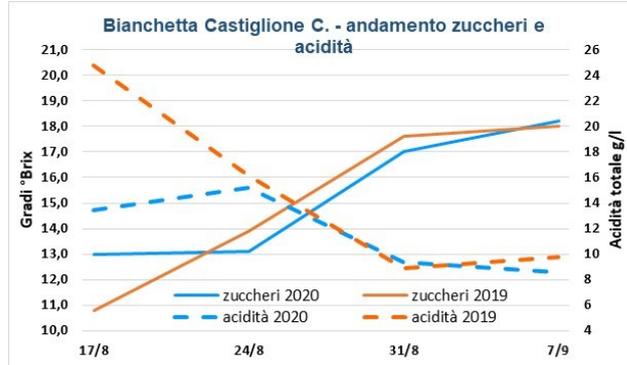


BOLLETTINO VITE n° 27 del 10/09/2020 - GENOVA

PREVISIONI METEO – a cura di Arpal – www.arpal.gov

VENERDÌ 11 settembre		Nubi e possibili piogge nell'interno, poi migliora sulla costa, ancora nubi nell'interno. T massime in calo.
SABATO 12 settembre		Sereno con qualche velatura. Temperature in aumento.
DOMENICA 13 settembre		Sereno o poco nuvoloso. Temperature in aumento.
LUNEDÌ 14 settembre		Sereno o poco nuvoloso. Temperature stazionarie.
MARTEDÌ 15 settembre		Soleggiato, possibili velature. Temperature in calo.
MERCOLEDÌ 16 settembre		Nubi in aumento. Temperature stazionarie.

Maturazione



A titolo esemplificativo, si riporta in grafico l'andamento di due parametri della maturazione per la Bianchetta di Castiglione C., sia per l'annata in corso che per il 2019. Si nota il progressivo aumento degli zuccheri e il contestuale calo dell'acidità, con valori non ancora idonei per la raccolta, e con un andamento simile tra i due anni, infatti le differenze in media rispetto al 2019 non sono così evidenti se non per alcuni vitigni (vedi tabella sotto).

zuccheri e il contestuale calo dell'acidità, con valori non ancora idonei per la raccolta, e con un andamento simile tra i due anni, infatti le differenze in media rispetto al 2019 non sono così evidenti se non per alcuni vitigni (vedi tabella sotto).

MATURAZIONE UVE - (prelievo del 07.09.2020)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI - °Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019
Castiglione Chiavarese	<i>Bianchetta</i>	18,2	18	10,2	10,1	8,6	9,8	3,16	3,20
	<i>Ciliegiolo</i>	17,3	18,6	9,6	10,5	8,9	9,0	2,98	3,07
	<i>Moscato</i>	17,6	20,8	9,8	12	7,5	6,5	3,12	3,27
	<i>Vermentino</i>	18,9	16,7	10,7	9,2	8,3	8,9	3,16	3,01
Chiavari	<i>Bianchetta</i>	19,6	18,9	11,1	10,7	4,8	4,0	3,49	3,60
	<i>Vermentino</i>	22,3	21,5	13,0	12,4	5,0	3,9	3,31	3,45
Genova	<i>Bianchetta</i>	15,9	17,1	8,7	9,5	6,3	8,1	3,30	3,15
Ne Campo di Ne	<i>Bianchetta</i>	14,9	16,9	8,0	9,3	7,4	7,2	3,28	3,36
Ne Sambuceto	<i>Ciliegiolo</i>	18,9	19,2	10,7	10,9	9,2	8,2	3,07	3,10
	<i>Vermentino</i>	16,9	17,6	9,3	9,8	8,7	6,8	3,16	3,10
Sestri Levante	<i>Bianchetta</i>	raccolto	17,9	raccolto	10	raccolto	4,1	raccolto	3,35
	<i>Ciliegiolo</i>	raccolto	21,2	raccolto	12,2	raccolto	5,7	raccolto	3,33
	<i>Granaccia</i>	20,5	22	11,8	12,8	5,6	4,2	3,46	3,46
	<i>Vermentino</i>	21,2	19,1	12,2	10,8	5,1	5,4	3,24	3,14
	MEDIA	18,5	19,0	10,4	10,7	7,1	6,5	3,23	3,26

SITUAZIONE ATTUALE - rispetto alla settimana precedente la maturazione ha avuto un buon progresso ed è stato registrato un incremento medio del contenuto in zuccheri di 1,3°Brix, che ha consentito di raggiungere il valore medio di 18,5 °Brix; la diminuzione dell'acidità è stata invece modesta, di 0,1 g/l in media (valore medio attuale 7,1 g/l). A Sestri Levante (*Bianchetta* e *Ciliegiolo*) sono già iniziate le vendemmie e in alcune situazioni (*Vermentino* a Chiavari e a Sestri Levante) sono stati raggiunti valori idonei alla raccolta; invece, nelle restanti aree, in genere interne o collinari, i dati alla data di prelievo non risultano ancora ottimali per la raccolta.

CONFRONTO CON L'ANNATA PRECEDENTE - alla stessa data di prelievo, nel 2019, nessun vigneto era stato ancora vendemmiato, mentre quest'anno sono stati vendemmiati due vigneti dei 14 monitorati. Dal confronto dei dati relativi ai vigneti ancora presenti, si rileva per il 2020 in media un minor contenuto in zuccheri (18,5 contro i 18,9 del 2019) ma va evidenziato che nelle zone costiere i vigneti hanno generalmente un contenuto in zuccheri superiore quest'anno. Per quanto riguarda l'acidità, nel 2020 i valori medi sono superiori di circa 0,3 g/l (7,1 g/l contro i 6,8 g/l del 2020), considerando gli stessi vitigni ed escludendo quelli già raccolti.

Considerando che ci stiamo avvicinando alla raccolta, è stata recentemente revisionata la **scheda tecnica dedicata alle principali operazioni di cantina**, scaricabile al link <https://tinyurl.com/RLcantina>

Attenzione!! Per valutare correttamente quella del proprio vigneto è utile effettuare l'analisi delle uve. Il **Laboratorio Regionale di Sarzana (Pallodola)** fornisce un servizio specifico per valutare la maturazione delle uve (per maggiori informazioni: <https://tinyurl.com/RLanalisi>).

DIFESA FITOSANITARIA - La difesa fitosanitaria in genere è da considerarsi conclusa. Nei casi con problemi di sanità del grappolo, è importante pianificare le raccolte, diversificare la tipologia di destinazione del prodotto, mettere in atto strategie fitosanitarie quali accurata sfogliatura e utilizzo di prodotti antibottrici a breve intervallo di sicurezza ammessi in bio.

Attenzione!! Nuova proroga delle scadenze per le abilitazioni agli acquisti di prodotti fitosanitari e delle attestazioni di funzionalità delle macchine irroratrici. Per informazioni consultare il comunicato del Settore Fitosanitario Regionale <https://tinyurl.com/RLproroghe>

Tramite l'applicazione **Telegram** ricercando e avviando **CAARserviziBot** è possibile visualizzare bollettini, schede tecniche, disciplinari e informazioni aggiornate su vite e olivo. Per maggiori informazioni: <http://bit.ly/guidacaarservizibot>