





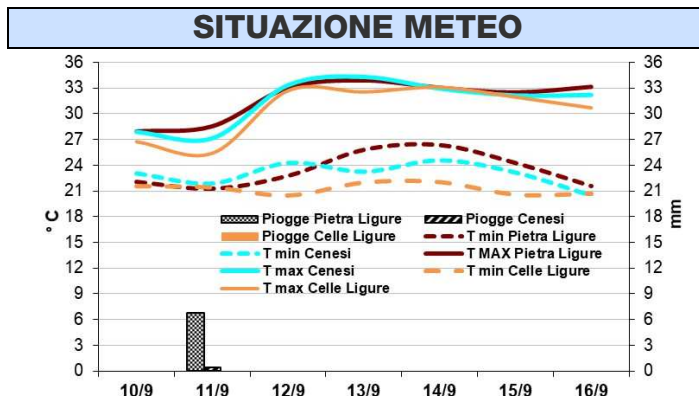


BOLLETTINO VITE n° 28 del 17/09/2020 - SAVONA

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



Le temperature hanno subito un sensibile aumento nei valori massimi, quasi sempre superiori ai 30 °C. Le minime sono salite, raggiungendo valori di 25-26 °C in costa, lievemente più basse nell'entroterra. Si registra un evento piovoso in costa l'11/9.

MATURAZIONE UVE - (prelievo del 14.09.2020)

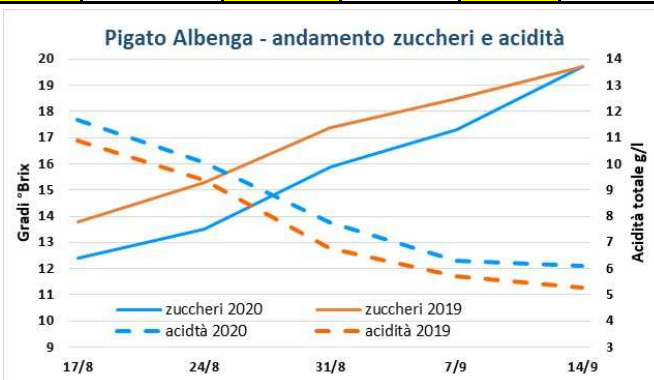
COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI - °Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		2020	2019	2020	2019	2020	2019	2020	2019
Albenga	<i>Pigato</i>	19,7	19,7	11,2	11,2	6,1	5,3	3,36	3,30
	<i>Rossese</i>	19,5	18,1	11,1	10,1	5,4	5,8	3,38	3,33
	<i>Vermentino</i>	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Finale Ligure	<i>Barbarossa</i>	17,0	23,5	9,4	13,8	7,6	5,2	3,29	3,43
	<i>Granaccia</i>	21,5	19,7	12,4	11,2	5,2	7,1	3,40	3,25
	<i>Vermentino</i>	18,3	23,2	10,2	13,6	6,3	5,6	3,30	3,37
Noli	<i>Lumassina</i>	14,4	15,5	7,7	8,4	11,7	11,9	3,20	3,15
Ortovero	<i>Pigato</i>	21,6	raccolto	12,5	raccolto	5,8	raccolto	3,34	raccolto
Quiliano	<i>Granaccia</i>	21,9	19,5	12,7	11,1	4,5	5,5	3,61	3,51
	<i>Lumassina</i>	raccolto	14,2	raccolto	7,6	raccolto	14,5	raccolto	3,07
	MEDIA	19,2	19,2	10,9	10,9	6,6	7,6	3,36	3,30

SITUAZIONE ATTUALE - durante la settimana è stata vendemmiata la *Lumassina* a Quiliano. Nei vigneti rimasti l'avanzamento nella maturazione è stato più evidente in alcune zone (Albenga, Ortovero) e meno in altre (Finale Ligure e Noli). In alcuni casi sono stati raggiunti valori idonei alla raccolta (*Granaccia* a Finale Ligure e a Quiliano e *Pigato* a Ortovero, con contenuto in zuccheri superiore a 21 °Brix e acidità intorno a 5 g/l).

A titolo esemplificativo si riporta in grafico l'andamento di due parametri della maturazione per il *Pigato* di Albenga, sia per l'annata in corso che per il 2019. Si nota il progressivo aumento degli zuccheri e il contestuale calo dell'acidità. Per tale vitigno i valori si stanno avvicinando a quelli idonei per la raccolta, raggiungendo di fatto lo stesso livello zuccherino del 2019 con una migliore tenuta dell'acidità.

CONFRONTO CON L'ANNATA PRECEDENTE - Nel 2019, alla stessa data, era già stato raccolto il *Pigato* a Ortovero. Tra i vitigni non ancora vendemmiati in entrambe le annate, si evidenzia quest'anno un contenuto zuccherino mediamente inferiore di 1 °Brix, mentre non ci sono significative differenze di acidità se non nel *Barbarossa* a Finale (+2,4 g/l).

Si ricorda a chi ha terminato la raccolta e pigiato le uve o che si apprestano a pigiarle, che è possibile aggiungere per ogni ettolitro di mosto, valutando 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 e informazioni sulle operazioni di cantina nella scheda tecnica scaricabile al seguente link: <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>