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

BOLLETTINO VITE n° 31 del 14/10/2021 - SAVONA

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

VENERDÌ 15 ottobre		Condizioni di bel tempo con locali addensamenti nei bassi livelli. T stazionarie o in lieve aumento.
SABATO 16 ottobre		Permane il bel tempo con venti settentrionali in rinforzo in serata Temperature massime in aumento.
DOMENICA 17 ottobre		Nuvolosità variabile. Temperature stazionarie.
LUNEDÌ 18 ottobre		Irregolarmente nuvoloso. Temperature stazionarie.
MARTEDÌ 19 ottobre		Irregolarmente nuvoloso. Temperature stazionarie.
MERCOLEDÌ 20 ottobre		Nuvolosità variabile. Temperature stazionarie.

SITUAZIONE METEO

La situazione meteo delle ultime due settimane è stata caratterizzata da precipitazioni eccezionali avvenute tra il 4 e il 5 ottobre. Queste hanno interessato soprattutto la parte del ponente genovese e del Savonese, in particolare la Val Bormida e i versanti padani, con picchi di intensità elevatissima che purtroppo hanno determinato eventi alluvionali.
Da segnalare anche, negli ultimi giorni, un brusco calo delle temperature minime, che sono spesso scese sotto i 10 °C, raggiungendo in alcune aree di fondovalle valori inferiori ai 5 °C e vicino a 0 °C nei versanti padani. Maggiori dettagli nel bollettino Agrometeo n° 21 https://tinyurl.com/ww5can4t

IN VIGNETO

Concimazione autunnale - questa operazione gioca un ruolo molto importante per le piante, in quanto da un punto di vista fisiologico l'attività radicale ha due picchi di attività, uno in primavera e uno tra settembre e ottobre/novembre. Durante questo secondo periodo le piante utilizzano gli elementi nutritivi per produrre riserve da stoccare nel legno e nelle gemme, e che utilizzeranno nella fase di ripresa vegetativa, quando l'apparato fogliare è in corso di formazione. Pertanto, anche per garantire un germogliamento regolare, è opportuno somministrare i fertilizzanti durante il periodo autunnale. E' possibile apportare **sostanza organica**, in particolare in vigneti a scarso sviluppo vegetativo (es. letame maturo 150 q/ha o ammendanti organici 10 -15 q/ha) o somministrare elementi poco mobili come il **fosforo (P)** e il **potassio (K)** anche in formulati organo-minerali, affinché abbiano il tempo di solubilizzarsi e spostarsi verso le radici. Riguardo ***all'azoto***, sono ormai numerose le prove a supporto di una somministrazione autunnale in ragione di circa 1/3 del fabbisogno totale, anche se vanno fatte alcune considerazioni, in primis di carattere meteorologico. Considerando infatti che nel nostro territorio spesso si verificano intense precipitazioni autunnali, l'apporto di concimi azotati a pronto effetto potrebbe andare incontro ad eccessivo dilavamento; potrebbe essere pertanto preferibile optare per organo-minerali o concimi a lenta cessione. I quantitativi vanno conteggiati al fine di non eccedere oltre le quantità consentite dal disciplinare di produzione integrata. **Per maggiori approfondimenti si rimanda al prossimo bollettino di novembre e alla scheda tecnica dedicata:**
https://bit.ly/RLconc-vite

Tramite **Telegram** e **CAARserviziBot** è possibile visualizzare bollettini, schede tecniche e informazioni aggiornate su vite e olivo. Per attivarlo scaricare l'applicazione Telegram e ricercare **CAARserviziBot**, avviare e seguire il menu. Info al link http://bit.ly/guidacaarservizibot

OPERAZIONI DI CANTINA

VINO PASSITO - Nel caso in cui si vogliano ottenere vini passiti, le uve subiscono un processo detto appunto di "appassimento", cioè una riduzione del contenuto in acqua presente nell'acino, in modo da aumentare il tenore zuccherino.

L'appassimento può avvenire direttamente sulla pianta qualora le condizioni ambientali lo consentano (ricorrendo a vendemmie tardive, per le quali esistono tipologie commerciali di vino), oppure raccogliendo i grappoli e disponendoli su appositi supporti all'aria aperta (***vedi foto***) o altri locali idonei condizionati. Anche i vini passiti sono spesso a denominazione d'origine, e pertanto soggetti ad un disciplinare di produzione che ne regolamenta le varietà ammesse, le quantità massime di uve ad ettaro, l'inizio della vinificazione, le caratteristiche al consumo etc...
Per consultare i disciplinari di produzione dei vini liguri a denominazione d'origine si rimanda alla pagina del sito **www.agriligurianet.it** https://goo.gl/t7H67L
Per la provincia di Savona rientrano tra le tipologie di vino a denominazione d'origine i seguenti vini passiti:
- DOC Riviera Ligure di Ponente nella versione passito per i vitigni *Granaccia, Moscato, Rossese, Pigato* e *Vermentino*
- IGT Colline Savonesi - bianco passito

IL VINO "NOVELLO" **-** Si tratta di una vera e propria tipologia di vino disciplinata dal D.M. del 13 agosto 2012. E' bene infatti **distinguere il vino nuovo da quello novello.** Mentre per il primo si intende il vino non invecchiato che ha subito la normale fermentazione alcolica e successive fasi (chiarifica, stabilizzazione, etc...), con ***novello*** si intendono i vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica tipica, per i quali negli appositi disciplinari di produzione sia stata espressamente prevista la tipologia «novello» (*cit. all.7 decreto 13 agosto 2012*). La particolarità di questo tipo di vino consiste nella trasformazione delle uve: queste, almeno per il 40 %, devono subire la cosiddetta fermentazione per macerazione carbonica. Tale tecnica consiste nell'immettere in tini in genere di acciaio grappoli interi, che devono essere molto sani e maturi, insieme ad anidride carbonica, quindi in un ambiente privo di ossigeno. In questo caso la fermentazione non avviene ad opera di lieviti, ma a livello cellulare. Il peso delle uve più in alto determinerà poi una parziale fuoriuscita di liquido dagli acini in basso che si depositerà sul fondo e potrà fermentare, determinando esso stesso la formazione di anidride carbonica. Il processo è variabile in base alla temperatura, ma dura circa 8-12 giorni, e la vinificazione non può essere inferiore ai 10 giorni.
Una volta terminata la fase di macerazione, gli acini vengono pressati e si uniscono i due liquidi che svolgeranno in pochi giorni la fermentazione alcolica. Dal punto di vista chimico e organolettico tale processo determina una diminuzione dell'acidità e la produzione di vini leggeri e di colore vivace, meno strutturati e subito pronti al consumo. Per quanto riguarda alcuni parametri a titolo di esempio, il ***titolo alcolometrico volumico totale minimo*** al consumo non può essere inferiore all'11% mentre il limite massimo di ***zuccheri riduttori residui*** non deve superare i 10 grammi per litro.
Dal punto di vista della commercializzazione il vino novello, per legge, può essere immesso al consumo dal 30 ottobre dell'anno di produzione delle uve.
Anche per alcune denominazioni di origine liguri è prevista la tipologia "*vino novello*".

LABO-CAAR -Loc. Pallodola, 19038 Sarzana (SP) - **tel,** 0187.278770- **fax** 0187.278785
e-mail caarservizi@regione.liguria.it– **Web** www.agriligurianet.it, https://sia.regione.liguria.it
www.facebook.com/agriligurianet @caarservizi Telegram: CAARserviziBot