





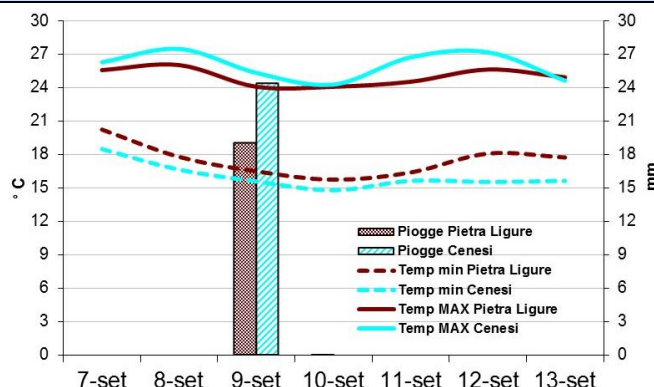


BOLLETTINO VITE n° 28 del 14/9/2017 - SAVONA

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

VENERDÌ 15 settembre		Aumento dell'instabilità con precipitazioni di debole o moderata intensità. T in calo.
SABATO 16 settembre		Prevalenza di addensamenti, deboli precipitazioni sparse, con possibili locali rovesci. T in calo.
DOMENICA 17 settembre		Ampie schiarite alternate a locali addensamenti. T in aumento.
LUNEDÌ 18 settembre		Variabile. T in calo.
MARTEDÌ 19 settembre		Passaggi nuvolosi. T in aumento.
MERCOLEDÌ 20 settembre		In prevalenza poco nuvoloso. Temperature in calo.

SITUAZIONE METEO



L'andamento meteo dell'ultima settimana è stato caratterizzato temperature complessivamente in calo. Le minime si sono attestate sotto i 18 °C, mentre le massime hanno oscillato tra i 24 e 27 °C. L'unico evento piovoso si è registrato sabato 9 settembre, con cumulati tra i 18 e i 25 mm.

MATURAZIONE UVE (prelievi del 11/9/17)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI - °Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		2017	2016	2017	2016	2017	2016	2017	2016
Albenga	Rossese	20.0	18.5	11.4	10.4	5.0	6.6	3.50	3.23
Finale Ligure	Barbarossa	22.1	21.2	12.8	12.2	4.9	5.9	3.36	3.32
	Granaccia	22.5	22.7	13.1	13.2	5.0	5.5	3.37	3.39
Quiliano	Granaccia	25.2	23.9	15.0	14.1	4.4	4.8	3.47	3.33
	Lumassina	20.5	13.9	11.8	7.4	8.2	14.8	3.12	2.91



In tabella si riportano i dati analitici relativi ai prelievi del 11/9/2017 in confronto con lo stesso periodo del 2016. Come si può notare dal numero di campioni, la metà dei vigneti monitorati sono in fase di raccolta e in diversi casi questa è già terminata. Rispetto alla settimana precedente non si rilevano avanzamenti significativi di maturazione, le uve comunque avevano parametri già idonei per la raccolta. Si conferma rispetto alla stessa data della precedente annata per i vitigni analizzati, un maggior contenuto in zuccheri (circa 2 ° Brix in più) e 2 g/l di acidità in meno. Si ritiene comunque opportuno, ad eccezione per la *Lumassina* che presenta valori di acidità ancora alti, procedere alla raccolta per non incorrere in ulteriori cali di acidità ed aumenti di pH.

Il Laboratorio Regionale di Sarzana (Pallodola) fornisce un servizio di analisi specifico per valutare la maturazione delle uve, dei mosti e del vino (per maggiori informazioni: <http://bit.ly/piegovite>)

Foto Dr. Merlini: grappolo di Barbarossa a Finale Ligure

OPERAZIONI DI CANTINA

Dopo la raccolta le uve devono essere rapidamente convogliate in cantina per le successive lavorazioni, evitando soste prolungate nei recipienti di raccolta e ponendo attenzione ad eventuali rotture degli acini, che potrebbero dar luogo ad un inizio della macerazione. Una volta che le uve sono state trasferite in cantina ed è avvenuta la pigiatura, è opportuno seguire con molta attenzione tutte le fasi della **fermentazione alcolica**, il processo attraverso il quale i lieviti (*indigeni*, cioè naturalmente presenti sulle uve, oppure *selezionati*) trasformano gli zuccheri del mosto in alcol. E' possibile aggiungere già in fase di pigiatura **4-8 g/hl di anidride solforosa** 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.

Nella **vinificazione in bianco** dopo la pressatura il mosto viene generalmente inviato al tino di fermentazione senza che le bucce dell'uva restino a contatto con il mosto; nella **vinificazione in rosso** invece questo contatto prolungato servirà ad estrarre le sostanze coloranti, aromatiche e quelle tanniche che daranno corpo al vino. In entrambi i casi è comunque fondamentale il controllo della temperatura: 16-22°C circa per la fermentazione di un mosto bianco (le basse temperature favoriscono la liberazione delle sostanze aromatiche più fini e si riducono i fenomeni di ossidazione) e 25-30°C per il rosso, per permettere una buona estrazione di sostanze coloranti e composti tannici. Inoltre, per favorire l'estrazione durante la macerazione e garantire una buona aerazione del mosto, risulta importante effettuare con regolarità rimontaggi o follature; durante la fermentazione infatti le vinacce vengono spinte verso l'alto formando il cosiddetto **cappello**, che potrà essere rotto o spingendolo verso il basso (follatura) oppure prelevando mosto dalla base del recipiente e riversandolo sopra il cappello (rimontaggio). Se la fermentazione non parte, è opportuno ossigenare il mosto rimescolandolo, oppure provare ad aumentare la temperatura della cantina; questo suggerimento può rivelarsi utile anche nel caso in cui si assista ad un successivo blocco della fermentazione, ricorrendo eventualmente all'aggiunta di lieviti selezionati e nutrienti specifici.

Per qualsiasi necessità si consiglia comunque di consultare un tecnico che possa intervenire rapidamente per chiarire dubbi e risolvere eventuali problematiche.



E' attivo, in forma sperimentale, un nuovo canale informativo che utilizza l'applicazione **Telegram**. Il CAAR ha realizzato un BOT denominato **CAARserviziBot** che consente di ricevere informazioni aggiornate su vite e olivo, ed in anticipo rispetto ai bollettini. Per attivarlo scaricare l'applicazione Telegram e ricercare **CAARserviziBot**, avviare e seguire il menu. Potete trovare una breve guida al link <http://bit.ly/guidacaarbot>