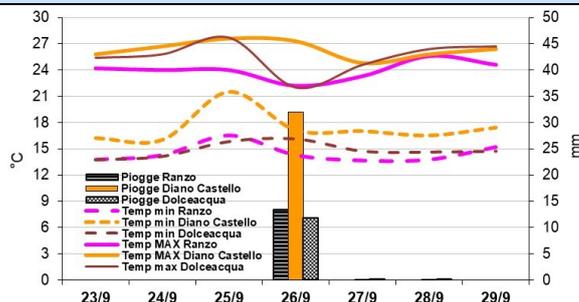


BOLLETTINO VITE n° 30 del 30/09/2021 - IMPERIA

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

VENERDÌ 1 ottobre		Soleggiato in costa, locali addensamenti nell'interno e sui rilievi. Passaggi nuvolosi in serata T min in calo.
SABATO 2 ottobre		Nuvolosità variabile con schiarite e locali velature. Aumento nuvolosità in serata con possibili deboli piogge sparse. Temperature stazionarie.
DOMENICA 3 ottobre		Deboli piogge. Temperature in calo.
LUNEDÌ 4 ottobre		Piogge moderate o forti. Temperature stazionarie.
MARTEDÌ 5 ottobre		Variabilità. Temperature stazionarie.
MERCOLEDÌ 6 ottobre		Possibili piogge. Temperature in aumento.

SITUAZIONE METEO



Le temperature massime hanno subito un graduale calo fino alle piogge di domenica 26, per poi risalire e attestarsi su valori intorno ai 26-27 °C. Le minime, dopo un lieve aumento, sono calate attestandosi sui 18 °C in costa e 15 °C nell'interno. Le piogge, cadute il 26/9, hanno raggiunto cumulati variabili tra i 10-15 mm, fino a circa 30 mm.

IN VIGNETO

I vigneti monitorati, con l'eccezione dell'Ormeasco a Pornassio che al prelievo del 27/09 presenta dati idonei alla raccolta (zuccheri 22 °Brix, acidità 5,7 g/l), sono stati tutti vendemmiati. In questo periodo, compatibilmente con gli impegni di cantina, si potrebbero eseguire delle operazioni fitosanitarie utili per l'annata successiva.

SEGNARE le PIANTE MALATE o con sintomi sospetti

Durante l'estate è tipico il manifestarsi a livello fogliare dei cosiddetti **giallumi** (es. **legno nero** e **flavescenza dorata**) o di patologie quali il **mal dell'esca**. Le piante colpite, come consigliato durante la stagione estiva, andrebbero segnate con nastro per poi essere o potate separatamente o, come avviene in genere per i giallumi, estirpate e sostituite. Se l'operazione di marcatura con nastro delle piante sospette non è stata eseguita durante l'estate, è opportuno farlo ora che ci sono ancora le foglie, anche se i sintomi sono meglio riconoscibili nell'estate.



Nel caso del legno nero, per limitarne la diffusione, visto che il vettore ha diverse piante ospiti, tra cui l'ortica e il convolvolo, è consigliabile in questo periodo eliminare tali piante o attraverso operazioni meccaniche o, se non praticabile, mediante il diserbo chimico localizzato utilizzando prodotti ammessi dal disciplinare di produzione integrata.

OIDIO – difesa preventiva

A fine vendemmia, in quelle situazioni in cui vi è stata una forte pressione della malattia, come già anticipato la settimana scorsa, risulta utile effettuare un trattamento fitosanitario volto a ridurre la formazione e la vitalità dei cleistotecii del fungo, cioè organi che rappresentano la forma più frequente con cui il patogeno affronta la stagione invernale (*svernamento*) - maggiori informazioni nella scheda tecnica dedicata <http://bit.ly/RLoidiovite>

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

Poiché si tratta di un prodotto sotto forma di spore disidratate, si consiglia di attenersi scrupolosamente alle indicazioni operative in etichetta.

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.

OPERAZIONI DI CANTINA

COSA FARE QUANDO LA FERMENTAZIONE ALCOLICA È TERMINATA

Quando la fermentazione è finita (valutabile anche con analisi degli zuccheri residui) si può effettuare un prelievo di vino (almeno mezzo litro in una bottiglietta di plastica) per analizzare alcuni parametri utili per la conservazione: **alcol svolto**, **pH**, **acidità totale**, **anidride solforosa totale**, **anidride solforosa libera**. L'alcol svolto, l'acidità totale ed il loro rapporto sono necessari per capire le caratteristiche del vino finito, che in questa fase iniziale può ancora essere corretto. Il **pH** è legato all'acidità ed è utile conoscerlo in quanto, se elevato, il vino è maggiormente soggetto ad attacchi batterici o a rifermentazioni indesiderate. In questo caso il pH si riduce tramite un'acidificazione.

L'**anidride solforosa libera** è la frazione utile che protegge attivamente il vino dall'azione negativa dell'ossigeno e dai microrganismi nocivi; deve rimanere sopra un certo livello affinché il vino sia protetto.

L'**anidride solforosa totale** rappresenta la somma di quella libera e di quella combinata (la parte che si lega ad alcune sostanze e rimane inutilizzata, non svolgendo quindi le sue azioni). Se il tenore di solforosa totale è in eccesso, può dare problemi gustativi al vino e risultare dannoso, pertanto è fondamentale conoscerne il valore.

DOPO LE ANALISI DEL VINO - Effettuare un **travaso** per pulire il vino dai vari residui di fermentazione (feccia), che oltre ad intorbidire il vino, possono determinare difetti organolettici. Durante il travaso è opportuno, nei vini bianchi soprattutto, evitare il contatto prolungato con l'aria, facendo passare il liquido direttamente dal contenitore in cui ha fermentato a quello pulito, per la conservazione. Durante la fase di conservazione bisogna fare attenzione all'ossigeno, mantenendo sempre colmi i contenitori per contrastare le variazioni di volume nel tempo. Si può aggiungere vino della stessa tipologia e utilizzare pastiglie antiforetta o olio enologico anche in base al recipiente impiegato.

Maggiori informazioni sono disponibili nella **Scheda Tecnica** dedicata <https://tinyurl.com/RLcantina>

Tramite **Telegram** e **CAARserviziBot** è possibile visualizzare bollettini, schede tecniche e informazioni aggiornate su vite e olivo. Per attivarlo scaricare l'applicazione Telegram e ricercare **CAARserviziBot**, avviare e seguire il menu. Info al link <http://bit.ly/guidacaarservizibot>

Con questo comunicato terminano i bollettini settimanali. Questi riprenderanno a cadenza mensile a partire dal 14/10/2021