

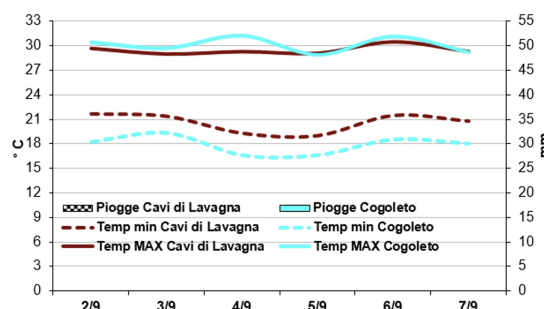
**REGIONE LIGURIA – Servizi alle Imprese Agricole e Florovivaismo**  
**PRODUZIONE INTEGRATA >> AMBITO VITICOLTURA**  
 Monitoraggio Agro-Ambientale

**BOLLETTINO VITE n° 27 del 09/09/2021 - GENOVA**

**PREVISIONI METEO** – a cura di Arpal – [www.arpal.gov](http://www.arpal.gov)

|                                  |                                                                                   |                                                                                                        |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VENERDÌ</b><br>10 settembre   |  | In prevalenza velato, fino a nuvoloso nel pomeriggio. Temperature massime in calo.                     |
| <b>SABATO</b><br>11 settembre    |  | Sereno in costa, addensamenti pomeridiani nell'entroterra con possibili rovesci. T massime in aumento. |
| <b>DOMENICA</b><br>12 settembre  |  | Soleggiato. Temperature in aumento.                                                                    |
| <b>LUNEDÌ</b><br>13 settembre    |  | Irregolarmente nuvoloso. Temperature stazionarie.                                                      |
| <b>MARTEDÌ</b><br>14 settembre   |  | Possibili piogge. Temperature in calo.                                                                 |
| <b>MERCOLEDÌ</b><br>15 settembre |  | Possibili rovesci o temporali. Temperature in calo.                                                    |

**SITUAZIONE METEO**



Temperature massime pressoché costanti nel corso della settimana, con valori che si sono scostati di poco dai 30°C. Lo stesso vale per le minime, che però hanno mostrato una discrepanza tra i due areali in esame (circa 21°C nell'areale di levante, 18°C in quello di ponente). Precipitazioni assenti.

**MATURAZIONE UVE - (prelievo del 06.09.2021)**

| COMUNE                 | VITIGNO      | ZUCCHERI - °Brix |             | ALCOL PROB.LE - % |             | ACIDITÀ - g/l |            | pH          |             |
|------------------------|--------------|------------------|-------------|-------------------|-------------|---------------|------------|-------------|-------------|
|                        |              | 2021             | 2020        | 2021              | 2020        | 2021          | 2020       | 2021        | 2020        |
| Castiglione Chiavarese | Bianchetta   | 15,2             | 18,2        | 8,2               | 10,2        | 13,4          | 8,6        | 2,93        | 3,16        |
|                        | Ciliegiolo   | 18,7             | 17,3        | 10,5              | 9,6         | 9,7           | 8,9        | 3,01        | 2,98        |
|                        | Moscato      | 20,5             | 17,6        | 11,8              | 9,8         | 7,2           | 7,5        | 3,17        | 3,12        |
|                        | Vermentino   | 17,9             | 18,9        | 10,0              | 10,7        | 7,9           | 8,3        | 3,13        | 3,16        |
| Chiavari               | Bianchetta   | 19,6             | 19,6        | 11,1              | 11,1        | 5,3           | 4,8        | 3,38        | 3,49        |
|                        | Vermentino   | 23,8             | 22,3        | 14,0              | 13,0        | 5,6           | 5,0        | 3,23        | 3,31        |
| Genova                 | Bianchetta   | 19,0             | 15,9        | 10,7              | 8,7         | 5,2           | 6,3        | 3,21        | 3,30        |
| Ne Campo di Ne         | Bianchetta   | 15,3             | 14,9        | 8,3               | 8,0         | 8,4           | 7,4        | 3,11        | 3,28        |
| Ne Sambuceto           | Ciliegiolo   | 18,7             | 18,9        | 10,5              | 10,7        | 10,0          | 9,2        | 3,05        | 3,07        |
|                        | Vermentino   | 18,1             | 16,9        | 10,1              | 9,3         | 7,2           | 8,7        | 3,16        | 3,16        |
| Sestri Levante         | Bianchetta   | 16,0             | raccolto    | 8,7               | raccolto    | 6,0           | raccolto   | 3,11        | raccolto    |
|                        | Ciliegiolo   | 19,0             | raccolto    | 10,7              | raccolto    | 6,7           | raccolto   | 3,14        | raccolto    |
|                        | Granaccia    | 18,7             | 20,5        | 10,5              | 11,8        | 5,9           | 5,6        | 3,24        | 3,46        |
|                        | Vermentino   | 17,2             | 21,2        | 9,5               | 12,2        | 7,0           | 5,1        | 2,96        | 3,24        |
|                        | <b>MEDIA</b> | <b>18,4</b>      | <b>18,5</b> | <b>10,3</b>       | <b>10,4</b> | <b>7,5</b>    | <b>7,1</b> | <b>3,13</b> | <b>3,23</b> |

**SITUAZIONE ATTUALE** - anche questa settimana la maturazione ha avuto un buon progresso con un incremento medio del contenuto in zuccheri di 1,5 °Brix, e una diminuzione dell'acidità di 0,9 g/l in media. Al momento non sono ancora iniziate le vendemmie, almeno nei vigneti monitorati, anche perché i valori idonei alla raccolta si sono riscontrati solo nel *Vermentino* a Chiavari e nel *Moscato* a Castiglione Chiavarese. Negli altri vitigni ci stiamo avvicinando a valori ottimali, in particolare nei vitigni a bacca rossa, Ciliegiolo e Granaccia, che risultano quelli con maggiore accumulo zuccherino, sia in costa che nell'entroterra. Si dovrà pertanto attendere, tenendo presente che l'acidità ha mostrato una buona tenuta e, anche nei vitigni a maggior contenuto in zuccheri, è mediamente superiore a 5 g/l.

**CONFRONTO CON L'ANNATA PRECEDENTE** - rispetto allo scorso anno non vi sono, nel complesso, differenze significative per i parametri della maturazione, anche se a livello di singolo vigneto si possono riscontrare differenze anche evidenti, magari dovute a condizioni di carica produttiva differente o ad altri aspetti legati all'andamento meteo, come la siccità. Mentre quest'anno non si registrano ancora vendemmie, lo scorso anno in due vigneti in costa a Sestri Levante la vendemmia era già iniziata.

Considerando il periodo, si rende disponibile la **scheda tecnica dedicata alle principali operazioni di cantina**, scaricabile al link <https://tinyurl.com/RLcantina>

**Attenzione!!** Per valutare correttamente la maturazione delle uve del proprio vigneto è utile effettuare l'analisi. 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** - le condizioni meteo, i livelli di maturazione e il conseguente avvicinamento al periodo di raccolta, determinano una situazione in cui si possono sospendere gli interventi fitosanitari.

Solo in casi particolari, magari consultando prima un tecnico, potrebbero rendersi necessari interventi contro avversità come botrite o marciumi.

**Nuova proroga delle scadenze per le abilitazioni agli acquisti di prodotti fitosanitari e delle attestazioni di funzionalità delle macchine irroratrici.** Per informazioni consultare la pagina del Settore Fitosanitario Regionale <https://tinyurl.com/RLproroghefito>

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>