REGIONE LIGURIA – Servizi alle Imprese Agricole e Florovivaismo

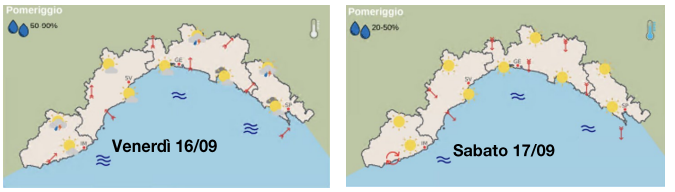
PRODUZIONE INTEGRATA >> AMBITO VITICOLTURA

Monitoraggio Agro-Ambientale

BOLLETTINO VITE n° 27 del 15/09/2022 - LA SPEZIA

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

Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov



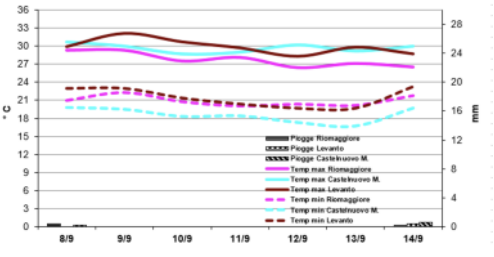
TENDENZA

GIORNO	18/09/2022	19/09/2022	20/09/2022	21/09/2022
PREVISIONE	Velature	Nuvolosità variabile	Soleggiato	Nuvolosità variabile
TEMPERATURE	In diminuzione	In aumento	In aumento	Stazionarie
INTENSITÀ VENTI	Moderati o forti	Moderati	Deboli o moderati	Moderati o forti
AFFIDABILITÀ	Bassa	Bassa	Bassa	Bassa

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

SITUAZIONE METEO

Temperature massime costanti intorno ai 30°C su tutto il territorio, fatta eccezione per Riomaggiore in cui vi è stato un leggero calo fino a 27°C a fine periodo.



Minime che, dopo un lieve calo a inizio settimana, hanno registrato un lieve aumento il 14/9. Da segnalare la sempre netta differenza tra areali costieri e areale lunense, dove le temperature sono state inferiori di almeno 4°C (16°C contro i 20°C della costa). Precipitazioni praticamente assenti.

IN VIGNETO

Tutti i vigneti monitorati sono stati vendemmiati, con notevole anticipo rispetto al 2021, in particolare nelle aree interne. 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 cleistoteci 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 E' 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 antifioretta 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**

LABO-CAAR -Loc. Pallodola, 19038 Sarzana (SP) - **tel.** 0187.278768
e-mail caarservizi@regione.liguria.it– **Web** www.agriligurianet.it, https://sia.regione.liguria.it

www.facebook.com/agriligurianet Telegram: CAARserviziBot