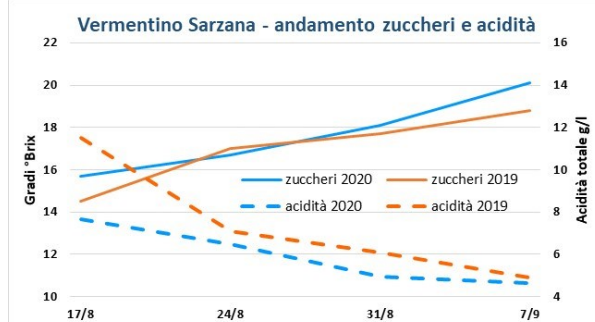


REGIONE LIGURIA – Servizi alle Imprese Agricole e Florovivaismo
PRODUZIONE INTEGRATA >> AMBITO VITICOLTURA
Monitoraggio Agro-Ambientale

BOLLETTINO VITE n° 27 del 10/09/2020 - LA SPEZIA

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

VENERDÌ 11 settembre		Nubi diffuse, dal pomeriggio migliora sulla costa, ancora addensamenti 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.



A titolo esemplificativo, si riporta in grafico l'andamento di zuccheri e acidità per il *Vermentino* di Sarzana, sia per il 2020 che per il 2019. Si nota il progressivo aumento degli zuccheri e il contestuale calo dell'acidità, con valori ormai idonei alla raccolta, e con un andamento un po' anticipato rispetto al 2019 e rispetto al confronto complessivo. (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
Arcola	<i>Ruzzese Bianco</i>	20,2	21,0	11,5	12,1	7,9	9,8	3,10	3,04
	<i>Sangiovese</i>	raccolto	19,2	raccolto	10,9	raccolto	7,1	raccolto	3,18
	<i>Vermentino</i>	raccolto	20,4	raccolto	11,7	raccolto	6,7	raccolto	3,18
Bolano	<i>Merlot</i>	20,3	20,7	11,6	11,9	6,5	7,9	3,22	3,22
	<i>Sangiovese</i>	19,7	19,5	11,2	11,1	4,8	8,3	3,40	3,13
	<i>Vermentino</i>	19,6	19,2	11,2	10,9	5,3	8,7	3,41	3,17
Castelnuovo Magra	<i>Vermentino</i>	21,1	raccolto	12,2	raccolto	5,4	raccolto	3,32	raccolto
Levanto	<i>Albarola</i>	18,3	20,4	10,2	11,7	4,1	3,8	3,48	3,64
	<i>Merlot</i>	19,2	20,5	10,9	11,8	5,4	5,9	3,39	3,44
	<i>Sangiovese</i>	20,0	21,3	11,4	12,3	5,2	6,0	3,43	3,41
	<i>Vermentino</i>	20,8	22,5	12,0	13,1	4,4	4,9	3,41	3,40
Luni	<i>Merlot</i>	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	<i>Vermentino</i>	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Riomaggiore (Manarola)	<i>Albarola</i>	raccolto	19,1	raccolto	10,8	raccolto	4,8	raccolto	3,45
	<i>Bosco</i>	raccolto	20,6	raccolto	11,8	raccolto	6,6	raccolto	3,24
Riomaggiore (Parco)	<i>Albarola</i>	19,7	20,0	11,2	11,4	3,7	4,0	3,42	3,56
	<i>Bosco</i>	raccolto	24,5	raccolto	14,5	raccolto	4,2	raccolto	3,47
	<i>Vermentino</i>	raccolto	23,9	raccolto	14,1	raccolto	4,7	raccolto	3,32
Santo Stefano Magra	<i>Vermentino</i>	20,4	19,3	11,7	10,9	4,3	4,7	3,38	3,41
Sarzana	<i>Sangiovese</i>	20,0	21,0	11,4	12,1	5,7	6,0	3,28	3,33
	<i>Vermentino</i>	19,6	18,8	11,15	10,6	7,1	4,9	3,12	3,29
	MEDIA	19,9	20,6	11,4	11,9	5,4	5,8	3,34	3,34

SITUAZIONE ATTUALE - anche in questa settimana la maturazione delle uve è progredita e, nei vigneti rimasti, è stato registrato un incremento medio del contenuto in zuccheri pari a 1,0 °Brix (valore medio di 19,9 °Brix) e una diminuzione dell'acidità di 0,4 g/l (valore medio attuale 5,4 g/l). In diverse zone della provincia, come Luni, Riomaggiore e Arcola, sono iniziate le vendemmie. Relativamente ai vigneti rimasti, il contenuto in zuccheri va da un minimo di 18,3 a un massimo di 21,1 °Brix; si evidenziano, in molti casi, valori di acidità scesi al di sotto dei 5 g/l, anche in vigneti con contenuto in zuccheri non particolarmente elevato (es. *Albarola* a Riomaggiore con 19,7 °Brix e 3,7 g/l). Da segnalare il vitigno *Ruzzese* ad Arcola con buoni valori di zuccheri e contestuale tenuta dell'acidità.

CONFRONTO CON L'ANNATA PRECEDENTE - rispetto all'annata precedente, quest'anno sono già stati vendemmiati nove vitigni, mentre nel 2019, alla stessa data, ne erano stati vendemmiati solo tre. Si conferma quindi un certo anticipo nella maturazione nel 2020, che non è comunque generalizzabile per tutte le zone e i vitigni. Infatti, facendo un confronto solo tra i vitigni che risultano presenti in entrambe le annate, si rileva, quest'anno, un contenuto in zuccheri lievemente inferiore (-0,5 °Brix) e un'acidità anch'essa inferiore (-0,9 g/l).

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!! 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 le raccolte, diversificare la tipologia di destinazione del prodotto, mettere in atto strategie fitosanitarie quali accurata sfogliatura e utilizzo di prodotti antibottrici a breve intervallo di sicurezza ammessi in bio.

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>