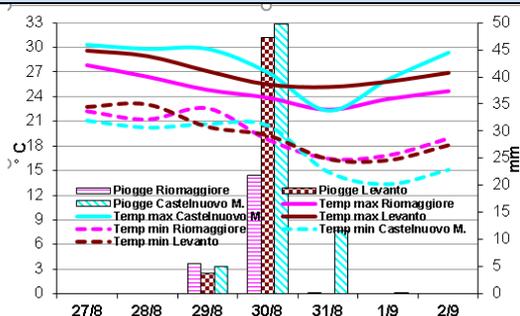


## BOLLETTINO VITE n° 26 del 03/09/2020 - LA SPEZIA

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

<b>VENERDÌ</b> 04 settembre		Giornata prevalentemente soleggiata con possibili addensamenti nell'entroterra. T massime in aumento.
<b>SABATO</b> 05 settembre		Giornata prevalentemente soleggiata con possibili addensamenti nell'entroterra. T massime in aumento.
<b>DOMENICA</b> 06 settembre		Aumento della nuvolosità con possibili precipitazioni nella sera. Temperature in calo.
<b>LUNEDÌ</b> 07 settembre		Piogge diffuse anche moderate o forti. Temperature in calo.
<b>MARTEDÌ</b> 08 settembre		Nubi e piogge residue, in attenuazione. Temperature in aumento.
<b>MERCOLEDÌ</b> 09 settembre		Soleggiato. Possibili residui piovoschi. Temperature in aumento.

### SITUAZIONE METEO



Le temperature hanno subito un calo sia nei valori massimi, scesi al di sotto dei 23°C nelle aree interne, sia nei valori minimi, compresi tra i 13°C e 17°C nelle stazioni di riferimento. Le precipitazioni sono state abbondanti, con cumulati talvolta superiori ai 50 mm.

### MATURAZIONE UVE - (prelievo del 31.08.2020)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI -°Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019
Arcola	<i>Ruzzese Bianco</i>	17,7	ND	9,9	ND	9,2	ND	3,02	ND
	<i>Sangiovese</i>	16,9	17,4	9,3	9,7	7,4	10,2	3,08	2,97
	<i>Vermentino</i>	16,8	18,9	9,3	10,7	7,8	7,9	3,06	3,10
Bolano	<i>Merlot</i>	18,9	20,2	10,7	11,5	6,7	8,7	3,18	3,23
	<i>Sangiovese</i>	17,0	18,5	9,4	10,4	7,4	8,8	3,09	3,05
	<i>Vermentino</i>	17,5	17,2	9,7	9,5	8,1	10,9	3,10	3,07
Castelnuovo Magra	<i>Vermentino</i>	19,2	19,8	10,9	11,3	6,8	7,0	3,19	3,22
Levanto	<i>Albarola</i>	17,8	19,5	9,9	11,1	3,7	4,4	3,52	3,50
	<i>Merlot</i>	18,8	20,0	10,6	11,4	5,7	6,5	3,33	3,39
	<i>Sangiovese</i>	18,0	20,1	10,1	11,5	6,0	6,3	3,29	3,40
	<i>Vermentino</i>	19,8	20,4	11,3	11,7	4,7	5,7	3,35	3,31
Luni	<i>Cabernet</i>	20,2	ND	11,5	ND	4,9	ND	3,35	ND
	<i>Merlot</i>	20,1	20,9	11,5	12,0	5,3	6,1	3,51	3,32
	<i>Vermentino</i>	18,0	20,4	10,1	11,7	4,4	6,5	3,29	3,37
Riomaggiore (Manarola)	<i>Albarola</i>	17,2	18,1	9,5	10,1	4,4	5,8	3,42	3,34
	<i>Bosco</i>	21,3	19,1	12,3	10,8	5,3	7,0	3,25	3,15
Riomaggiore (Parco)	<i>Albarola</i>	17,8	19,7	9,9	11,2	3,7	5,3	3,35	3,29
	<i>Bosco</i>	23,7	22,5	13,9	13,1	4,3	4,9	3,37	3,36
	<i>Vermentino</i>	22,8	24,5	13,3	14,5	3,7	4,7	3,42	3,39
Santo Stefano Magra	<i>Vermentino</i>	18,7	18,7	10,5	10,5	4,4	5,4	3,29	3,36
Sarzana	<i>Sangiovese</i>	18,7	19,3	10,5	10,9	6,2	7,7	3,26	3,20
	<i>Vermentino</i>	18,1	18,7	10,1	10,5	5,6	6,5	3,20	3,22
	<b>MEDIA</b>	<b>18,9</b>	<b>19,7</b>	<b>10,6</b>	<b>11,2</b>	<b>5,8</b>	<b>6,8</b>	<b>3,27</b>	<b>3,26</b>

**SITUAZIONE ATTUALE** - questa settimana l'incremento medio del contenuto in zuccheri è stato di circa 0,7°Brix (valore medio 18,9 °Brix), mentre la diminuzione dell'acidità è stata di 1,0 g/l (valore medio 5,8 g/l). Si evidenzia che in alcune situazioni – in genere vitigni precoci ubicati in zone costiere o nella piana del Magra – sono stati raggiunti o superati valori prossimi a quelli ideali alla raccolta (es. *Bosco* e *Vermentino* a Riomaggiore, *Cabernet* e *Merlot* a Luni), mentre in aree collinari o vitigni meno precoci (es. *Sangiovese* e *Vermentino* ad Arcola), i valori non sono ancora ideali per la raccolta. Nella figura a destra è riportata la spazializzazione dell'accumulo dei gradi utili giorno (per dettagli e definizioni si veda l'ultimo bollettino agrometeo <https://tinyurl.com/y2ejukyc>) in cui è possibile visualizzare le zone a maturazione più avanzata (colorazione tendente al rosso).

**CONFRONTO CON L'ANNATA PRECEDENTE** – rispetto all'annata precedente, si rileva per il 2020 in media un contenuto in zuccheri leggermente inferiore, sia nelle zone interne (-0,8 °Brix) sia in quelle costiere (-0,6 °Brix). Anche l'acidità media, tuttavia, è inferiore rispetto al 2019 (-1,0 g/l).

**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 difesa fitosanitaria in genere è da considerarsi conclusa. Nei casi con problemi di sanità del grappolo, è importante pianificare la raccolta, diversificare la tipologia di destinazione del prodotto, mettere in atto strategie fitosanitarie quali accurata sfogliatura e utilizzo di prodotti antibotritici a breve intervallo di sicurezza.

