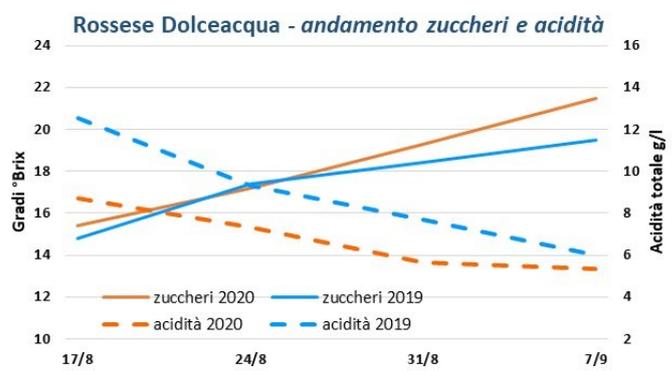


BOLLETTINO VITE n° 27 del 10/09/2020 - IMPERIA

PREVISIONI METEO – a cura di Arpal – www.arpal.gov

VENERDÌ 11 settembre		Nubi e possibili piogge, poi migliora sulla costa, ancora nubi e piogge nell'interno. T massime in calo.
SABATO 12 settembre		Sereno con qualche velatura. Temperature in aumento.
DOMENICA 13 settembre		Sereno o poco nuvoloso. Temperature in aumento.
LUNEDÌ 14 settembre		Sereno o poco nuvoloso. Temperature stazionarie.
MARTEDÌ 15 settembre		Soleggiato, possibili velature. Temperature in calo.
MERCOLEDÌ 16 settembre		Nubi in aumento. Temperature stazionarie.

SITUAZIONE METEO



A titolo esemplificativo, si riporta in grafico l'andamento di due parametri della maturazione per il Rossese di Dolceacqua, sia per l'annata in corso (in arancione) che per il 2019 (in blu). Si nota il progressivo aumento degli zuccheri e il contestuale calo dell'acidità. Per tale vitigno pertanto stiamo raggiungendo livelli quasi ideali per la raccolta, con un certo anticipo rispetto allo scorso anno, anche se in media siamo lievemente in ritardo rispetto al 2019 (vedi tabella sotto).

MATURAZIONE UVE - (prelievo del 07.09.2020)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI - °Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITÀ - g/l		pH	
		2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019
Diano Castello	Vermentino	20,8	21,3	12,0	12,3	4,6	6,1	3,53	3,34
Dolceacqua	Pigato	18,6	17,7	10,5	9,9	7,1	8,5	3,12	3,08
	Rossese	21,5	19,5	12,4	11,1	5,4	6,0	3,38	3,26
Pontedassio	Pigato	18,9	21,6	10,7	12,5	5,7	5,1	3,31	3,38
	Vermentino	18,3	22,3	10,2	13	5,7	4,6	3,25	3,41
Pornassio	Ormeasco	16,0	18,5	8,7	10,4	8,4	6,4	3,01	3,17
Ranzo	Pigato	18,6	20,7	10,5	11,9	6,2	6,0	3,23	3,28
Soldano loc. Pini	Rossese	22,1	23,2	12,8	13,6	4,7	4,6	3,49	3,48
Soldano fraz. Martino	Rossese	22,2	23,2	12,9	13,6	5,8	4,8	3,39	3,49
	MEDIA	19,7	20,6	11,2	11,8	5,9	5,9	3,30	3,30

SITUAZIONE ATTUALE - Rispetto alla settimana precedente è stato registrato un incremento medio del contenuto in zuccheri di circa 1,8 °Brix (valore medio attuale 19,7 °Brix) e una diminuzione dell'acidità di circa 0,6 g/l (valore medio attuale 5,9 g/l). In alcune situazioni i valori ideali per la raccolta sono stati raggiunti (es. Rossese a Soldano e a Dolceacqua), mentre nelle restanti aree ci si appresta a raggiungerli; fa eccezione ovviamente l'Ormeasco a Pornassio in cui si deve ancora attendere per la raccolta.

CONFRONTO CON L'ANNATA PRECEDENTE - Anche nel 2019 alla stessa data di prelievo non risultava vendemmiato nessuno dei vigneti monitorati. Dal confronto dei dati, si evidenzia per quest'anno in media un minor contenuto in zuccheri di quasi 1 °Brix, con le maggiori differenze in negativo per le zone di Pontedassio e Pornassio. Per quanto riguarda le acidità, i valori medi non presentano differenze. Tutto questo conferma in media un livello di maturazione simile allo scorso anno, con livello di acidità superiore (considerandolo in relazione al tenore zuccherino), fattore che può considerarsi positivo dal punto di vista qualitativo.

Considerando che ci stiamo avvicinando alla raccolta, è stata recentemente revisionata la **scheda tecnica dedicata alle principali operazioni di cantina**, scaricabile al link <https://tinyurl.com/RLcantina>

Attenzione!! si ricorda che la maturazione dipende comunque 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. Per valutare correttamente quella del proprio vigneto è utile effettuare l'analisi delle uve. Il **Laboratorio Regionale di Sarzana (Pallodola)** fornisce un servizio specifico per valutare la maturazione delle uve (per maggiori informazioni: <https://tinyurl.com/RLanalisi>).

DIFESA FITOSANITARIA - La sanità delle uve è eterogenea ed è condizionata in primo luogo dalla corretta difesa contro peronospora, oidio e tignoletta, ma, in alcuni areali, a questo si aggiunge il danno dovuto alla grandine e alle frequenti precipitazioni che si sono susseguite nel mese di agosto. La tenuta dell'acino in alcuni casi è debole con inizio di spaccature e lisi della buccia con fuoriuscita del succo e formazione di botrite e marciume acido. In questi casi si consiglia di anticipare la raccolta o di eseguirla in modo frazionato in funzione della maturazione. Se necessario utilizzare nella fascia del grappolo prodotti antibotritici ammessi in bio, come zeolite e bentonite.

Attenzione!! Nuova proroga delle scadenze per le abilitazioni agli acquisti di prodotti fitosanitari e delle attestazioni di funzionalità delle macchine irroratrici. Per informazioni consultare il comunicato del Settore Fitosanitario Regionale <https://tinyurl.com/RLproroghe>

Tramite l'applicazione **Telegram** ricercando e avviando **CAARserviziBot** è possibile visualizzare bollettini, schede tecniche, disciplinari e informazioni aggiornate su vite e olivo. Per maggiori informazioni: <http://bit.ly/guidacaarservizibot>