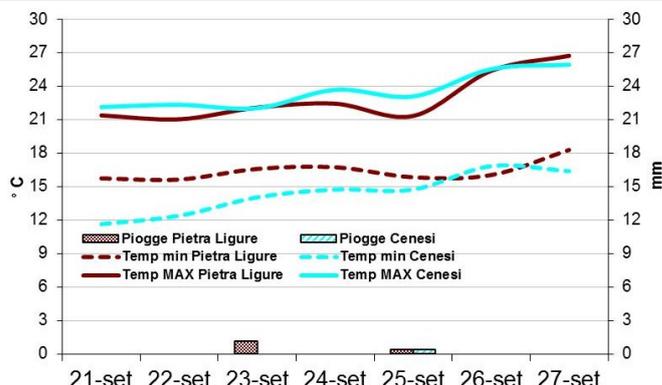


BOLLETTINO VITE n° 30 del 28/9/2017 - SAVONA

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

VENERDÌ 29 settembre		Prevalenza di cielo sereno o poco nuvoloso. Temperature in calo.
SABATO 30 settembre		Progressivo aumento della nuvolosità, dal pomeriggio possibili deboli piogge. Temperature in calo.
DOMENICA 1 ottobre		Deboli piogge al mattino, schiarite da pomeriggio. Temperature in calo.
LUNEDÌ 2 ottobre		Nuvolosità variabile. Temperature in aumento.
MARTEDÌ 3 ottobre		Molto nuvoloso, possibili deboli piogge. Temperature in calo.
MERCOLEDÌ 4 ottobre		Possibili deboli piogge diffuse. Temperature stazionarie.

SITUAZIONE METEO



L'andamento meteo dell'ultima settimana è stato caratterizzato da un miglioramento generale, accompagnato da un graduale aumento delle temperature, che negli ultimi giorni hanno quasi raggiunto i 27 °C. Le piogge sono state pressoché assenti.

OPERAZIONI DI CANTINA

ANALISI DEL VINO - I principali parametri nelle analisi di un vino sono: *alcol svolto*, *pH*, *acidità totale*, *anidride solforosa totale*, *anidride solforosa libera*.

L'*alcol svolto* e l'*acidità totale* sono utili per valutare le caratteristiche del vino finito e per considerare l'eventualità di effettuare interventi correttivi sull'acidità. Il *pH* è correlato all'acidità e, se elevato (es. maggiore di 3,4-3,5), il vino è maggiormente soggetto ad attacchi batterici o a rifermentazioni indesiderate. L'*anidride solforosa libera* è la frazione utile che protegge attivamente il vino dall'azione negativa dell'ossigeno e dai microrganismi nocivi, e la sua quantità dipende da diversi fattori come il pH, la temperatura, lo stato di sanità delle uve di partenza e il tenore zuccherino.

Pertanto è bene seguirne l'evoluzione con le analisi, tenendo conto che orientativamente deve rimanere tra i 25-30 mg/l affinché il vino sia protetto. L'*anidride solforosa totale* è la somma di quella libera e di quella combinata (cioè una parte che si lega ad alcune sostanze e rimane inutilizzata, non svolgendo quindi le sue funzioni). Fare attenzione in quanto se la quantità della totale è in eccesso, può dare problemi gustativi al vino risultando dannosa, pertanto è fondamentale conoscerne il valore, sia per i limiti stabiliti dalla normativa, sia per quelli imposti dai disciplinari di produzione.

DOPO LE ANALISI DEL VINO - Effettuare un **travaso** e mettere il vino in una botte pulita, eliminando la feccia (residui di bucce, polpa, impurità varie) che si è depositata sul fondo. Durante il travaso, è possibile aggiungere la dose di metabisolfito di potassio consigliata da un tecnico sulla base delle analisi. Quando le botti o damigiane sono state riempite, si potrà utilizzare olio enologico (se si utilizzano contenitori a chiusura non ermetica) o pastiglie antifiochetta, in modo che eventuali microrganismi non inneschino fermentazioni che rovinerebbero il vino (la più comune è la fioretta, malattia causata da lieviti che alterano il vino formando un velo sulla sua superficie e predisponendo lo stesso all'attacco di batteri acetici che gli conferiscono un aroma sgradevole). I recipienti dovranno essere mantenuti sempre colmi per ridurre il più possibile la quantità di aria a contatto con il vino.

Vademecum per tutti gli operatori del settore a cura del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, nel quale sono riassunti i principali adempimenti a carico delle imprese vitivinicole, le norme di riferimento e le disposizioni applicative. Il documento è scaricabile al link: <http://bit.ly/mipaf1718>

Per maggiori informazioni sul processo di vinificazione in rosso e in bianco e sulle principali operazioni di cantina, è stata predisposta una **scheda tecnica dedicata** al link <https://goo.gl/rzR8AB>

VINO PASSITO - Nel caso in cui si vogliono ottenere vini passiti, le uve non vengono convogliate in cantina, ma subiscono un processo detto appunto di "appassimento", cioè una riduzione del contenuto in acqua presente nell'acino, in modo da aumentare il tenore zuccherino.

L'appassimento può avvenire direttamente sulla pianta



qualora le condizioni ambientali lo consentano, oppure raccogliendo i grappoli e disponendoli su appositi supporti all'aria aperta (**vedi foto**) o altri locali idonei

condizionati. Anche i vini passiti sono spesso a denominazione d'origine, e pertanto soggetti ad un disciplinare di produzione che ne regola le varietà ammesse, le quantità massime di uve ad ettaro, l'inizio della vinificazione, le caratteristiche al consumo etc.

Per consultare i disciplinari di produzione dei vini liguri a denominazione d'origine si rimanda alla pagina del sito www.agriligurianet.it <https://goo.gl/t7H67L>

La Regione Liguria, tramite il Laboratorio Regionale di Sarzana, fornisce un servizio di analisi enologica (prove accreditate in tale ambito) e tariffe ridotte per soggetti convenzionati. Per maggiori informazioni consultare l'apposito pieghevole informativo scaricabile al link <http://bit.ly/pieghevite>.

Con questo numero terminano i bollettini settimanali. I prossimi bollettini usciranno a cadenza mensile a partire da metà ottobre. Eventuali aggiornamenti o ultime notizie potranno essere seguite attraverso **Telegram**.



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 **CAARservizi_bot**, avviare e seguire il menu. Potete trovare una breve guida al link <http://bit.ly/guidacaarbot>