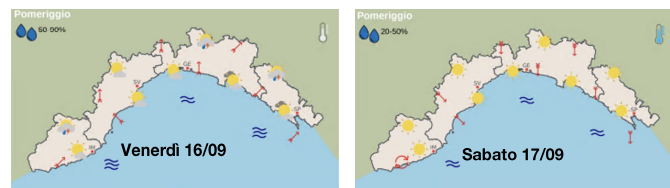


REGIONE LIGURIA – Servizi alle Imprese Agricole e Florovivaismo
PRODUZIONE INTEGRATA >> AMBITO VITICOLTURA
Monitoraggio Agro-Ambientale

BOLLETTINO VITE n° 27 del 15/09/2022 - GENOVA

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

Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov

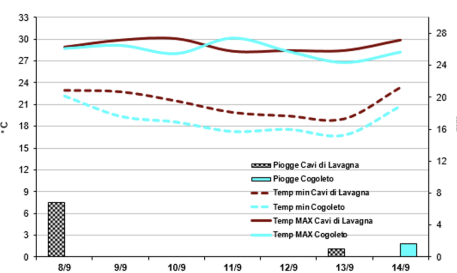


TENDENZA	15/09/2022	16/09/2022	17/09/2022	18/09/2022	19/09/2022
PREVISIONE	Velature	Nuvolosità variabile	Soleggiato	Nuvolosità variabile	Nuvolosità variabile
TEMPERATURE	In diminuzione	In aumento	In aumento	Stazionarie	Stazionarie
INTENSITÀ VENTI	Moderati o forti	Moderati	Deboli o moderati	Moderati o forti	Moderati o forti
AFFIDABILITÀ	Bassa	Bassa	Bassa	Bassa	Bassa

Per previsioni sempre aggiornate nei giorni successivi cliccare su:
<https://www.arpal.liguria.it/images/pdf/WS/bollettinoLiguria.pdf>

SITUAZIONE METEO

Temperature massime che, pur presentando un andamento oscillante, non si sono mai discostate da un range di 27-30°C. Minime in calo costante fino al 13/9, per poi risalire di ben 6°C il 14/9, portandosi a quasi 24°C a levante e 21°C a ponente. Precipitazioni quasi assenti se non per un lieve evento in data 8/9 che ha apportato un cumulo di circa 7 mm a levante.



IN VIGNETO

Tutti i vigneti monitorati sono stati vendemmciati con notevole anticipo rispetto al 2021 quando, in questa stessa settimana, le vendemmie nei vigneti monitorati erano iniziate nelle sole aree litoranee. In questo periodo, compatibilmente con gli impegni di cantina, è possibile quindi eseguire delle operazioni fitosanitarie utili per l'annata successiva.

SEGNARE le PIANTE MALATE

Durante l'estate è tipico il manifestarsi a livello fogliare dei cosiddetti **giallumi** (es. **legno nero** e **flavescenza dorata**), **virosi** o di patologie fungine quali il **mal dell'esca**. Qualora non sia stato già fatto durante l'estate, è consigliabile segnare le piante colpite con nastro per poterle distinguere e potare separatamente in caso di mal dell'esca o estirpare in caso di virosi e giallumi. Per limitare la diffusione del legno nero, visto che il vettore che lo diffonde ha diverse piante ospiti, tra cui l'ortica e il convolvolo, è opportuno 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

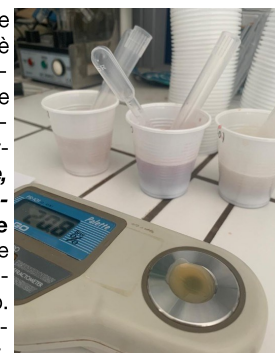
A fine vendemmia, in quelle situazioni in cui vi è stata una forte pressione della malattia, risulta utile effettuare un trattamento fitosanitario volto a ridurre la formazione e la vitalità dei cleistotecii del fungo, cioè organi che rappresentano la forma più frequente con cui il patogeno affronta la stagione invernale (**svernamento**) - maggiori informazioni nella scheda tecnica dedicata <https://tinyurl.com/RLoidio>. 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) è opportuno effettuare un'analisi di laboratorio (anche tramite il Laboratorio Regionale <https://tinyurl.com/RLanalisi>) per determinare 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>

>> E' disponibile la nuova **procedura di segnalazione danni causati da eventi calamitosi o catastrofici**. Per il comparto agricolo, modulistica e istruzioni al link <https://tinyurl.com/segnalazionedanni>



Servizi informativi accessibili tramite Telegram

Attraverso **CAARserviziBot** è possibile scaricare bollettini, schede tecniche e disciplinari regionali di produzione integrata. Per attivarlo scaricare **Telegram** e ricercare **CAARserviziBot**, avviare e seguire il menu. Breve guida: <http://bit.ly/guidacaarservizibot>

Con questo comunicato terminano i bollettini settimanali. Questi **riprenderanno a cadenza mensile a partire dal 13/10/2022**