

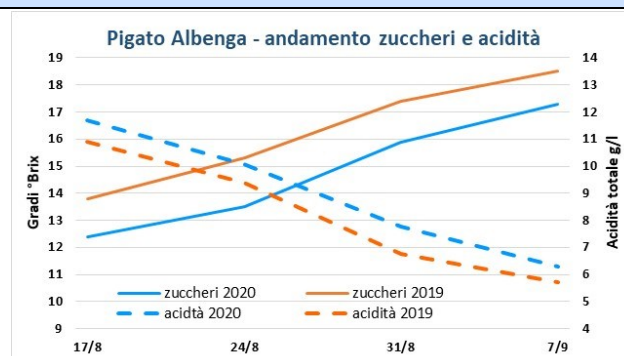
REGIONE LIGURIA – Servizi alle Imprese Agricole e Florovivaismo
PRODUZIONE INTEGRATA >> AMBITO VITICOLTURA
Monitoraggio Agro-Ambientale

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

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

VENERDÌ 11 settembre		Nubi e possibili piogge nell'interno, poi migliora sulla costa, ancora nubi 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 *Pigato* di Albenga, sia per l'annata in corso che per il 2019. Si nota il progressivo aumento degli zuccheri e il contestuale

calo dell'acidità. Per tale vitigno pertanto i valori non sono ancora ideali per la raccolta, con un certo ritardo rispetto allo scorso anno, così come la maggior parte dei vitigni, in ritardo rispetto al 2019 (vedi tabella sotto).

MATURAZIONE UVE - (prelievo del 07.09.2020)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI - °Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019
Albenga	<i>Pigato</i>	17,3	18,5	9,6	10,4	6,3	5,7	3,29	3,27
	<i>Rossese</i>	17,6	17,7	9,8	9,9	6,1	5,7	3,25	3,28
	<i>Vermentino</i>	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Finale Ligure	<i>Barbarossa</i>	17,1	20,5	9,5	11,8	7,1	6,2	3,29	3,26
	<i>Granaccia</i>	21,1	16,9	12,2	9,3	5,2	9,2	3,34	3,06
	<i>Vermentino</i>	17,0	20	9,4	11,4	7,0	5,7	3,22	3,31
Noli	<i>Lumassina</i>	14,1	14	7,5	7,4	13,4	16,2	3,07	3,03
Ortovero	<i>Pigato</i>	18,3	23,8	10,2	14	6,6	5,0	3,20	3,37
Quiliano	<i>Granaccia</i>	20,2	18,7	11,5	10,5	4,8	6,3	3,39	3,44
	<i>Lumassina*</i>	14,7	13,2	7,9	6,9	12,9	16,8	2,93	2,98
	MEDIA	17,5	18,1	9,7	10,2	7,7	8,5	3,22	3,22

SITUAZIONE ATTUALE - In questa settimana la maturazione delle uve ha avuto un progresso e, rispetto alla settimana precedente, è stato registrato un incremento medio del contenuto in zuccheri di circa 0,8 °Brix e una diminuzione dell'acidità di circa 0,6 g/l. I valori medi attuali di tenore zuccherino e acidità, calcolati escludendo la *Lumassina* che è un vitigno con caratteristiche particolari, sono rispettivamente 18,4 °Brix e 6,1 g/l. La raccolta è già iniziata per il *Vermentino* ad Albenga, e anche per la *Granaccia* si stanno raggiungendo valori ideali alla raccolta (tenore zuccherino superiore ai 20 °Brix e acidità inferiori a 5 g/l).

CONFRONTO CON L'ANNATA PRECEDENTE - anche nel 2019 alla stessa data di prelievo risultava vendemmiato il *Vermentino* ad Albenga. Dal confronto dei dati, si rileva per il 2020 in media un minor contenuto in zuccheri di circa 1 °Brix, ma, osservando più in dettaglio, si nota una situazione molto disomogenea: in alcuni casi, infatti, si registra un significativo anticipo rispetto all'anno scorso (es. *Granaccia* a Finale Ligure +4,2 °Brix), mentre in altri casi (*Pigato* a Ortovero, ma anche *Barbarossa* e *Vermentino* a Finale Ligure) si nota un certo ritardo (es. *Pigato* a Ortovero -5,5 Brix). Quanto all'acidità, anch'essa risulta mediamente inferiore quest'anno (-0,8 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 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>