





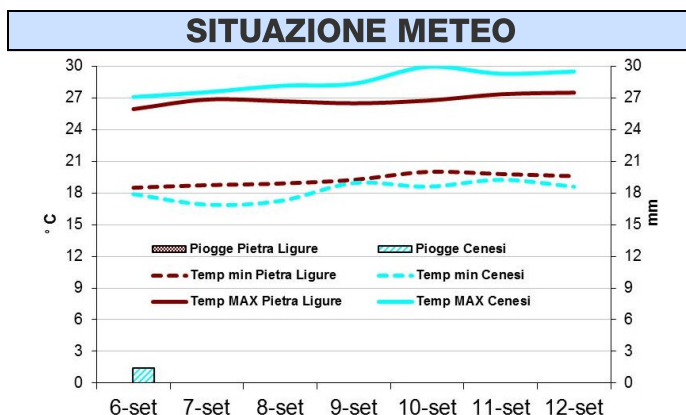


BOLLETTINO VITE n° 27 del 13/9/2018 - SAVONA

PREVISIONI METEO – a cura di Arpal – www.arpal.gov		
VENERDÌ 14 settembre		Molto nuvoloso con associate precipitazioni sparse anche a carattere temporalesco. Temperature in calo.
SABATO 15 settembre		Nuvolosità diffusa, più fitta lungo i versanti marittimi, con qualche piovasco sparso. T in aumento.
DOMENICA 16 settembre		Soleggiato. Temperature in aumento.
LUNEDÌ 17 settembre		Sereno o poco nuvoloso. Temperature in calo.
MARTEDÌ 18 settembre		Inizialmente soleggiato, aumento nubi da pomeriggio. Temperature stazionarie.
MERCOLEDÌ 19 settembre		Nuvolosità variabile in un contesto soleggiato. Temperature stazionarie.



Le temperature questa settimana sono gradualmente aumentate su valori tipicamente estivi, con massime intorno ai 28-30 °C, con valori più alti nell'entroterra. Anche le minime hanno subito un lieve aumento. In settimana non si sono verificati eventi piovosi, se non per qualche evento localizzato, ma poco significativo.

Dati meteo rete regionale OMIRL <http://bit.ly/datimeteoliguria>

MATURAZIONE UVE - prelievo del 10/9/2018

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI -°Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		2018	2017	2018	2017	2018	2017	2018	2017
Albenga	<i>Pigato</i>	19,5	raccolto	11,1	raccolto	5,2	raccolto	3,34	raccolto
	<i>Rossese</i>	19,0	20,0	10,7	11,4	5,1	5,0	3,32	3,50
	<i>Vermentino</i>	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto	raccolto
Finale Ligure	<i>Barbarossa</i>	22,2	22,1	12,9	12,8	4,8	4,9	3,44	3,36
	<i>Granaccia</i>	20,7	22,5	11,9	13,1	4,2	5,0	3,44	3,37
	<i>Vermentino</i>	18,0	raccolto	10,1	raccolto	5,5	raccolto	3,23	raccolto
Noli	<i>Lumassina</i>	18,7	raccolto	10,5	raccolto	8,2	raccolto	3,21	raccolto
Ortovero	<i>Pigato</i>	18,3	raccolto	10,2	raccolto	4,9	raccolto	3,46	raccolto
Quiliano	<i>Granaccia</i>	19,6	25,2	11,1	15,0	5,6	4,4	3,28	3,47
	<i>Lumassina</i>	13,7	20,5	7,2	11,8	15,0	8,2	3,04	3,12

SITUAZIONE ATTUALE - La maturazione è progredita poco, con un aumento medio degli zuccheri di 0,3 °Brix rispetto al precedente prelievo, e un calo dell'acidità di 0,6 g/l. Al momento la maggior parte dei vitigni analizzati si stanno avvicinando a valori idonei alla raccolta e il *Barbarossa* e la *Granaccia* a Finale Ligure hanno già superato i 20 °Brix di zuccheri e, soprattutto, hanno subito un calo di acidità (valori sotto i 5 g/l). Tra i vitigni a bacca bianca il *Pigato* di Albenga è quello con il contenuto in zuccheri più elevato con 19,5 °Brix e 5,2 g/l di acidità totale, mentre tra i vitigni a bacca rossa la *Granaccia* a Quiliano ha raggiunto i 19,6 °Brix e un'acidità totale di 5,6 g/l. Per chi dovesse ancora vendemmiare e volesse valutare correttamente la maturazione è possibile effettuare analisi delle uve pre-vendemmia anche presso il **Laboratorio Regionale di Sarzana (Pallodola)** (per maggiori informazioni: <http://bit.ly/piego-eno>).

CANTINA - Dopo la pigiatura è possibile aggiungere **7-10 g/hl di anidride solforosa per i bianchi e 5-7 g/hl per i rossi** (in relazione anche alla sanità delle uve) che esplica una importante azione antiossidante, antibatterica e facilita la rottura delle membrane dell'acino e quindi l'estrazione di sostanze dalla buccia. Nel caso si utilizzino lieviti selezionati, si consiglia la dose maggiore (in questo ultimo caso l'aggiunta di solforosa al mosto realizzerà, dopo qualche ora, un ambiente più favorevole alla moltiplicazione dei lieviti selezionati).

Per quanto riguarda le analisi, come detto sopra, sarebbe opportuno prelevare un campione di mosto non ancora fermentato per effettuare le opportune analisi e valutarne i principali parametri per effettuare eventuali correzioni.

Al di là del tipo di vinificazione, è importante seguire la fase della fermentazione: il processo è infatti caratterizzato da una fase cosiddetta tumultuosa, ed una fase finale più "silenziosa" in cui però ci sono ancora zuccheri da trasformare. Pertanto si consiglia di seguire il processo con un densimetro, facendo delle misurazioni a cadenza giornaliera o ogni due giorni dopo la prima sfecciatura, in modo da capire quanti zuccheri sono rimasti e se la fermentazione procede. Anche l'assaggio del vino rileva la presenza o meno di zuccheri residui non fermentati.

Ulteriori consigli saranno emessi nei successivi bollettini, mentre per un approfondimento è possibile scaricare la **scheda tecnica** dedicata alle **operazioni di cantina** <http://bit.ly/SpecialeCantina>

EVENTI - Si concluderà domenica 16 la manifestazione **DOUJA d'OR** durante la quale diversi vini della Liguria sono stati premiati. Informazioni sul sito <https://www.doujador.it/>

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>