





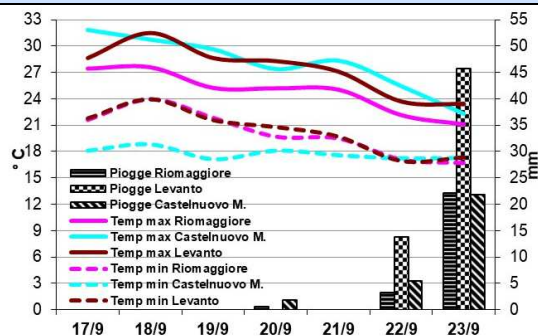


BOLLETTINO VITE n° 29 del 24/09/2020 - LA SPEZIA

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

VENERDÌ 25 settembre		Nella notte possibili forti temporali, al mattino schiarite e poi nuovi temporali. Temperature stazionarie.
SABATO 26 settembre		Sereno o poco nuvoloso con qualche velatura al pomeriggio. Temperature minime in sensibile calo.
DOMENICA 27 settembre		Sereno o poco nuvoloso. Temperature stazionarie.
LUNEDÌ 28 settembre		Irregolarmente nuvoloso, possibili piogge. Temperature stazionarie.
MARTEDÌ 29 settembre		Nubi alternate a schiarite. Temperature in aumento.
MERCOLEDÌ 30 settembre		Nubi alternate a schiarite. Temperature stazionarie.

SITUAZIONE METEO



Le temperature hanno subito un sensibile calo in corrispondenza delle piogge, con valori massimi scesi intorno ai 21-22°C e minime intorno ai 18°C. Tra il 20 e il 23/9 sono caduti mediamente tra i 30 e i 40 mm, con valori più alti lungo la riviera.

SITUAZIONE ATTUALE - la raccolta è terminata in tutti i vigneti monitorati. Si ricorda che presso il **Laboratorio Regionale di Sarzana (Pallodola)** è possibile effettuare analisi sia sui mosti che sui vini, in particolare anche quelle legate alla certificazione del prodotto (es. le DOC) disponibili in specifici pacchetti che comprendono diversi parametri (INFO: <http://bit.ly/piego-eno>).

OPERAZIONI DI CANTINA

Chi non ha ancora pigiato le uve, o lo ha appena fatto, può effettuare un'analisi del mosto - (zuccheri, pH, acidità).

Il prelievo va fatto subito dopo la pigiatura, mettendo il liquido in una bottiglietta di plastica da 0,5 litri e riposta in frigo per evitare che inizi la fermentazione. Queste analisi sono molto importanti perché offrono un quadro di quelle che potrebbero essere le caratteristiche del futuro vino, soprattutto nell'ottica di eventuali correzioni (es. zuccheri o acidità) da effettuarsi durante la fermentazione.

Chi ha già pigiato ed ha ancora in corso la fermentazione, deve attenderne la fine e controllare che essa avvenga – nella seconda fase della fermentazione, infatti, dopo un avvio in cui gli effetti della fermentazione sono evidenti (fase “tumultuosa”) ne segue una più lenta e meno “rumorosa”.

FERMENTAZIONE - è un fase molto importante da monitorare con attenzione e che può essere soggetta a problematiche. Ad esempio i lieviti potrebbero non avere sufficienti nutrienti per moltiplicarsi e terminare la trasformazione degli zuccheri, in particolare nelle annate caratterizzate da un cospicuo tenore zuccherino delle uve. Generalmente se si tolgono le bucce dal tino in fermentazione (nel caso della vinificazione in bianco) o a fine della macerazione sulle bucce (nella vinificazione in rosso) è possibile che la fermentazione rallenti, ma continui, tanto che si può verificarne l'attività toccando il recipiente, che si riscalda, o dal leggero brusio che si sente avvicinandosi al recipiente, oppure vedendo delle bolle di anidride carbonica che salgono in superficie. Se si dovesse arrestare, ossigenare prontamente il mosto rimescolandolo, oppure provare ad aumentare la temperatura della cantina, o aggiungere lieviti selezionati e nutrienti secondo una specifica procedura **sotto il consiglio e la guida di un tecnico**. Per capire se la fermentazione è terminata è possibile utilizzare un **mostimetro** (densimetro che solitamente esprime la quantità di zuccheri in gradi babbò) per verificare il calo progressivo degli zuccheri fino all'azzeramento. Gli zuccheri residui possono infatti rappresentare un potenziale substrato per microrganismi nocivi. Da ultimo, è sempre molto importante seguire la fermentazione anche sotto il profilo organolettico per essere pronti ad intervenire in caso di odori e sapori anomali, anche attraverso la consulenza di un tecnico. Per dettagli <https://tinyurl.com/RLcantina>

L'Università di Pisa chiede la collaborazione degli agricoltori per una ricerca sulla conoscenza dell'agricoltura di precisione. Per partecipare: <https://tinyurl.com/Qagriunipi>

IN CAMPO

Un aspetto da non sottovalutare durante questo periodo post-vendemmia è quello legato alla difesa fitosanitaria. Ci sono infatti diverse avversità che possono essere affrontate anche durante l'autunno. Una di queste è l'**oidio**.

Poiché è una delle patologie più importanti e pericolose per le nostre realtà viticole, è molto importante impostare bene la lotta, in prevalenza di tipo preventivo, sia nella stagione primaverile-estiva che in quella autunnale specie se vi è stata una forte pressione della malattia. Alla luce di diverse sperimentazioni eseguite in Italia, risulta utile effettuare un trattamento fitosanitario volto a ridurre la formazione e la vitalità dei cleistoteci di oidio, cioè quegli organi che rappresentano la forma più frequente con cui il patogeno affronta la stagione invernale (svernamento) - scheda tecnica <https://bit.ly/oidiovite2020>

Il prodotto utilizzabile è l'AQ 10, cioè un ceppo di *Ampelomyces quisqualis*, fungo parassita specifico per gli oidii.

Il periodo di fine vendemmia, e anche per buona parte di ottobre, caratterizzato da valori di umidità medio-alti e temperature spesso miti, costituisce un microclima ideale per lo sviluppo e diffusione del fungo, che potrà più facilmente colonizzare il vigneto.

L'utilizzo di AQ 10 si è dimostrato utile in applicazioni post-vendemmia per:

- riduzione dell'inoculo svernante
- riduzione numero di interventi nella stagione vegetativa
- riduzione della probabilità di sviluppo di resistenze.

Pertanto, oltre che in una logica di difesa integrata, tale prodotto risulta molto utile soprattutto in agricoltura biologica, dove la lotta è limitata a pochi prodotti (prevalentemente zolfo).

Poiché si tratta di un prodotto sotto forma di spore disidratate, si consiglia di attenersi scrupolosamente alle indicazioni operative in etichetta. Inoltre è opportuno non andare troppo oltre col trattamento, in quanto il prodotto funziona in modo più efficace su cleistoteci non ancora completamente formati (visibili sulle foglie anche con una lente di ingrandimento di colore giallastro-marroncino, prima che diventino scuri e più resistenti).

Un altro prodotto utilizzabile in tale periodo, sempre per limitare l'inoculo svernante, è l'olio essenziale di arancio dolce (*Prev-Am plus*), utilizzabile anch'esso in agricoltura biologica.

Con questo comunicato si concludono i bollettini settimanali, che riprenderanno a cadenza mensile a partire da giovedì 15 ottobre