



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”

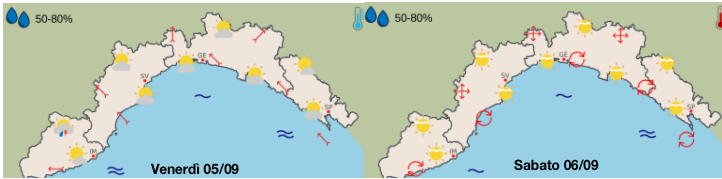


REGIONE LIGURIA

BOLLETTINO VITE n° 26 del 04/09/2025 - LA SPEZIA

PREVISIONI E SITUAZIONE METEO

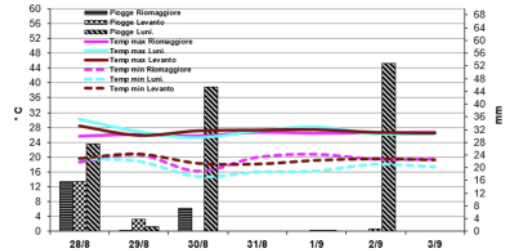
Previsioni a cura di ARPAL—www.arpal.gov



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 si sono mantenute costanti intorno ai 28°C su tutti gli areali in esame. Minime invece oscillanti, con cali da 20 a 15°C, per poi risalire. Precipitazioni presenti per buona parte della settimana, con cumulati che, in particolar modo sull'areale di Luni, sono stati importanti; si registrano infatti almeno tre eventi sopra i 30 mm di pioggia caduta, con il 2/9 in cui sono piovuti ben 54 mm.

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
Arcola	Sangiovese	raccolto	20,3	raccolto	11,6	raccolto	5,76	raccolto	3,41
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Bolano	Merlot	21,1	22,0	12,2	12,8	6,32	6,87	3,35	3,30
	Sangiovese	19,0	18,9	10,7	10,7	7,01	7,36	3,17	3,15
	Vermentino	17,6	19,9	9,8	11,3	7,40	6,64	3,14	3,27
Castelnuovo Magra	Vermentino	20,3	22,2	11,6	12,9	5,56	4,81	3,43	3,49
Levanto	Albarola	20,8	19,4	12,0	11,0	3,80	4,79	3,65	3,54
	Merlot	21,3	21,0	12,3	12,1	5,32	5,47	3,50	3,46
	Sangiovese	20,2	21,6	11,5	12,5	6,23	5,93	3,40	3,47
	Vermentino	23,2	21,8	13,6	12,6	4,93	4,98	3,38	3,39
Luni	Merlot	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Riomaggiore (Manarola)	Albarola	18,6	18,3	10,5	10,2	6,15	4,65	3,34	3,44
	Bosco	22,4	23,4	13,0	13,7	5,66	5,74	3,35	3,31
Riomaggiore (Parco)	Albarola	20,9	19,7	12,0	11,2	4,43	4,15	3,59	3,57
	Bosco	22,7	25,1	13,2	14,9	4,95	3,76	3,48	3,59
	Vermentino	23,5	24,3	13,8	14,4	4,29	3,80	3,57	3,55
Santo Stefano Magra	Sangiovese	21,0	-	12,1	-	6,64	-	3,22	-
	Vermentino	22,4	19,0	13,0	10,7	3,97	4,78	3,47	3,39
Sarzana	Sangiovese	raccolto	19,6	raccolto	11,1	raccolto	5,49	raccolto	3,28
	Vermentino (*)	16,9 *	20,8	9,3 *	11,9	6,1 *	4,84	3,2 *	3,39

(*) In alcuni vigneti del comune di Sarzana la vendemmia del Vermentino è iniziata, quindi il dato non è confrontabile con il valore medio dei precedenti bollettini.

Nell'ultima settimana è stato raccolto il Sangiovese sia ad Arcola che a Sarzana, con quasi una settimana di anticipo rispetto alla precedente annata; ad Arcola è stato raccolto anche il Vermentino. Dalle ultime analisi emerge che la maggior parte dei vitigni ha comunque raggiunto valori idonei alla vendemmia, ad eccezioni di alcune situazioni particolari; la maturazione è progredita con un incremento medio in zuccheri di 0,7 °Brix e un calo dell'acidità di 0,69 g/l. Considerando solo i vitigni presenti in entrambe le annate, rispetto al 2024, la concentrazione zuccherina e l'acidità risultano piuttosto confrontabili. Anche questa settimana in molte situazioni e particolarmente nei vitigni bianchi si evidenziano valori di acidità piuttosto bassi per cui, onde evitare ulteriori cali e aumento anomalo di pH è consigliabile procedere alle raccolte; in generale, considerando le precipitazioni in corso e 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, stato sanitario delle uve e per valutare correttamente quella del proprio vigneto è possibile effettuare le analisi delle uve prima della vendemmia anche presso il Laboratorio Regionale di Sarzana (Pallodola) (per maggiori informazioni: <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>.

SITUAZIONE FITOSANITARIA

La difesa fitosanitaria è da considerarsi conclusa. Se si dovessero presentare problemi di sanità del grappolo, in particolare nelle varietà a grappolo compatto (es. Sangiovese, Albarola), 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 aggiornato, nonché i riferimenti alla scheda tecnica, al link <https://tinyurl.com/RLcattureSP>

