





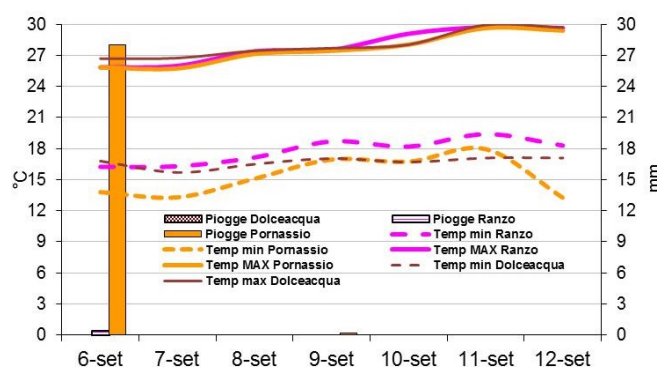


BOLLETTINO VITE n° 27 del 13/9/2018 - IMPERIA

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.

SITUAZIONE METEO



Le temperature questa settimana sono gradualmente aumentate su valori tipicamente estivi, con massime che hanno toccato i 30 °C, con in diverse aree dell'entroterra. Anche le minime hanno subito un graduale aumento.

In settimana non si sono verificati eventi piovosi, se non per eventi molto localizzati, come ad esempio a Pornassio il 6/9.

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
Diano Castello	<i>Vermentino</i>	21,5	raccolto	12,4	raccolto	5,2	raccolto	3,46	raccolto
Dolceacqua	<i>Pigato</i>	17,8	raccolto	9,9	raccolto	7,1	raccolto	3,24	raccolto
	<i>Rossese</i>	19,1	raccolto	10,8	raccolto	5,7	raccolto	3,34	raccolto
Pontedassio	<i>Pigato</i>	20,9	raccolto	12,0	raccolto	4,8	raccolto	3,53	raccolto
	<i>Vermentino</i>	19,0	raccolto	10,7	raccolto	5,0	raccolto	3,40	raccolto
Pornassio	<i>Ormeasco</i>	18,5	20,4	10,4	11,7	5,6	5,4	3,29	3,29
Ranzo	<i>Pigato</i>	19,5	raccolto	11,1	raccolto	4,9	raccolto	3,46	raccolto
Soldano	<i>Rossese</i>	20,5	raccolto	11,8	raccolto	4,8	raccolto	3,61	raccolto

SITUAZIONE ATTUALE - La maturazione delle uve questa settimana è progredita, con un accumulo medio di zuccheri di 1,6 °Brix rispetto alla settimana precedente, mentre l'acidità è calata di 0,7 g/l.

Al momento il *Vermentino* di Diano Castello e il *Pigato* a Pontedassio e il *Rossese* a Soldano mostrano valori ideali alla raccolta, avendo superato i 20 °Brix di zuccheri e con l'acidità totale più basse (tra 5,2 e 4,8 g/l). Anche per evitare ulteriori cali dell'acidità sarebbe opportuno non attendere troppo per la vendemmia. Gli altri vitigni stanno raggiungendo valori di zuccheri ormai ideali alla raccolta, con l'eccezione del *Pigato* a Dolceacqua che ha 17,8 °Brix, ma acidità ancora elevata e tale da poter attendere ancora senza pericolo di cali eccessivi. In generale sono proprio le acidità che hanno raggiunto valori bassi, vicino ai 5 g/l o più basse, pertanto bisognerà valutare soprattutto questo parametro per non incorrere in pericolosi aumenti del pH. Inoltre, in vitigni più sensibili ad attacchi di marciumi, sono stati rilevati danni agli acini e tale situazione andrà adeguatamente valutata per pianificare la raccolta.

Rispetto allo scorso anno, si nota subito in tabella una minore precocità del 2018: infatti nel 2017 quasi tutti i vitigni monitorati erano già stati raccolti.

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 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 sfeccitura, 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>