





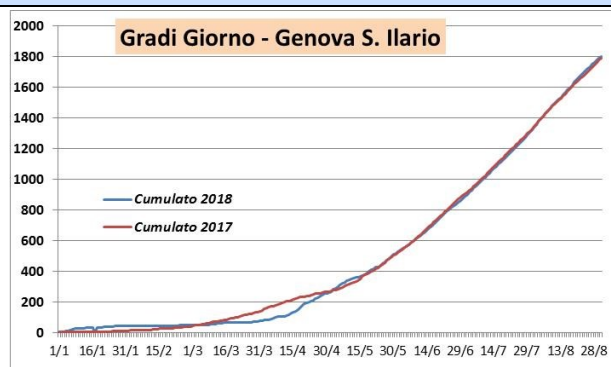


BOLLETTINO VITE n° 26 del 6/9/2018 - GENOVA

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

VENERDÌ 7 settembre		Temporali più probabili sul mare, fenomeni diffusi a metà giornata, attenuazione in serata. T in calo.
SABATO 8 settembre		Residua nuvolosità, possibili residui locali piovoschi o deboli rovesci. Temperature massime in aumento.
DOMENICA 9 settembre		Nuvolosità variabile. Temperature in aumento.
LUNEDÌ 10 settembre		Poco nuvoloso. Temperature in aumento.
MARTEDÌ 11 settembre		Sereno o poco nuvoloso. Temperature in aumento.
MERCOLEDÌ 12 settembre		Sereno o poco nuvoloso. Temperature in aumento.

ANDAMENTO GRADI GIORNO



In grafico viene rappresentato l'andamento giornaliero dei gradi giorno per la stazione meteo di S. Ilario dal 1/1 al 1/9. Quest'anno l'andamento è stato molto simile all'annata precedente a partire da fine maggio, per poi superare leggermente dalla metà di agosto i valori del 2017. Questo spiega in parte anche l'andamento della maturazione delle uve. Per maggiori dettagli vedi bollettino agrometeo al link a fianco.

Dati meteo rete regionale OMIRL <http://bit.ly/datimeteoliguria>
 Ultimo bollettino agrometeo - <https://goo.gl/mKCLk2>

MATURAZIONE UVE (confronto 2018-2017) - prelievo del 3/9/2018

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI - °Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		2018	2017	2018	2017	2018	2017	2018	2017
Castiglione Chiavarese	<i>Bianchetta</i>	16,1	20,5	8,8	11,8	9,4	5,6	3,20	3,42
	<i>Ciliegiolo</i>	18,5	20,7	10,4	11,9	8,6	6,2	3,17	3,30
	<i>Moscato</i>	19,3	25,2	10,9	15,0	6,7	4,4	3,26	3,51
	<i>Vermentino</i>	16,9	20,2	9,3	11,5	8,1	6,0	3,14	3,22
Chiavari	<i>Bianchetta</i>	17,2	raccolto	9,5	raccolto	4,5	raccolto	3,46	raccolto
	<i>Vermentino</i>	20,9	22,2	12,0	12,9	4,3	4,0	3,39	3,53
Genova	<i>Bianchetta</i>	19,0	19,3	10,7	10,9	5,8	4,6	3,25	3,27
Ne Campo di Ne	<i>Bianchetta</i>	16,1	16,2	8,8	8,9	7,2	6,9	3,28	3,30
Ne Sambuceto	<i>Ciliegiolo</i>	18,3	19,0	10,2	10,7	8,1	7,8	3,24	3,17
	<i>Vermentino</i>	16,3	17,1	8,9	9,5	7,9	7,2	3,18	3,15
Sestri Levante	<i>Bianchetta</i>	raccolto	22,9	raccolto	13,4	raccolto	6,2	raccolto	3,16
	<i>Ciliegiolo</i>	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	<i>Granaccia</i>	24,1	raccolto	14,2	raccolto	5,0	raccolto	3,44	raccolto
	<i>Vermentino</i>	raccolto	22,5		13,1		6,0		3,06

SITUAZIONE ATTUALE

La maturazione delle uve è progredita, con un aumento medio complessivo degli zuccheri di quasi 1,5 °Brix rispetto alla settimana precedente, e un conseguente calo dell'acidità di 1 g/l.

Questa settimana sono stati vendemmciati il *Ciliegiolo* e il *Vermentino* a Sestri Levante, mentre, sempre a Sestri, la *Granaccia* ha raggiunto oltre il 14 % di alcol probabile, mostrando valori idonei alla raccolta. Sempre in costa, a Chiavari, anche il *Vermentino* ha raggiunto valori idonei per la raccolta, e visto il calo delle acidità sotto i 5 g/l, sarebbe opportuno non attendere troppo.

Nelle zone di entroterra e più interne non sono stati raggiunti ancora valori ottimali per la raccolta; le acidità sono mediamente ancora alte, pertanto è possibile attendere per far sì che si possano accumulare ancora zuccheri, senza che vi sia il rischio di un crollo dell'acidità.

CONFRONTO CON ANNATA PRECEDENTE

Elaborando i dati e confrontando la media dei valori di tutti i campioni prelevati, gli zuccheri quest'anno hanno raggiunto i 18,6 °Brix. Confrontando i dati dei vitigni di quest'anno con gli stessi ancora non raccolti alla medesima data del 2017, risulta un accumulo inferiore di 2,1 °Brix rispetto al 2017. Le acidità hanno raggiunto il valore medio di 7,3 g/l, e il confronto con l'anno precedente tra gli stessi vitigni presenti in entrambe le annate evidenzia valori superiori di 1,5 g/l nel 2018.

Si ricorda che la maturazione dipende comunque da molti fattori, e per valutare correttamente quella del proprio vigneto è possibile effettuare analisi delle uve pre-vendemmia presso il **Laboratorio Regionale di Sarzana (Pallodola)**, che fornisce un servizio specifico per valutare la maturazione delle uve (per maggiori informazioni: <http://bit.ly/piego-eno>).



Tramite l'applicazione Telegram e **CAARserviziBot** è possibile visualizzare bollettini, schede tecniche e informazioni aggiornate su vite e olivo e un'anticipazione sui dati delle analisi delle uve. Per attivarlo scaricare l'applicazione Telegram e ricercare **CAARserviziBot**, avviare e seguire il menu. Guida al link <http://bit.ly/caarservizibot>