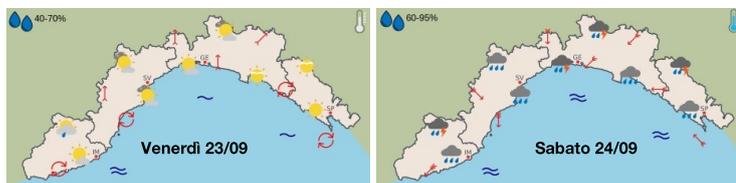


BOLLETTINO VITE n° 28 del 22/09/2022 - SAVONA

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

Previsioni a cura di ARPAL – www.arpal.gov



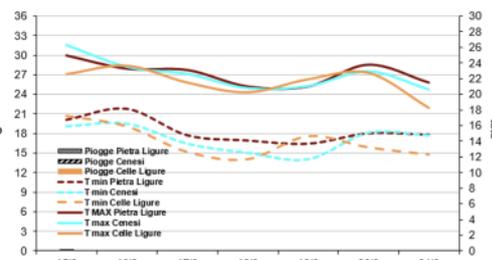
TEÑDENZA

GIORNO	25/09/2022	26/09/2022
PREVISIONE	Deboli piogge 	Variabilita 
TEMPERATURE	Stazionarie	Stazionarie
INTENSITA VENTI	Moderati	Deboli
AFFIDABILITA	Bassa	Bassa

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

SITUAZIONE METEO

Le temperature massime hanno avuto un andamento dinamico e oscillante, passando più volte da 30°C a 27°C, per poi calare in areali come Celle Ligure fino a 24°C.



Minime anch'esse oscillanti: dopo un calo in data 17/9, si sono registrati diversi aumenti e successive diminuzioni, tutti in un range compreso tra i 18°C e i 14°C, eccezione fatta per Pietra Ligure dove il trend è rimasto costante intorno ai 18°C. 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 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, soprattutto nei vini bianchi, 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**