





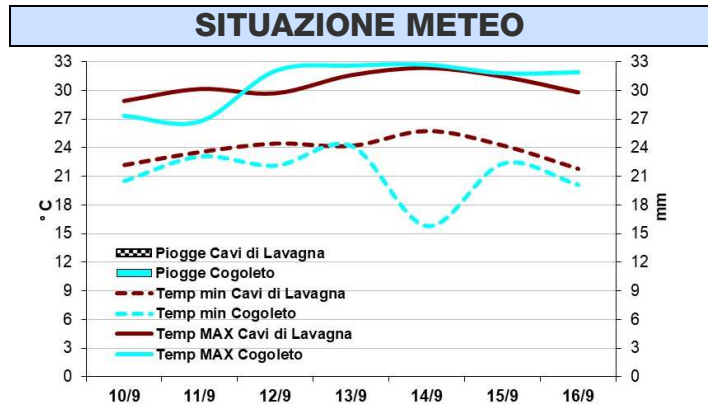


## BOLLETTINO VITE n° 28 del 17/09/2020 - GENOVA

PREVISIONI METEO – a cura di Arpal – www.arpal.gov		
<b>VENERDÌ</b> 18 settembre		Giornata soleggiata con qualche addensamento sui rilievi e nubi sparse lungo la costa. T stazionarie.
<b>SABATO</b> 19 settembre		Sereno, graduale aumento della nuvolosità. Temperature stazionarie.
<b>DOMENICA</b> 20 settembre		Nubi in aumento, possibili deboli piogge sera. Temperature in calo.
<b>LUNEDÌ</b> 21 settembre		Deboli piogge diffuse. Temperature stazionarie.
<b>MARTEDÌ</b> 22 settembre		Piogge diffuse. Temperature in calo.
<b>MERCOLEDÌ</b> 23 settembre		Piogge diffuse, possibili temporali. Temperature stazionarie.



Le temperature massime sono salite mantenendosi sempre sopra ai 30 °C. Le minime sono salite fino a toccare i 25 °C, per poi scendere negli ultimi giorni. Non si sono verificati eventi piovosi.

### MATURAZIONE UVE - (prelievo del 14.09.2020)

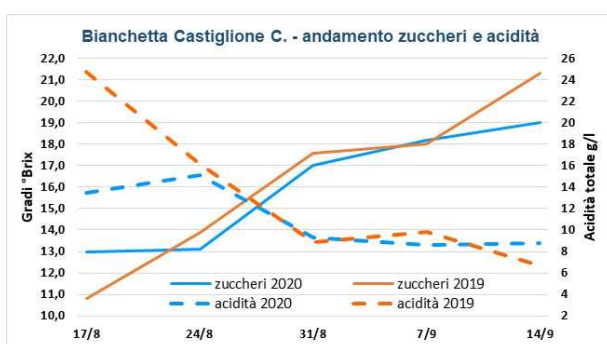
COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI - °Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019
Castiglione Chiavarese	<i>Bianchetta</i>	19,0	21,3	10,7	12,3	8,7	6,7	3,19	3,43
	<i>Ciliegiolo</i>	18,6	20,9	10,5	12	8,2	8,4	3,11	3,25
	<i>Moscato</i>	21,3	21,3	12,3	12,3	6,9	7,0	3,35	3,24
	<i>Vermentino</i>	19,6	20,5	11,1	11,8	8,7	6,7	3,21	3,21
Chiavari	<i>Bianchetta</i>	19,4	raccolto	11,0	raccolto	5,4	raccolto	3,43	raccolto
	<i>Vermentino</i>	24,7	raccolto	14,6	raccolto	4,8	raccolto	3,48	raccolto
Genova	<i>Bianchetta</i>	19,1	19,4	10,8	11,0	5,7	7,3	3,43	3,20
Ne Campo di Ne	<i>Bianchetta</i>	12,5	18,6	6,5	10,5	8,7	5,8	3,19	3,46
Ne Sambuceto	<i>Ciliegiolo</i>	(*)	20,3	raccolto	11,6	raccolto	7,2	raccolto	3,21
	<i>Vermentino</i>	(*)	19,5	raccolto	11,1	raccolto	6,3	raccolto	3,22
Sestri Levante	<i>Bianchetta</i>	raccolto	18,6	raccolto	10,5	raccolto	5,2	raccolto	3,32
	<i>Ciliegiolo</i>	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	<i>Granaccia</i>	20,7	21,2	11,9	12,2	4,4	3,7	3,43	3,43
	<i>Vermentino</i>	20,8	20,4	12,0	11,7	5,5	5,0	3,20	3,20
	<b>MEDIA</b>	<b>19,6</b>	<b>20,2</b>	<b>11,1</b>	<b>11,5</b>	<b>6,7</b>	<b>6,3</b>	<b>3,30</b>	<b>3,29</b>

**SITUAZIONE ATTUALE** - Nei dieci vigneti rimasti, in alcuni casi sono stati ampiamente raggiunti valori idonei alla raccolta (*Vermentino* a Chiavari, 24,7 ° Brix e 4,8 g/l); l'avanzamento della maturazione è stato molto evidente nel *Moscato* a Castiglione C. e nella *Bianchetta* a Genova, che sono aumentati rispettivamente di 3,7 e 3,2 °Brix.

A titolo esemplificativo, si riporta in grafico l'andamento di due parametri della maturazione per la *Bianchetta* di Castiglione C., sia il 2020 che per il 2019. Si nota il progressivo aumento degli zuccheri e una buona tenuta dell'acidità, con valori ormai idonei per la raccolta.

(\*) si evidenzia che non è stato possibile prelevare i campioni dei due vigneti situati a Ne Sambuceto (*Ciliegiolo* e *Vermentino*) a causa dell'assenza di prodotto per i danni da precedenti grandinate.

**CONFRONTO CON L'ANNATA PRECEDENTE** - Nel 2019 alla stessa data erano già stati raccolti i vigneti di Chiavari, mentre quelli a Ne Sambuceto e il *Vermentino* a S. Levante, già vendemmiati quest'anno, non erano stati ancora raccolti l'anno scorso. Tra i vitigni non ancora vendemmiati in entrambe le annate, si evidenzia quest'anno un contenuto zuccherino mediamente inferiore e un'acidità media lievemente superiore.



Si ricorda a coloro che hanno terminato la raccolta e pigiato le uve o che si apprestano a pigiarle, che è possibile aggiungere per ogni ettolitro di mosto, valutando anche la sanità dell'uva, da 5 a 10 g di anidride solforosa (corrispondenti a 10-20 g di metabisolfito di potassio). L'anidride solforosa esplica una importante azione antiossidante e antibatterica e facilita la rottura delle membrane dell'acino e quindi l'estrazione di sostanze dalla buccia; nel caso si utilizzino lieviti selezionati, si consiglia la dose maggiore (in questo caso l'aggiunta di solforosa al mosto realizzerà, dopo qualche ora, un ambiente più favorevole alla moltiplicazione dei lieviti selezionati). Per quanto riguarda le analisi, sarebbe opportuno prelevare un campione di mosto non ancora fermentato per effettuare le opportune valutazioni sui parametri principali e per effettuare eventuali correzioni. Maggiori dettagli sulle operazioni di cantina nella scheda tecnica: <https://tinyurl.com/RLcantina>

**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>