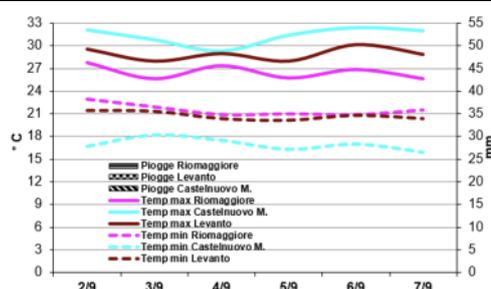


BOLLETTINO VITE n° 27 del 09/09/2021 - LA SPEZIA

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

VENERDÌ 10 settembre		In prevalenza velato, fino a nuvoloso nel pomeriggio. Temperature massime in calo.
SABATO 11 settembre		Sereno in costa, addensamenti pomeridiani nell'interno con possibili rovesci. T massime in aumento.
DOMENICA 12 settembre		Soleggiato. Temperature in aumento.
LUNEDÌ 13 settembre		Irregolarmente nuvoloso. Temperature stazionarie.
MARTEDÌ 14 settembre		Possibili piogge. Temperature in calo.
MERCOLEDÌ 15 settembre		Possibili rovesci o temporali. Temperature in calo.

SITUAZIONE METEO



Temperature massime lievemente oscillanti e con difformità a seconda degli areali (oltre i 30°C in quello lunense). Minime costanti intorno ai 21°C, eccezion fatta sempre per l'areale della Val di Magra dove si è scesi fino a quasi 15°C. Precipitazioni assenti.

MATURAZIONE UVE - (prelievo del 06.09.2021)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI - °Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		2021	2020	2021	2020	2021	2020	2021	2020
Arcola	Sangiovese	22,6	raccolto	13,2	raccolto	7,4	raccolto	3,31	raccolto
	Vermentino	21,9	raccolto	12,7	raccolto	6,5	raccolto	3,30	raccolto
Bolano	Merlot	20,9	20,3	12,0	11,6	7,2	6,5	3,24	3,22
	Sangiovese	18,9	19,7	10,7	11,2	8,5	4,8	3,05	3,40
Castelnuovo Magra	Vermentino	18,6	19,6	10,5	11,2	9,1	5,3	3,08	3,41
	Vermentino	22,1	21,1	12,8	12,2	6,1	5,4	3,23	3,32
Levanto	Albarola	20,2	18,3	11,5	10,2	4,7	4,1	3,36	3,48
	Merlot	23,3	19,2	13,7	10,9	6,2	5,4	3,32	3,39
	Sangiovese	21,2	20,0	12,2	11,4	7,7	5,2	3,23	3,43
	Vermentino	22,3	20,8	13,0	12,0	5,1	4,4	3,27	3,41
Luni	Merlot	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Riomaggiore (Manarola)	Albarola	18,2	raccolto	10,2	raccolto	4,4	raccolto	3,40	raccolto
	Bosco	20,9	raccolto	12,0	raccolto	5,9	raccolto	3,16	raccolto
Riomaggiore (Parco)	Albarola	18,9	19,7	10,7	11,2	5,0	3,7	3,25	3,42
	Bosco	21,5	raccolto	12,4	raccolto	5,3	raccolto	3,22	raccolto
	Vermentino	22,2	raccolto	12,9	raccolto	5,4	raccolto	3,16	raccolto
Santo Stefano Magra	Vermentino	21,8	20,4	12,6	11,7	5,0	4,3	3,34	3,38
Sarzana	Sangiovese	21,3	20,0	12,3	11,4	6,5	5,7	3,17	3,28
	Vermentino	20,6	19,6	11,8	11,2	5,6	7,1	3,20	3,12
	MEDIA	21,0	19,9	12,1	11,4	6,2	5,4	3,24	3,34

SITUAZIONE ATTUALE - anche in questa settimana la maturazione delle uve è progredita bene e in molte situazioni si rilevano valori idonei alla raccolta. Nei vigneti monitorati è stato registrato un incremento medio del contenuto in zuccheri pari a 2 °Brix (valore medio di 21 °Brix) e una sostanziale tenuta dell'acidità (valore medio attuale 6,2 g/l). In alcune zone della provincia, come Luni, nella settimana scorsa sono iniziate le vendemmie. Relativamente ai vigneti rimasti, il contenuto in zuccheri va da un minimo di 18,2 a un massimo di 23,3 °Brix; si evidenzia una buona tenuta dell'acidità con valori generalmente superiori ai 5 g/l, anche in uve con contenuto in zuccheri elevato.

CONFRONTO CON L'ANNATA PRECEDENTE - rispetto all'annata precedente, quest'anno sono stati vendemmiati soltanto due vigneti monitorati mentre nel 2020, alla stessa data, ne erano stati vendemmiati già otto. Si conferma quindi un modesto ritardo nella maturazione nel 2021, che non è comunque generalizzabile per tutte le zone e i vitigni. Rispetto al 2020, nel 2021 il permanere di buone condizioni meteo, accompagnato da una buona tenuta dell'acidità, ha consentito un migliore progresso e completamento della maturazione consentendo di ottenere un maggior tenore zuccherino (in media, 21°Brix, +1,1 rispetto 2020) ed un'acidità superiore in media di 0,8 g/l.

Considerando che probabilmente in settimana ci saranno molte vendemmie, si rende disponibile la **scheda tecnica dedicata alle principali operazioni di cantina**, scaricabile al link <https://tinyurl.com/RLcantina>

Attenzione!! Per valutare correttamente la maturazione delle uve del proprio vigneto è utile effettuare l'analisi. 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 difesa fitosanitaria in genere è da considerarsi conclusa. Nei casi con problemi di sanità del grappolo, è importante pianificare le raccolte, diversificare la tipologia di destinazione del prodotto e, nel caso non sia ancora possibile raccogliere, mettere in atto strategie fitosanitarie compatibili (es. utilizzo di prodotti antibotritici a breve intervallo di sicurezza ammessi in bio).

Nuova proroga delle scadenze per le abilitazioni agli acquisti di prodotti fitosanitari e delle attestazioni di funzionalità delle macchine irroratrici. Per informazioni consultare la pagina del Settore Fitosanitario Regionale <https://tinyurl.com/RLproroghefito>