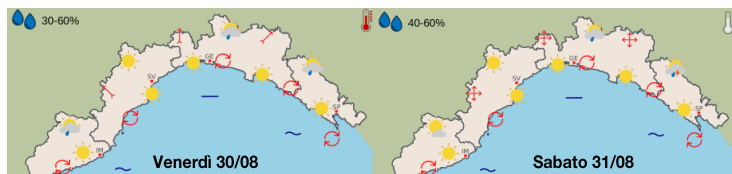


## BOLLETTINO VITE n° 25 del 29/08/2024 - GENOVA

### PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

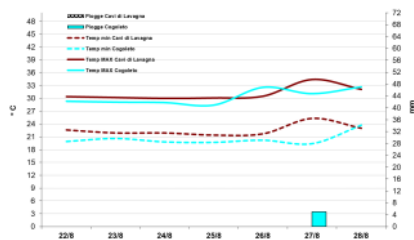
Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov



**Tendenza**

GIORNO	PREVISIONI	TEMPERATURE
DOMENICA 01/09/2024	Variable per passaggi nuvolosi, possibili temporali pomeridiani sui rilievi	Stazionarie
LUNEDI 02/09/2024	Variable con possibili locali temporali sparsi	In diminuzione

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



Le temperature massime si sono mantenute stazionarie sino al 26/08, con un successivo aumento che le ha portate a valori intorno ai 32°C. Andamento simile anche per le minime, che a fine periodo hanno raggiunto i 23°C in entrambi gli areali. Precipitazioni praticamente assenti nelle stazioni considerate, ad eccezione di un evento in data 27/08 a Cogoleto.

### MATURAZIONE UVE (prelievi del 26/08/24)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI -°Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		26/08/24	29/08/23	26/08/24	29/08/23	26/08/24	29/08/23	26/08/24	29/08/23
Castiglione Chiavarese	Bianchetta	15,3	15,8	8,3	8,6	9,48	7,2	2,97	3,29
	Ciliegiolo	18,5	15,8	10,4	8,6	8,99	9,7	2,98	3,02
	Moscato	19,1	18,5	10,8	10,4	6,43	7,1	3,10	3,20
	Vermentino	16,1	14,1	8,8	7,5	9,57	9,8	2,92	2,98
Chiavari	Bianchetta	16,9	17,1	9,3	9,5	8,08	5,2	3,22	3,48
	Vermentino	20,1	20,3	11,5	11,6	6,23	5,6	3,31	3,29
Genova	Bianchetta	13,1	15,5	6,9	8,4	10,72	5,4	3,01	3,34
Ne Campo di Ne	Bianchetta	13,2	13,0	6,9	6,8	9,76	8,0	3,02	3,22
Ne Sambuceto	Ciliegiolo	17,0	16,3	9,4	8,9	10,08	7,8	2,97	3,13
	Vermentino	17,9	14,8	10,0	8,0	8,13	7,8	3,06	3,16
Sestri Levante	Bianchetta	15,8	raccolto	8,6	raccolto	5,98	raccolto	3,10	raccolto
	Ciliegiolo	18,9	raccolto	10,7	raccolto	7,71	raccolto	3,08	raccolto
	Granaccia	18,8	21,5	10,6	12,4	5,42	5,0	3,20	3,47
	Vermentino	18,3	raccolto	10,2	raccolto	5,93	raccolto	3,07	raccolto
<b>Media</b>		<b>17,1</b>	<b>16,6</b>	<b>9,5</b>	<b>9,2</b>	<b>8,04</b>	<b>7,2</b>	<b>3,1</b>	<b>3,23</b>

Questa settimana gli zuccheri sono aumentati in media di **2,3 °Brix** e le acidità sono calate mediamente di **2,56 g/l**. Nel **2023** alla data del 29 agosto erano già stati raccolti *Bianchetta*, *Ciliegiolo* e *Vermentino* a Sestri Levante; considerando i vitigni presenti anche lo scorso anno, la concentrazione zuccherina tra le due annate risulta piuttosto confrontabile, mentre le **acidità più elevate nel 2024 di circa 1,24 g/l**. Questa settimana la situazione più avanzata si rileva nel *Vermentino* a Chiavari con 20,1 °Brix (11,5% di alcol probabile). Si ricorda che la maturazione dipende comunque da molti fattori quali carica produttiva, tecnica colturale o microclima e che la vendemmia in determinate situazioni è condizionata anche dallo stato sanitario delle uve o da eventi meteo avversi (es. grandinate). Per valutare correttamente quella del proprio vigneto è utile effettuare l'analisi delle uve. 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

**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 Castiglione Chiavarese