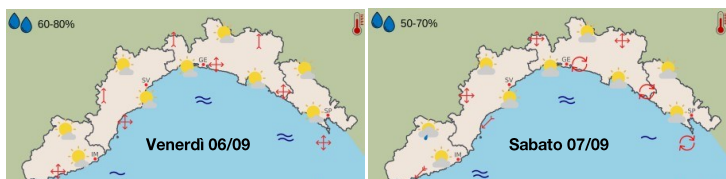


BOLLETTINO VITE n° 26 del 05/09/2024 - LA SPEZIA

PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

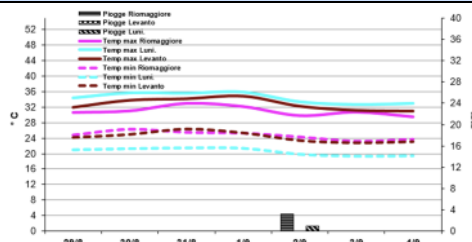
Previsioni a cura di ARPAL – www.arpal.gov



Tendenza

GIORNO	PREVISIONI	TEMPERATURE
DOMENICA 06/09/2024	Coperto con piogge diffuse	In calo
LUNEDI 09/09/2024	Precipitazioni residue e ritorno del sole	Minime stazionarie, massime in ripresa

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



Le temperature massime hanno registrato un lieve calo nell'entroterra (da 35 a 33°C), mentre sulla costa i valori sono rimasti all'incirca costanti (32°C a Levante e 28-29°C a Riomaggiore). Minime costanti sui 24°C in costa e 20°C sull'areale lunense. Precipitazioni scarse, con cumulati registrati in data 2/9 che non hanno superato i 4 mm di pioggia caduta.

MATURAZIONE UVE (prelievi del 02/09/24)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI - °Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		02/09/24	04/09/23	02/09/24	04/09/23	02/09/24	04/09/23	02/09/24	04/09/23
Arcola	Sangiovese	20,3	21,0	11,6	12,1	5,76	6,68	3,41	3,39
	Vermentino	raccolto	19,0	raccolto	10,7	raccolto	4,96	raccolto	3,37
Bolano	Merlot	22,0	21,8	12,8	12,6	6,87	6,93	3,30	3,36
	Sangiovese	18,9	19,9	10,7	11,3	7,36	7,74	3,15	3,27
	Vermentino	19,9	20,9	11,3	12,0	6,64	5,94	3,27	3,42
Castelnuovo Magra	Vermentino	22,2	19,8	12,9	11,3	4,81	6,13	3,49	3,35
Levanto	Albarola	19,4	20,4	11,0	11,7	4,79	3,18	3,54	3,77
	Merlot	21,0	21,4	12,1	12,4	5,47	5,23	3,46	3,50
	Sangiovese	21,6	22,9	12,5	13,4	5,93	6,40	3,47	3,45
	Vermentino	21,8	20,7	12,6	11,9	4,98	4,51	3,39	3,45
Luni	Merlot	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Riomaggiore (Manarola)	Albarola	18,3	18,6	10,2	10,5	4,65	4,21	3,44	3,51
	Bosco	23,4	raccolto	13,7	raccolto	5,74	raccolto	3,31	raccolto
Riomaggiore (Parco)	Albarola	19,7	19,2	11,2	10,9	4,15	3,87	3,57	3,50
	Bosco	25,1	25,0	14,9	14,8	3,76	4,12	3,59	3,52
	Vermentino	24,3	22,4	14,4	13,0	3,80	3,79	3,55	3,45
Santo Stefano Magra	Vermentino	19,0	18,5	10,7	10,4	4,78	6,18	3,39	3,45
Sarzana	Sangiovese	19,6	17,6	11,1	9,8	5,49	7,33	3,28	3,15
	Vermentino	20,8	20,3	11,9	11,6	4,84	3,41	3,39	3,59
MEDIA		21,0	20,5	12,1	11,7	5,26	5,3	3,41	3,43

Questa settimana è stato raccolto anche il *Vermentino* ad Arcola e a Luni, ma è possibile osservare come nella maggior parte dei casi siano stati già raggiunti valori idonei alla vendemmia. La concentrazione zuccherina rispetto alla scorsa settimana è aumentata di **2,3°Brix** e l'acidità diminuita di circa **0,5 g/l**. Nel 2023 alla data del 04/09 erano stati raccolti *Vermentino* e *Merlot* a Luni e il *Bosco* a Manarola; **osservando i dati medi tra le due annate emerge una situazione piuttosto confrontabile**, sebbene si possano rilevare alcune differenze più evidenti, ad esempio nel *Vermentino* a Castelnuovo Magra o nel *Sangiovese* a Sarzana, che quest'anno mostrano 2°Brix in più rispetto al 2023. Anche questa settimana in molte situazioni e particolarmente nei vitigni bianchi si evidenziano **valori di acidità piuttosto bassi** per cui, onde **evitare ulteriori cali e aumento anomalo di pH è consigliabile procedere alle raccolte**; in generale, **considerando le precipitazioni in corso e l'instabilità meteo, non appena siano raggiunte condizioni idonee alla vendemmia è opportuno procedere tempestivamente alla raccolta, soprattutto nel caso in cui lo stato fitosanitario delle uve non sia ottimale.**

Si ricorda che la maturazione dipende da molti fattori quali carica produttiva, tecnica colturale, microclima, stato sanitario delle uve e per valutare correttamente quella del proprio vigneto è **possibile effettuare le analisi delle uve prima della vendemmia anche presso il Laboratorio Regionale di Sarzana (Pallodola)** (per maggiori informazioni: <https://tinyurl.com/RLanalisienologiche>)

Poiché le vendemmie sono già in corso, 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 particolare nelle varietà a grappolo compatto (es. *Sangiovese*, *Albarola*), è opportuno pianificare in tempi brevi le vendemmie. Si consiglia di effettuare un'accurata selezione dei grappoli colpiti in particolare da marciumi causati da peronospora larvata, oidio, tignoletta o black rot. E' possibile visualizzare l'andamento delle catture di tignoletta e tignola rigata aggiornate al 2 settembre, ove ancora rilevate, ed i riferimenti alla scheda tecnica al link <https://tinyurl.com/RLcattureSP>

Sangiovese ad Arcola

