti risulta comunque in ritardo rispetto alle precedenti annate, ad eccezione del triennio dal 2019 al 2021. Circa le prospettive di maturazione e la possibile data di vendemmia, oltre al clima bisogna tenere conto di diversi aspetti come gestione del vigneto, vitigno, suolo, stato fitosanitario, carica, quota, esposizione. **Nelle prossime settimane con i nuovi dati delle analisi delle uve prelevate nei vigneti monitorati, che saranno riportati sul bollettino settimanale fino alla raccolta, si potranno avere indicazioni più precise.**

### SITUAZIONE FITOSANITARIA

**PERONOSPORA - OIDIO** - la difesa è da ritenersi conclusa in tutte le aree viticole, considerata l'avanzata fase fenologica.

**TIGNOLETTA - TIGNOLA RIGATA** - ancora elevato il numero di catture, che in alcuni casi si approssima al picco, e si rilevano i primi danni; a seguito di ciò si ribadisce la necessità di intervenire nelle aree sensibili, per chi non l'avesse ancora fatto, con **emamectina** (es. *Affirm - max 3 trattamenti all'anno*) o prodotti a base di **Bacillus thuringiensis** (es. *Dipel, Turex, Kristal*) o **spinosad** (es. *Laser, Success*). Chi ha già eseguito un trattamento deve attenersi alle indicazioni da etichetta e ripeterlo nel caso sia previsto. Si ricorda che la difesa contro tignoletta è finalizzata anche ad evitare danni agli acini che potrebbero favorire la botrite o marciumi in generale. Andamento catture al seguente link: <https://tinyurl.com/RLcaptureSP>. Schede tecniche ai link <https://bit.ly/RL-tignoletta> e <https://tinyurl.com/RLtignolarigata> Commerciali ammessi ai link <https://tinyurl.com/RLcontignoletta> e <https://tinyurl.com/RLcontignolarigata>

**BOTRITE - MARCIUME ACIDO** - in caso di piogge, nei vigneti colpiti da tignoletta, si consiglia di effettuare un trattamento preventivo con **bicarbonato di potassio** (*Karma, Vitikappa*) o prodotti microbiologici a base di **pythium oligandrum** (*Polyversum*), **bacillus subtilis** (*Serenade ASO*) o **bacillus amyloliquefaciens** (*Amylo-X, Serifel*), attenendosi alle prescrizioni riportate in etichetta.