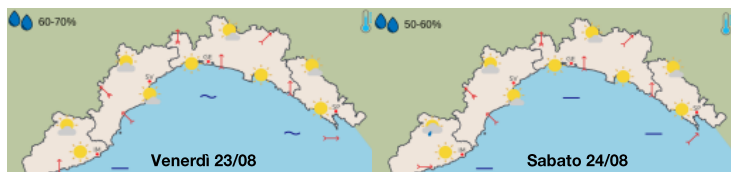


BOLLETTINO VITE n° 24 del 22/08/2024 - GENOVA

PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

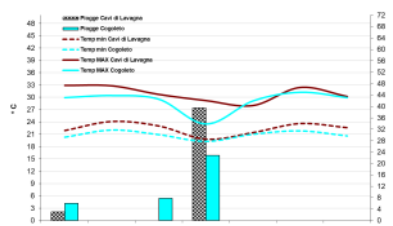
Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov



Tendenza

GIORNO	PREVISIONI	TEMPERATURE
DOMENICA 25/08/2024	Velato	In diminuzione
LUNEDI 26/08/2024	Variabile, possibili piovoschi al pomeriggio	In aumento

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



Temperature massime in calo sino al 18/08, data in cui a Cogoletto si è passati da 29,5 a 23,5 °C, per poi risalire nuovamente a valori intorno ai 30°C; anche le minime hanno mostrato un andamento altalenante con temperature comprese tra i 24 e i 20°C. Precipitazioni particolarmente rilevanti il 18/8 con cumulati di 39,4 mm a Cavi e 22,8 mm a Cogoletto.

MATURAZIONE UVE (prelievi del 19/08/24)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI -°Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		19/08/24	21/08/23	19/08/24	21/08/23	19/08/24	21/08/23	19/08/24	21/08/23
Castiglione Chiavarese	<i>Bianchetta</i>	12,9	12,2	6,7	6,3	14,74	12,45	2,77	2,91
	<i>Ciliegiolo</i>	15,6	14,5	8,5	7,8	11,76	13,79	2,88	2,85
	<i>Moscato</i>	16,4	16,7	9,0	9,2	8,18	9,35	3,03	3,04
	<i>Vermentino</i>	13,8	13,7	7,3	7,2	12,96	12,14	2,84	2,89
Chiavari	<i>Bianchetta</i>	16,3	18,0	8,9	10,1	8,28	5,65	3,31	3,38
	<i>Vermentino</i>	19,4	20,5	11,0	11,8	6,76	6,41	3,28	3,13
Genova	<i>Bianchetta</i>	11,0	14,7	5,5	7,9	13,51	7,15	2,92	3,24
Ne Campo di Ne	<i>Bianchetta</i>	10,8	12,3	5,4	6,4	13,40	11,25	2,96	3,00
Ne Sambuceto	<i>Ciliegiolo</i>	15,6	16,3	8,5	8,9	11,58	10,91	2,94	2,98
	<i>Vermentino</i>	11,4	15,4	5,8	8,3	18,29	10,80	2,74	2,97
Sestri Levante	<i>Bianchetta</i>	13,5	17,6	7,1	9,8	7,93	5,96	3,09	3,14
	<i>Ciliegiolo</i>	16,4	19,3	9,0	10,9	7,38	7,39	3,02	3,06
	<i>Granaccia</i>	18,4	19,6	10,3	11,1	6,48	6,18	3,30	3,25
	<i>Vermentino</i>	16,1	16,9	8,8	9,3	7,07	8,04	3,00	2,95
Media		14,8	16,3	8,0	8,9	10,59	9,11	3,01	3,06

In queste due settimane la maturazione è progredita con un incremento degli zuccheri di 4,9 °Brix e calo delle acidità mediamente di 11,08 g/l, da 21,67 a 10,59 g/l. **Rispetto al 2023 emerge mediamente un leggero ritardo, con zuccheri meno elevati di 1,5 ° Brix e acidità superiori di 1,48 g/l.** Le differenze maggiori a livello di accumulo zuccherino si rilevano a Sestri Levante per *Bianchetta* e a Ne Sambuceto per *Vermentino* con circa 4 °Brix in meno rispetto alla precedente annata; quest'ultimo mostra anche una differenza dell'acidità rispetto allo scorso anno tra le più evidenti, con un valore superiore di 7,49 g/l, assieme alla *Bianchetta* a Genova (+6,36 g/l). Attualmente la situazione più avanzata, con valori di zuccheri di 19,4°Brix e alcol probabile 11%, si rileva nel *Vermentino* a Chiavari.

Si ricorda che la maturazione dipende comunque da molti fattori, e per valutare correttamente quella del proprio vigneto è possibile effettuare analisi delle uve pre-vendemmia. Anche il **Laboratorio Regionale di Sarzana (Pallodola)**, fornisce un servizio specifico per valutare la maturazione delle uve (per maggiori informazioni: <https://tinyurl.com/RLanalisi>)

SITUAZIONE FITOSANITARIA

PERONOSPORA - OIDIO - la difesa è da ritenersi conclusa in tutte le aree viticole, considerata l'avanzata fase fenologica e le condizioni meteo che hanno contenuto lo sviluppo di nuove infezioni.

MARCIUMI- in questo periodo è opportuno porre attenzione ad eventuali marciumi che possono interessare i grappoli; specialmente nei vigneti in cui la raccolta non è imminente si consiglia di intervenire nuovamente con **bicarbonato di potassio** (*Karma, Vitikappa*) o prodotti microbiologici a base di *pythium oligandrum* (*Polyversum*), *bacillus subtilis* (*Serenade ASO*) o *bacillus amyloliquefaciens* (*Amylo-X, Serifel*), attenendosi alle prescrizioni riportate in etichetta.

TIGNOLETTA E TIGNOLA RIGATA - Contenute al momento le catture; andamento disponibile al link <https://tinyurl.com/RLcattureGE>. Maggiori dettagli e informazioni sui prodotti ai link <https://tinyurl.com/RLcomtignoletta> e <https://tinyurl.com/RLcomtignolarigata> e nelle schede tecniche dedicate <https://bit.ly/RL-tignoletta> e <https://tinyurl.com/RLtignolarigata>.



Ciliegiolo a Sestri Levante