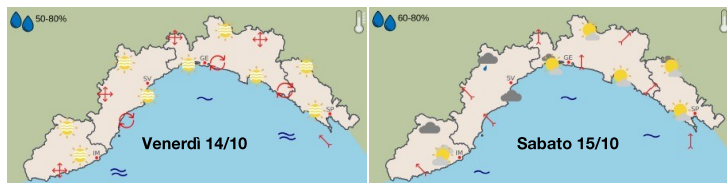


## BOLLETTINO VITE n° 28 del 13/10/2022 - GENOVA

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

Previsioni a cura di ARPAL – [www.arpal.gov](http://www.arpal.gov)



TENDENZA

| GIORNO          | 16/10/2022                     | 17/10/2022        |
|-----------------|--------------------------------|-------------------|
| PREVISIONE      | Nuvoloso con qualche schiarita | Soleggiato        |
| TEMPERATURE     | stazionarie                    | in aumento        |
| INTENSITÀ VENTI | deboli o moderati              | deboli o moderati |
| AFFIDABILITÀ    | Media                          | Media             |

Per previsioni sempre aggiornate nei giorni successivi cliccare su:  
<https://www.arpal.liguria.it/images/pdf/WS/bollettinoLiguria.pdf>

### 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 regola le varietà ammesse, le quantità massime di uve ad ettaro, 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](http://www.agriligurianet.it) <https://goo.gl/t7H67L>



Per la Città Metropolitana di Genova rientrano tra le tipologie di vino a denominazione d'origine i seguenti vini passiti: **DOC Golfo Tigullio-Portofino o Portofino** nella versione *Bianco passito* e *Moscato passito*; - **DOC Valpolcevera** nella tipologia *Bianco passito*; - **IGT Colline del Genovesato** - Rosso passito; - **DOC Riviera Ligure di Ponente** (solo Arenzano e Cogoleto) nella versione *passito per i vitigni Granaccia, Moscato, Rossese, Pigato e Vermentino*.

### SITUAZIONE METEO

Temperature massime costanti intorno ai 24°C sia a ponente che a levante, con l'eccezione di un calo avvenuto in data 10/10. Minime anch'esse costanti con i valori di levante leggermente superiori, comunque entrambi gli areali sono rimasti compresi in un range tra 15 e 18°C. Precipitazioni concentrate nei giorni 9 e 10/10: oltre a causare il sopracitato calo delle massime, hanno apportato un cumulo fino a 12 mm su tutta la porzione di territorio in esame.

### 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 a 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>

**FLAVESCENTIA DORATA** - la Flavescenza dorata è una fitoplasmosi che si trasmette attraverso l'insetto vettore *Scaphoideus titanus* oggetto di lotta obbligatoria in determinati comuni (vedi comunicato n. 11). Quest'anno soprattutto nel nord Italia si è registrata una recrudescenza, ascrivibile a diverse concause, tra cui probabilmente le anomalie climatiche. Anche in alcune aree del nostro territorio si sono riscontrati sintomi più diffusi rispetto agli anni precedenti e pertanto si ribadisce l'importanza di **segnare le piante con sintomi sospetti e di estirparle**, in quanto rappresentano una fonte di inoculo pericolosa per l'intero vigneto.



**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 (es. chiarifica, stabilizzazione, etc.), con **novello** si intendono i vini a denominazione di origine o 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; infatti, come indicato nel decreto, le partite dei vini «novelli» devono essere ottenute per almeno il 40% mediante il processo di **fermentazione con macerazione carbonica dell'uva intera**: i grappoli interi vengono immessi in contenitori ermetici, in genere di acciaio, in ambiente saturo di anidride carbonica e privo di ossigeno; è proprio la mancanza di ossigeno a determinare una fermentazione alcolica «intracellulare» che non avviene quindi ad opera di lieviti, ma all'interno delle cellule di ogni singolo acino. Il peso delle uve più in alto provoca successivamente una parziale fuoriuscita di liquido dagli acini in basso, che si deposita sul fondo e può a sua volta fermentare, determinando esso stesso la formazione di anidride carbonica. Il processo è variabile in base alla temperatura, indicativamente 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 ed 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».

>> E' disponibile la nuova **procedura di segnalazione danni causati da eventi calamitosi o catastrofici**. Per il comparto agricolo, modulistica e istruzioni al link <https://tinyurl.com/segnalazonedanni>

**Il prossimo bollettino uscirà giovedì 17 novembre**