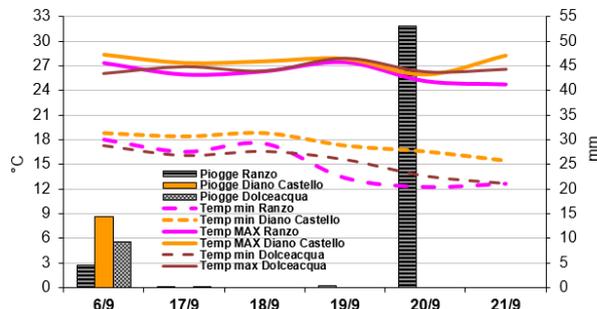


BOLLETTINO VITE n° 29 del 23/09/2021 - IMPERIA

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

VENERDÌ 24 settembre		Prevalentemente soleggiato al mattino. Possibili addensamenti in serata. Temperature max in calo
SABATO 25 settembre		Variabile al mattino. Nuvoloso in serata. Temperature massime in calo.
DOMENICA 26 settembre		Possibili temporali con rovesci anche forti. Temperature in diminuzione.
LUNEDÌ 27 settembre		Variabile. Temperature in diminuzione.
MARTEDÌ 28 settembre		Variabile. Temperature in aumento.
MERCOLEDÌ 29 settembre		Variabile. Temperature in diminuzione.

SITUAZIONE METEO



Le temperature massime sono restate costanti per tutto il periodo, attestandosi in media intorno ai 27°C. Minime in calo, con valori che partendo da circa 18°C sono scesi fino a toccare, in certi areali, i 12°C. Le precipitazioni si sono avute il 6/9, con cumulati modesti, e il 20/9 con un apporto significativo, che ha toccato ben 50 mm.

MATURAZIONE UVE - (prelievo del 20.09.2021)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI - °Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		2021	2020	2021	2020	2021	2020	2021	2020
Diano Castello	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Dolceacqua	Pigato	20,0	raccolto	11,4	raccolto	6,6	raccolto	3,15	raccolto
	Rossese	19,9	raccolto	11,3	raccolto	6,0	raccolto	3,28	raccolto
Pontedassio	Pigato	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Pornassio	Ormeasco	21,0	22,2	12,1	12,9	5,6	7,4	3,30	3,23
Ranzo	Pigato	raccolto	22,5	raccolto	13,1	raccolto	5,0	raccolto	3,46
Soldano loc. Pini	Rossese	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Soldano fraz. Beragna	Rossese	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	MEDIA	20,3	22,4	11,6	13,0	6,1	6,2	3,24	3,35

SITUAZIONE ATTUALE - da rilievi sul territorio, la vendemmia si è conclusa nella fascia costiera, mentre è iniziata nelle aree interne. Ciò è evidente anche dai rilievi sui vigneti monitorati e soggetti a prelievo di acini, che in questa settimana sono stati quasi tutti vendemmiati. Le piogge del 16 e del 20 settembre hanno interessato una buona parte del territorio vitato e hanno, assieme alla riduzione delle temperature notturne, migliorato la qualità delle uve ancora pendenti. I vigneti rimasti, alle quote più alte di Dolceacqua e in zona montana a Pornassio, hanno raggiunto valori ottimali o quasi per la raccolta, ma con ulteriore margine di crescita per quanto riguarda gli zuccheri, anche in virtù di un buon livello di acidità.

CONFRONTO CON L'ANNATA PRECEDENTE - tra i vigneti monitorati, rispetto all'annata precedente, la situazione è piuttosto simile, con tre vigneti ancora da vendemmiare rispetto ai due del 2020.

Disponibile la **scheda tecnica dedicata alle principali operazioni di cantina**, scaricabile al link <https://tinyurl.com/RLcantina>

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 - Si segnala un evento grandinigeno di lunedì 20 settembre che ha interessato in comune di Ranzo e Borghetto d'Arrosia nel versante destro della valle alle quote più alte. I vigneti interessati mostrano danni estesi su grappolo e in tali situazioni si consiglia la tempestiva raccolta delle uve, più che trattamenti specifici anti marciume.

Nonostante la difesa fitosanitaria dalle principali avversità si possa considerare conclusa da qualche settimana, nel periodo successivo alla vendemmia, quando le condizioni meteo sono ancora buone, è possibile attuare una strategia di difesa contro l'oidio che produrrà i suoi effetti nell'annata successiva. 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 <http://bit.ly/RLoidiovite>

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

