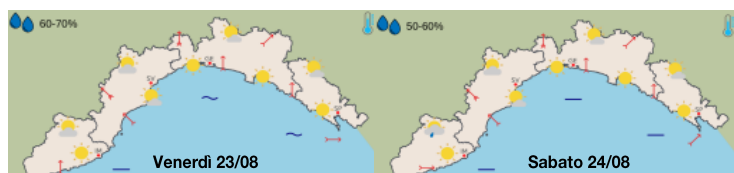


BOLLETTINO VITE n° 24 del 22/08/2024 - LA SPEZIA

PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

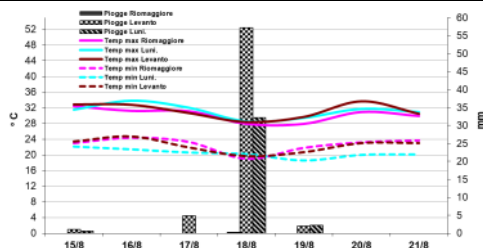
Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov



Tendenza

GIORNO	PREVISIONI	TEMPERATURE
DOMENICA 25/08/2024	Velato	In diminuzione
LUNEDI 26/08/2024	Variabile, possibili piovoschi al pomeriggio	In aumento

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



Le temperature massime hanno subito un progressivo calo di circa 3-4° C sino al 18/8, per poi risalire nuovamente. Stesso andamento anche per le minime, con valori compresi tra 19°C e 24°C. Precipitazioni particolarmente rilevanti il 18/8 con cumulati di 57,2 mm a Levanto e 32,2 mm a Luni.

MATURAZIONE UVE (prelievi del 19/08/24)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI -°Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		19/08/24	21/08/23	19/08/24	21/08/23	19/08/24	21/08/23	19/08/24	21/08/23
Arcola	Sangiovese	16,6	19,3	9,1	10,9	7,60	9,53	3,20	3,09
	Vermentino	17,9	16,5	10,0	9,1	5,47	7,93	3,30	3,07
Bolano	Merlot	16,5	19,0	9,1	10,7	10,29	10,43	3,01	3,07
	Sangiovese	14,8	17,2	8,0	9,5	9,40	11,38	2,96	2,98
	Vermentino	15,6	17,2	8,5	9,5	8,76	10,23	3,07	3,07
Castelnuovo Magra	Vermentino	18,2	16,3	10,2	8,9	5,45	9,65	3,31	3,08
Levanto	Albarola	14,4	19,7	7,7	11,2	6,70	4,12	3,33	3,52
	Merlot	17,7	20,0	9,9	11,4	7,66	7,13	3,16	3,27
	Sangiovese	18,6	21,5	10,5	12,4	8,20	8,29	3,21	3,24
	Vermentino	17,8	18,6	9,9	10,5	5,89	6,39	3,25	3,22
Luni	Merlot	19,6	21,1	11,1	12,2	5,61	9,15	3,44	3,22
	Vermentino	18,2	18,8	10,2	10,6	4,91	6,25	3,19	3,10
Riomaggiore (Manarola)	Albarola	15,2	19,6	8,2	11,1	6,90	4,89	3,16	3,29
	Bosco	18,0	20,0	10,1	11,4	6,43	8,41	3,17	3,15
Riomaggiore (Parco)	Albarola	15,8	16,9	8,6	9,3	7,11	6,65	3,25	3,09
	Bosco	21,7	21,2	12,6	12,2	4,46	6,35	3,36	3,10
	Vermentino	20,0	17,9	11,4	10,0	4,70	6,16	3,35	3,08
Santo Stefano Magra	Vermentino	15,4	18,6	8,3	10,7	5,74	7,34	3,29	3,22
Sarzana	Sangiovese	16,6	18,9	9,1	10,5	7,00	9,10	3,08	3,08
	Vermentino	17,1	18,5	9,4	10,4	6,42	7,04	3,18	3,15
MEDIA		17,3	18,8	9,6	10,6	6,74	7,82	3,21	3,15

In queste due settimane la maturazione è progredita con un incremento degli zuccheri di 4°Brix e calo delle acidità mediamente di 6,63 g/l, da 13,37 a 6,74 g/l. **Rispetto al 2023 emerge in media ancora un leggero ritardo relativamente alla concentrazione degli zuccheri, meno elevati di 1,5° Brix. I valori di acidità risultano inferiori di circa 1 g/l.** Le differenze maggiori si rilevano nell'Albarola di Levanto e di Manarola con rispettivamente 5,3°Brix e 4,4°Brix in meno rispetto allo scorso anno. Per quanto riguarda le acidità, la differenza maggiore emerge per il Merlot a Luni per cui si osserva un valore inferiore di 3,54 g/l rispetto alla precedente annata. Attualmente la situazione più avanzata, con valori di zuccheri di 21,7°Brix e alcol probabile pari a 12,6%, si rileva nel Bosco a Riomaggiore. Dalle analisi in alcuni casi sono emersi valori di acidità già piuttosto bassi; al fine di evitare ulteriori cali e aumento di pH a livelli rischiosi per la stabilità microbiologica del vino, in particolare nei vitigni bianchi, è opportuno valutare la possibilità di raccolte anticipate. Si ricorda che la maturazione dipende comunque da molti fattori, e per valutare correttamente quella del proprio vigneto è possibile effettuare analisi delle uve pre-vendemmia anche presso il **Laboratorio Regionale di Sarzana (Pallodola)**, che fornisce un servizio specifico per valutare la maturazione delle uve (per maggiori informazioni: <https://tinyurl.com/RLanalisi>)

SITUAZIONE FITOSANITARIA

TIGNOLETTA e TIGNOLA RIGATA– le catture sono in lieve flessione rispetto alla settimana scorsa ma rimangono elevate in alcune aree; l'andamento è disponibile al link: <https://tinyurl.com/RLcattureSP>. E' possibile quindi valutare eventuali interventi in base alla presenza di sintomi sugli acini e tenendo presente i tempi di carenza dei diversi prodotti utilizzabili, ad esempio **emamectina** (es. Affirm – max 3 trattamenti all'anno, tempo di carenza 7 gg) o prodotti a base di **Bacillus thuringiensis** (es. Dipel, Turex, Kristal—tempo di carenza 2/3 giorni) o **spinosad** (es. Laser, Success—tempo di carenza 15 gg) Maggiori dettagli e informazioni sui prodotti al link <https://tinyurl.com/RLcomtignoletta> e <https://tinyurl.com/RLcomtignolarigata> e nelle schede tecniche dedicate <https://bit.ly/RL-tignoletta> e <https://tinyurl.com/RLtignolarigata>.

MARCIUMI: in questo periodo è opportuno porre attenzione ad eventuali marciumi che si stanno evidenziando in alcuni grappoli colpiti da peronospora larvata e black rot; specialmente nei vigneti in cui la raccolta non è imminente si consiglia di intervenire nuovamente con **bicarbonato di potassio** (Karma, Vitikappa) o prodotti microbiologici a base di **pythium oligandrum** (Polyversum), **bacillus subtilis** (Serenade ASO) o **bacillus amylo-liquefaciens** (Amylo-X, Serifel), attenendosi alle prescrizioni riportate in etichetta.