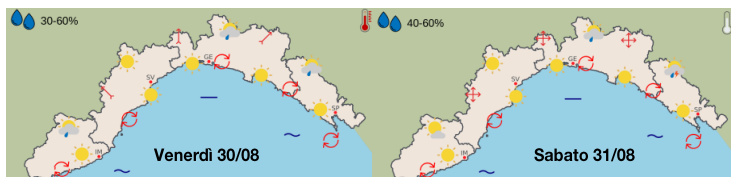


BOLLETTINO VITE n° 25 del 29/08/2024 - SAVONA

PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

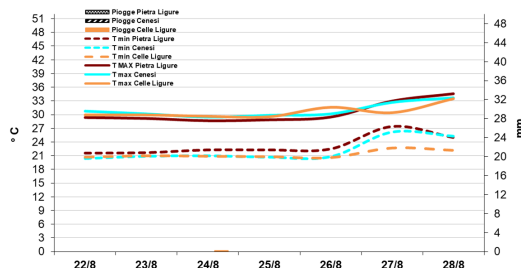
Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov



Tendenza

| GIORNO | PREVISIONI | TEMPERATURE |
|------------------------|---|----------------|
| DOMENICA 01/09/2024 | Variable per passaggi nuvolosi, possibili temporali pomeridiani sui rilievi | Stazionarie |
| LUNEDI 02/09/2024 | Variable con possibili locali temporali sparsi | In diminuzione |

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



Le temperature massime sono rimaste stazionarie in tutti gli areali sino al 27/8, quando si è avuto un aumento progressivo fino a valori di 33-34°C. Andamento simile anche per le minime, con un picco, sempre il 27/08, che ha portato a raggiungere i 27,4°C a Pietra Ligure, per poi riassetarsi a 22°C a Celle e 25°C nelle altre aree. Precipitazioni praticamente assenti.

MATURAZIONE UVE (prelievi del 26/08/24)

| COMUNE | VITIGNO | ZUCCHERI -°Brix | | ALCOL PROB.LE - % | | ACIDITA' - g/l | | pH | |
|---------------|------------|-----------------|-------------|-------------------|-------------|----------------|------------|-------------|-------------|
| | | 26/08/24 | 27/08/23 | 26/08/24 | 27/08/23 | 26/08/24 | 27/08/23 | 26/08/24 | 27/08/23 |
| Albenga | Pigato | 15,9 | 18,0 | 8,7 | 10,1 | 7,37 | 7,0 | 3,12 | 3,30 |
| | Rossese | 15,3 | 17,2 | 8,3 | 9,5 | 7,14 | 5,8 | 3,13 | 3,37 |
| | Vermentino | 18,3 | 21,8 | 10,2 | 12,6 | 5,19 | 5,5 | 3,28 | 3,44 |
| Finale Ligure | Barbarossa | 15,7 | 21,9 | 8,5 | 12,7 | 8,49 | 5,1 | 3,07 | 3,46 |
| | Granaccia | 20,1 | 22,0 | 11,5 | 12,8 | 5,38 | 5,4 | 3,35 | 3,40 |
| | Vermentino | 15,0 | 21,0 | 8,1 | 12,1 | 7,08 | 5,6 | 3,11 | 3,44 |
| Noli | Lumassina | 10,7 | 15,1 | 5,3 | 8,2 | 20,44 | 8,6 | 2,82 | 3,24 |
| Ortovero | Pigato | 18,9 | 18,8 | 10,7 | 10,6 | 6,15 | 6,6 | 3,07 | 3,29 |
| Quiliano | Granaccia | 14,5 | 18,4 | 7,8 | 10,3 | 5,79 | 5,4 | 3,40 | 3,50 |
| | Lumassina | 8,2 | 13,9 | ND | 7,4 | 28,16 | 12,4 | 2,76 | 3,03 |
| Medie | | 15,3 | 18,8 | 8,8 | 10,6 | 10,12 | 6,7 | 3,11 | 3,35 |

Nell'ultima settimana la maturazione è progredita con un incremento medio degli zuccheri di 1,4 °Brix e calo delle acidità mediamente di 1,13 g/l. Rispetto al 2023 si conferma un ritardo, con zuccheri inferiori in media di 3,5 °Brix e acidità superiori di 3,4g/l. Le situazioni più avanzate si confermano nel vitigno Granaccia a Finale Ligure, con 20,1 °Brix (11,5% di alcol probabile) e acidità 5,4 g/l che si approssima a valori idonei alla vendemmia, e nel Pigato ad Ortovero (18,9 °Brix e 10,7% alcol probabile). Risulta al contrario ancora arretrata la situazione del vitigno Lumassina a Quiliano, con concentrazione zuccherina pari a 8,2 °Brix e a Noli con 10,7°Brix.

Si ricorda che la maturazione dipende 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 o da eventi meteo avversi (es. grandinate). 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

DROSOPHILA - (*Drosophila suzukii*) si consiglia di porre particolare attenzione soprattutto nelle aree costiere e su vitigni sensibili con acini a buccia sottile come il Rossese. Per maggiori informazioni su *Drosophila suzukii* consultare la scheda al link <http://bit.ly/Dsuzukii>

TIGNOLETTA e TIGNOLA RIGATA - catture in generale diminuzione; si rileva al contrario un aumento di tignola rigata nella zona di Finale. <https://tinyurl.com/RLcattureSV>. Schede tecniche ai link: <https://bit.ly/RL-tignoletta> e <https://tinyurl.com/RLtignolarigata>. Commerciali ammessi ai link: <https://tinyurl.com/RLcomtignoletta> e <https://tinyurl.com/RLcomtignolarigata>.

MARCIUMI - in questo periodo è opportuno porre attenzione ad eventuali marciumi che si possono sviluppare a seguito di attacchi di tignoletta; 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 amyloliquefaciens** (*Amylo-X*, *Serifel*), attenendosi alle indicazioni riportate in etichetta.



Granaccia a Quiliano