Cofinanziato dall'Unione europea

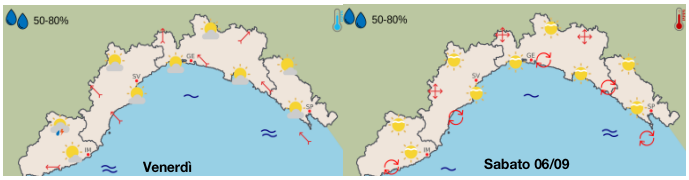
Piano Strategico della PAC 2023/2027—Complemento regionale per lo Sviluppo Rurale della Liguria
Intervento SRH06—"servizi di back office per l'AKIS"

REGIONE LIGURIA

BOLLETTINO VITE n° 26 del 04/09/2025 - GENOVA

PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

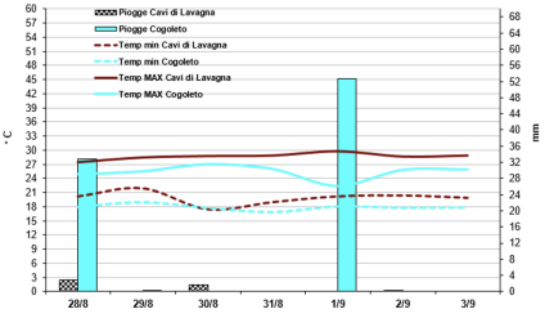
Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov



Tendenza

GIORNO	PREVISIONI	TEMPERATURE
DOMENICA 07/09/2025	Cielo sereno o poco nuvoloso	Stazionarie
LUNEDÌ 08/09/2025	Cielo sereno, possibili velature	Stazionarie

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



Le temperature massime a levante, nonostante minime oscillazioni, si sono mantenute costanti intorno ai 28°C, mentre a ponente si è registrato un calo importante il 1/9, in concomitanza con un evento precipitativo. Anche le minime costanti sui 18°C sempre a ponente, mentre a levante a metà settimana si è avuto un calo da 21 a 18°C, per poi risalire ai valori iniziali. Precipitazioni concentratesi sull'areale di Cogoleto: il 1/9 sono stati registrati 53 mm di pioggia.

MATURAZIONE UVE - *(prelievi del 01/09/25)*

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI -°Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		01/09/25	**02/09/24**	**01/09/25**	**02/09/24**	**01/09/25**	**02/09/24**	**01/09/25**	**02/09/24**
Castiglione Chiavarese	*Bianchetta*	**17,3**	17,9	**9,6**	10,0	**6,83**	7,36	**3,22**	3,19
	Ciliegiolo	**19,3**	20,1	**10,9**	11,5	**8,53**	7,11	**3,09**	3,19
	Moscato	**19,3**	23,6	**10,9**	13,9	**5,53**	5,22	**3,30**	3,39
	Vermentino	**17,8**	19,4	**9,9**	11,0	**6,11**	7,43	**3,25**	3,12
Chiavari	*Bianchetta*	**raccolto**	20,7	**raccolto**	11,9	**raccolto**	9,14	**raccolto**	3,37
	Vermentino	**raccolto**	22,7	**raccolto**	13,2	**raccolto**	5,59	**raccolto**	3,45
Genova	*Bianchetta*	**16,7**	15,6	**9,2**	8,5	**5,91**	8,38	**3,42**	3,19
Ne Campo di Ne	*Bianchetta*	**17,0**	13,7	**9,4**	7,2	**6,45**	8,36	**3,28**	3,16
Ne Sambuceto	*Ciliegiolo*	**18,4**	19,8	**10,3**	11,3	**7,59**	7,48	**3,18**	3,50
	Vermentino	**16,9**	20,8	**9,3**	12,0	**6,05**	7,12	**3,21**	3,24
Sestri Levante	*Bianchetta*	**raccolto**	raccolto	**raccolto**	raccolto	**raccolto**	raccolto	**raccolto**	raccolto
	Ciliegiolo	**raccolto**	raccolto	**raccolto**	raccolto	**raccolto**	raccolto	**raccolto**	raccolto
	Granaccia	**raccolto**	22,2	**raccolto**	12,9	**raccolto**	4,74	**raccolto**	3,43
	Vermentino	**raccolto**	raccolto	**raccolto**	raccolto	**raccolto**	raccolto	**raccolto**	raccolto

Nell'ultima settimana sono stati raccolti *Bianchetta* e *Vermentino* a Chiavari, con un anticipo di oltre una settimana rispetto allo scorso anno; dalle ultime analisi effettuate rispetto alla settimana precedente gli zuccheri sono aumentati in media di 0,7 °Brix e le acidità sono lievemente calate, di 0,6 g/l. **Considerando solo i vitigni presenti in entrambe le annate, rispetto al 2024, quest'anno la concentrazione zuccherina** media risulta inferiore di 1,0 °Brix, e anche l'**acidità** è inferiore di 0,68 g/l. Le situazioni attualmente più avanzate si rilevano nel *Ciliegiolo* e nel *Moscato* a Castiglione Chiavarese, entrambi con 19,3 °Brix (10,9% di alcol probabile) e acidità rispettivamente di 8,53 g/l e 5,53. **Nel caso si dovessero riscontrare valori di acidità eccessivamente bassi**, onde evitare ulteriori cali con effetti negativi sulla stabilità dei vini e rischiare di superare i limiti previsti nei disciplinari di produzione, **è opportuno valutare la possibilità di procedere alla raccolta senza attendere valori troppo elevati del contenuto in zuccheri**.

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. piogge, grandinate). Per valutare correttamente quella del proprio vigneto è possibile effettuare l'analisi pre-vendemmia anche presso il ***Laboratorio Regionale di Sarzana che fornisce un servizio specifico*** (per info: https://tinyurl.com/RLanalisi).

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

Foto Dott. Calcagno: Bianchetta a Castiglione Chiavarese

SITUAZIONE FITOSANITARIA

TIGNOLETTA E TIGNOLA RIGATA - Le catture questa settimana risultano contenute; andamento e schede tecniche disponibile al link https://tinyurl.com/RLcattureGE.

BOTRITE e MARCIUMI - in questo periodo è opportuno porre attenzione ad eventuali marciumi che possono interessare i grappoli; specialmente nei vigneti dell'entroterra in cui la raccolta non è imminente, in presenza di vitigni sensibili come *Bianchetta* e *Moscato* si consiglia di intervenire nuovamente con prodotti microbiologici a base di *Bacillus subtilis* (*Serenade Aso*) o *Bacillus amyloliquefaciens (Amylo-X, Serifel)*, impiegabili anche in prossimità della vendemmia. Scheda Botrite **https://tinyurl.com/botrite**. Commerciali ammessi: **https://tinyurl.com/RLcommbotrite.**

REGIONE LIGURIA—Servizi alle imprese agricole e florovivaismo—LABO-CAAR—Loc. Pallodola, c/o Mercato 19038 Sarzana (SP) - **tel.** 0187.278768
e-mail caarservizi@regione.liguria.it – **Web** www.agriligurianet.it - sia.regione.liguria.it

www.facebook.com/agriligurianet Telegram: CAARserviziBot