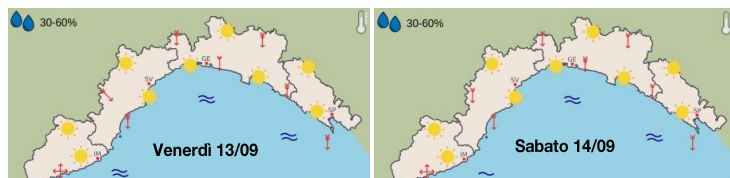


BOLLETTINO VITE n° 27 del 12/09/2024 - GENOVA

PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

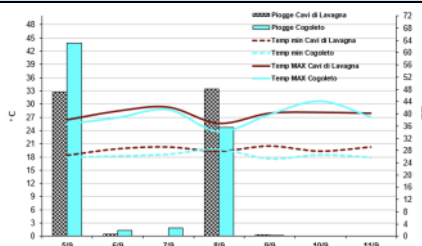
Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov



Tendenza

GIORNO	PREVISIONI	TEMPERATURE
DOMENICA 15/09/2024	Bel tempo e sole	Stazionarie
LUNEDI 16/09/2024	Sereno con velature	Stazionarie

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



Le temperature massime hanno oscillato con decisione, passando durante la settimana da 30°C a 24°C per poi risalire. Le oscillazioni delle minime sono invece state più contenute: il range è rimasto compreso tra 18°C e 21°C. Precipitazioni abbondanti il 5/9 e l'8/9, con cumulati che a ponente hanno superato i 60 mm e che a levante hanno raggiunto i 48 mm.

MATURAZIONE UVE (prelievi del 09/09/24)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI -°Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		09/09/24	11/09/24	09/09/24	11/09/23	09/09/24	11/09/23	09/09/24	11/09/23
Castiglione Chiavarese	Bianchetta	18,4	18,0	10,3	10,1	6,24	5,53	3,20	3,31
	Ciliegiolo	20,1	21,8	11,5	11,6	5,76	7,09	3,24	3,23
	Moscato	23,6	raccolto	13,9	raccolto	4,71	raccolto	3,43	raccolto
	Vermentino	20,1	19,3	11,5	10,9	5,54	6,71	3,28	3,18
Chiavari	Bianchetta	19,0	20,0	10,7	11,4	7,94	5,16	3,44	3,66
	Vermentino	24,1	22,7	14,2	13,2	5,90	5,27	3,40	3,39
Genova	Bianchetta	16,2	19,5	8,9	11,1	7,13	4,63	3,29	3,52
Ne Campo di Ne	Bianchetta	14,9	17,5	8,0	9,7	6,78	5,80	3,31	3,34
Ne Sambuceto	Ciliegiolo	20,1	21,4	11,5	12,4	6,21	6,60	3,32	3,32
	Vermentino	17,9	raccolto	10,0	raccolto	6,98	raccolto	3,29	raccolto
Sestri Levante	Bianchetta	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Ciliegiolo	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Granaccia	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Media		19,4	20,0	11,1	11,4	6,32	5,85	3,32	3,37

Questa settimana risultano raccolti tutti i vitigni a Sestri Levante, ma anche in altre aree sono già stati raggiunti valori idonei alla vendemmia; lo scorso anno risultavano già raccolti anche il Moscato a Castiglione Chiavarese ed il Vermentino a Ne Sambuceto. Per quanto riguarda i vigneti rimasti, rispetto alla scorsa settimana **il progresso di maturazione è stato modesto**, a causa del cambiamento delle condizioni meteo e soprattutto delle intense precipitazioni che possono aver determinato un maggiore assorbimento di acqua nel grappolo.

Considerando l'instabilità meteo, non appena siano raggiunte condizioni idonee alla vendemmia è opportuno procedere tempestivamente alla raccolta, soprattutto nel caso in cui lo stato fitosanitario delle uve non sia ottimale.

Si ricorda che la maturazione dipende da molti fattori quali carica produttiva, tecnica colturale, microclima o stato sanitario delle uve. Per valutare correttamente quella del proprio vigneto è possibile effettuare le analisi delle uve pre-vendemmia anche presso il **Laboratorio Regionale di Sarzana (Pallodola)** (per maggiori informazioni: <https://tinyurl.com/RLanalisienologiche>).

Poiché le vendemmie sono in corso, si rende disponibile la **scheda tecnica dedicata alle principali operazioni di cantina**, scaricabile al link <https://tinyurl.com/RLcantina>

SITUAZIONE FITOSANITARIA

La difesa fitosanitaria è da considerarsi **conclusa**. Se si dovessero presentare problemi di sanità del grappolo, in presenza di valori idonei alla raccolta è opportuno pianificare in tempi brevi le vendemmie.

Si consiglia di effettuare un'accurata selezione dei grappoli colpiti in particolare da marciumi causati da peronospora larvata, oidio, tignoletta o black rot.

E' possibile visualizzare l'andamento delle catture di tignoletta e tignola rigata aggiornate al 9 settembre, ed i riferimenti alla scheda tecnica al link <https://tinyurl.com/RLcattureGE>.

