

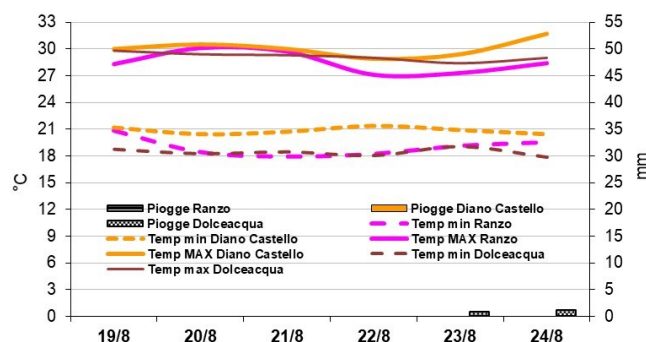
**REGIONE LIGURIA – Servizi alle Imprese Agricole e Florovivaismo**  
**PRODUZIONE INTEGRATA >> AMBITO VITICOLTURA**  
**Monitoraggio Agro-Ambientale**

**BOLLETTINO VITE n° 25 del 26/08/2021 - IMPERIA**

**PREVISIONI METEO** – a cura di Arpal – [www.arpal.gov](http://www.arpal.gov)

|                                 |                                                                                   |                                                                                                      |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VENERDÌ</b><br>27 Agosto     |  | Poco o irregolarmente nuvoloso con rovesci nell'interno dalle ore centrali. Temperature stazionarie. |
| <b>SABATO</b><br>28 agosto      |  | Instabilità con nubi irregolari, miglioramento il pomeriggio in costa. Temperature stazionarie.      |
| <b>DOMENICA</b><br>29 agosto    |  | Sereno.<br>Temperature in aumento.                                                                   |
| <b>LUNEDÌ</b><br>30 agosto      |  | Soleggiato.<br>Temperature stazionarie.                                                              |
| <b>MARTEDÌ</b><br>31 agosto     |  | Soleggiato.<br>Temperature stazionarie.                                                              |
| <b>MERCOLEDÌ</b><br>1 settembre |  | Soleggiato.<br>Temperature stazionarie.                                                              |

**SITUAZIONE METEO**



Le temperature massime, dopo un lieve calo, sono risalite ad inizio settimana superando i 30 °C lungo costa-immediato entroterra. Le minime si sono mantenute intorno ai 21 °C in costa, più basse nelle zone interne. Non si sono verificati eventi piovosi significativi.

**MATURAZIONE UVE - (prelievo del 23.08.2021)**

| COMUNE                | VITIGNO           | ZUCCHERI -°Brix |      | ALCOL PROB.LE - % |      | ACIDITA' - g/l |      | pH   |      |
|-----------------------|-------------------|-----------------|------|-------------------|------|----------------|------|------|------|
|                       |                   | 2021            | 2020 | 2021              | 2020 | 2021           | 2020 | 2021 | 2020 |
| Diano Castello        | <i>Vermentino</i> | 18,2            | 18,6 | 10,2              | 10,5 | 8,1            | 6,2  | 3,21 | 3,35 |
| Dolceacqua            | <i>Pigato</i>     | 10,3            | 14,0 | 5,1               | 7,4  | 21,8           | 11,6 | 2,65 | 2,93 |
|                       | <i>Rossese</i>    | 13,3            | 17,2 | 7,0               | 9,5  | 12,1           | 7,3  | 2,87 | 3,14 |
| Pontedassio           | <i>Pigato</i>     | 17,3            | 15,1 | 9,6               | 8,2  | 7,9            | 8,2  | 3,16 | 3,16 |
|                       | <i>Vermentino</i> | 15,4            | 14,3 | 8,3               | 7,6  | 9,1            | 8,3  | 2,97 | 3,03 |
| Pornassio             | <i>Ormeasco</i>   | 11,7            | 11,2 | 6,0               | 5,6  | 16,5           | 13,0 | 2,74 | 2,82 |
| Ranzo                 | <i>Pigato</i>     | 14,7            | 13,5 | 7,9               | 7,1  | 11,6           | 9,7  | 2,92 | 2,99 |
| Soldano loc. Pini     | <i>Rossese</i>    | 17,6            | 18,0 | 9,8               | 10,1 | 7,4            | 6,5  | 3,15 | 3,26 |
| Soldano fraz. Martino | <i>Rossese</i>    | 18,6            | 20,3 | 10,5              | 11,6 | 8,0            | 6,7  | 3,18 | 3,29 |
|                       | <b>MEDIA</b>      | 15,2            | 15,8 | 8,27              | 8,6  | 11,4           | 8,6  | 2,98 | 3,11 |

In questa settimana il contenuto in zuccheri è aumentato mediamente di 3,3 Brix, mentre l'acidità è calata di quasi 7 g/l. A livello di aree, le zone a maturazione più avanzata sono quelle di costa per i bianchi (*Vermentino* a Diano con 18,2 °Brix) e Soldano per il *Rossese*, che in fraz. Martino ha raggiunto 18,6 °Brix. Nelle valli interne, invece, il contenuto medio in zuccheri si aggira intorno ai 14°Brix. Rispetto al 2020, in media per gli zuccheri non si rilevano differenze significative, mentre l'acidità è superiore di circa 3 g/l. Esaminando i singoli casi si osserva una certa variabilità con qualche situazione in controtendenza come *Pigato* e *Vermentino* a Pontedassio e Ranzo, dove quest'anno il contenuto in zuccheri è superiore.

L'andamento della maturazione, al momento appare in linea con quella del 2020 con una migliore tenuta dell'acidità ma si ricorda che la maturazione dipende comunque da molti fattori, e per valutare correttamente quella del proprio vigneto è possibile effettuare analisi delle uve pre-vendemmia. Il **Laboratorio Regionale di Sarzana (Pallodola)**, fornisce un servizio specifico per valutare la maturazione delle uve (per maggiori informazioni: <https://tinyurl.com/RLanalisi>)



**SITUAZIONE FITOSANITARIA**

**PERONOSPORA** - prestare ancora un po' di attenzione nelle aree montane, più soggette a temporali o rovesci, dove occasionalmente si possono notare delle infezioni sulla nuova vegetazione. L'inizio invaiatura anche in tali aree rende ormai i grappoli meno soggetti ad infezioni. Adottare tempi di protezione più lunghi dei prodotti rameici solo nel caso di assenza di precipitazioni e con vigneti che non presentano infezioni in atto.

**OIDIO** - continuare solo in aree montane la difesa con zolfo bagnabile a basso dosaggio, alternandolo eventualmente a prodotti a base di **bicarbonato di potassio** (es. *Armcarb*, *Karma*), **laminarina** (*Vacciplant*) oppure **Bacillus pumilus** (*Sonata*), tutti utilizzabili anche in agricoltura biologica. L'inizio della fase di invaiatura rende comunque i grappoli sempre meno sensibili al patogeno.

**TIGNOLETTA** - Le catture rimangono ancora alte lungo la fascia costiera e inizio entroterra. Si consiglia, per chi non lo avesse ancora fatto, di trattare entro questa settimana con i prodotti consigliati nel precedente bollettino - **emamectina** (es. *Affirm*), **Bacillus thuringiensis** (es. *Dipel*, *Turex*, *Kristal*, *Florbac*), o **spinetoram** (es. *Radiant pro*, *Fidelity*), quest'ultimo con buona azione collaterale nei confronti della *Drosophila suzukii*. Chi avesse già trattato con *Bacillus*, dovrà ripetere il trattamento a distanza di circa una settimana.

Maggiori informazioni: scheda prodotti ammessi <https://tinyurl.com/RLcomtignoletta> e scheda tecnica dedicata <https://bit.ly/RL-tignoletta>

**DROSOPHILA SUZUKII** - si stanno registrando catture in aumento anche a quote più elevate nell'entroterra. In relazione alla presenza dell'insetto e ai danni provocati sul vitigno *Rossese* nelle ultime tre vendemmie nell'areale vitato dei comuni di Dolceacqua e Soldano, si consiglia di mantenere alta l'attenzione e intervenire tempestivamente. Per maggiori informazioni su *Drosophila suzukii* consultare la scheda al link <http://bit.ly/Dsuzukii>  
 In questo periodo la difesa da tignoletta e *Drosophila* è finalizzata anche ad evitare danni agli acini che potrebbero diventare veicolo per la botrite o marciumi in generale.