







## BOLLETTINO VITE n° 26 del 6/9/2018 - LA SPEZIA

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

<b>VENERDÌ</b> 7 settembre		Temporali più probabili sul mare, fenomeni diffusi a metà giornata, attenuazione in serata. T in calo.
<b>SABATO</b> 8 settembre		Residua nuvolosità, possibili residui locali piovoschi o deboli rovesci. Temperature massime in aumento.
<b>DOMENICA</b> 9 settembre		Nuvolosità variabile. Temperature in aumento.
<b>LUNEDÌ</b> 10 settembre		Poco nuvoloso. Temperature in aumento.
<b>MARTEDÌ</b> 11 settembre		Sereno o poco nuvoloso. Temperature in aumento.
<b>MERCOLEDÌ</b> 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 Luni dal 1/1 al 1/9. Quest'anno l'andamento è stato molto simile all'annata precedente, e a partire dal mese di agosto i valori sono anche stati superiori. 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 - %		ACIDITÀ - g/l		pH	
		2018	2017	2018	2017	2018	2017	2018	2017
Arcola	Sangiovese	19,5	21,7	11,1	12,6	6,2	6,7	3,15	3,25
	Vermentino	20,0	22,5	11,4	13,1	4,5	5,0	3,39	3,43
Bolano	Merlot	20,6	24,1	11,8	14,2	6,0	5,4	3,37	3,46
	Sangiovese	19,0	22,2	10,7	12,9	6,3	5,9	3,21	3,31
	Vermentino	18,4	0,0	10,3	0,0	6,9	0,0	3,3	0
Castelnuovo Magra	Vermentino	21,5	23,2	12,4	13,6	4,6	5,0	3,45	3,52
Levanto	Albarola	19,4	20,6	11,0	11,8	3,7	3,3	3,58	3,68
	Merlot	19,9	22,4	11,3	13,0	5,2	5,7	3,45	3,5
	Sangiovese	19,0	22,6	10,7	13,2	5,4	5,8	3,43	3,42
	Vermentino	21,3	24,1	12,3	14,2	4,1	4,7	3,38	3,51
Luni	Merlot	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Riomaggiore (Manarola)	Albarola	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Bosco	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Riomaggiore (Parco)	Albarola	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Bosco	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
	Vermentino	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Santo Stefano di Magra	Vermentino	21,0	19,4	12,1	11,0	4,0	6,0	3,56	3,55
Sarzana	Sangiovese	21,9	21,1	12,7	12,2	5,1	6,7	3,42	3,17
	Vermentino	raccolto	22,7	raccolto	13,3	raccolto	5,3	raccolto	3,28

**SITUAZIONE ATTUALE** - La maturazione delle uve questa settimana ha subito un rallentamento, in parte accentuato anche dalle piogge del fine settimana: rispetto alla settimana precedente si è rilevato un aumento medio degli zuccheri di 0,7 °Brix (20,1 °Brix media campioni analizzati) e una diminuzione dell'acidità che ha raggiunto un valore medio di 5,2 g/l. Da segnalare che a Luni e a Riomaggiore i vitigni monitorati sono stati raccolti, così come il *Vermentino* a Sarzana. Tra i campioni rimasti si nota in generale un calo delle acidità, più marcato nei vitigni a bacca bianca, nei quali i valori sono scesi sotto i 5 g/l, con gli zuccheri che hanno raggiunto e superato i 20 °Brix, valori pertanto idonei alla raccolta. Al contrario, nei vitigni a bacca rossa rimasti, le acidità sono in media superiori ai 5 g/l, con i valori più bassi a Levanto e a Sarzana, mentre a Bolano e ad Arcola sono tra i 6 e i 6,3 g/l.

**CONFRONTO CON ANNATA PRECEDENTE** - Rispetto al 2017, quest'anno la media degli zuccheri dei campioni non ancora raccolti è di circa 2 °Brix in meno, mentre l'acidità media di quest'anno è inferiore di 0,5 g/l.

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>). Nel caso di prelievo di mosto è importante metterlo subito in frigo al fine di bloccare la partenza della fermentazione che non garantirebbe un'analisi precisa, in quanto una parte degli zuccheri sarebbe già trasformata in alcol.



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>