



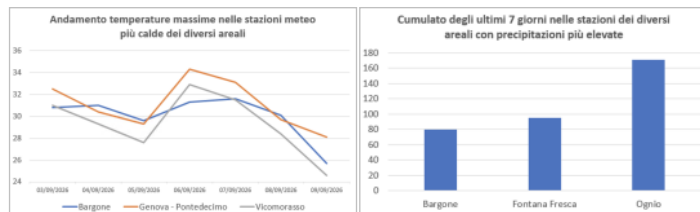
BOLLETTINO VITE n° 27 del 10/09/2026 - GENOVA

ANDAMENTO METEO

Le condizioni meteo dell'ultima settimana sono state caratterizzate da **temperature in generale diminuzione e precipitazioni consistenti** concentrate in data 9/9.

I grafici a destra evidenziano l'andamento settimanale delle temperature massime e delle precipitazioni relative alle **stazioni meteo** che hanno registrato i **dati più elevati** nei diversi areali provinciali (costa-primo entroterra ed interno).

Previsioni meteo disponibili al link: <https://tinyurl.com/previsioniARPAL>



IN VIGNETO

VENDEMMIA—La maggior parte dei vigneti monitorati è stata vendemmiata, con circa una settimana di anticipo rispetto al 2025; l'unica eccezione è rappresentata dal *Vermentino* a Castiglione C.se, che risulta ancora in campo sebbene abbia già raggiunto valori idonei alla raccolta (23,5 °Brix - alcol probabile 13,8 - acidità 4,14 g/l - pH 3,48).

In questo periodo, compatibilmente con gli impegni di cantina, è possibile eseguire delle **operazioni di prevenzione fitosanitaria** utili per l'annata successiva.

SEGNARE LE PIANTE MALATE

Durante l'estate è tipico il manifestarsi a livello fogliare dei cosiddetti **giallumi** (es. **legno nero** e **flavescenza dorata**), di **virosi** o di patologie fungine quali il **mal dell'esca** (vedi foto). Qualora non sia stato già fatto durante l'estate, è consigliabile segnare le piante colpite con nastro per potele distinguere e potare separatamente (in caso di mal dell'esca) o estirpare (in caso di virosi e giallumi). Per limitare la diffusione del legno nero, dal momento che il vettore che lo diffonde ha diverse piante ospiti (tra cui l'ortica e il convolvolo), è opportuno in questo periodo eliminare tali piante ospiti o attraverso operazioni meccaniche o, se non praticabile, mediante il diserbo chimico localizzato utilizzando prodotti ammessi dal disciplinare di produzione integrata.



OIDIO—difesa preventiva

A fine vendemmia, in quelle situazioni in cui vi è stata una forte pressione della malattia, risulta utile effettuare un trattamento fitosanitario volto a ridurre la formazione e la vitalità dei cleistoteci del fungo, cioè gli organi che rappresentano la forma più frequente con cui il patogeno affronta la stagione invernale (**svernamento**) - maggiori informazioni nella scheda tecnica dedicata <https://tinyurl.com/RLoidio>. Tra i prodotti utili a limitare l'inoculo svernante è possibile utilizzare l'**olio essenziale di arancio dolce** (*Prev-Am plus*) o l'**Ampelomyces quisqualis** (AQ 10), fungo parassita specifico per gli oidii, entrambi ammessi anche in biologico; relativamente a quest'ultimo, poiché si tratta di un formulato a base di spore disidratate, **si consiglia di attenersi scrupolosamente alle indicazioni operative in etichetta**. Elenco dei commerciali ammessi: <https://tinyurl.com/RLcomoidio>

OPERAZIONI DI CANTINA

COSA FARE QUANDO LA FERMENTAZIONE ALCOLICA E' TERMINATA

Quando risulta conclusa la fermentazione, valutabile correttamente con analisi degli zuccheri residui, è opportuno determinare, mediante **un'analisi di laboratorio**, i parametri più utili per la conservazione: **alcol svolto**, **pH**, **acidità totale**, **anidride solforosa totale**, **anidride solforosa libera**. L'**alcol svolto**, l'**acidità totale** ed il loro rapporto sono necessari per valutare le caratteristiche del vino finito, che in questa fase iniziale possono ancora essere corrette. Il **pH** è direttamente legato all'acidità e se risulta elevato, come si sta verificando nella maggior parte dei mosti dell'annata in corso, il vino è maggiormente soggetto ad



attacchi batterici o a fermentazioni indesiderate; in questo caso è opportuno ridurre il pH tramite un'acidificazione. L'**anidride solforosa libera** è la frazione utile che protegge attivamente il vino dall'azione negativa dell'ossigeno e dai microrganismi nocivi; deve rimanere sopra un certo livello affinché il vino sia protetto. L'**anidride solforosa totale** rappresenta la somma dell'anidride solforosa libera e di quella combinata, cioè la parte che legandosi ad alcune sostanze rimane inutilizzata e non svolge quindi la sua azione protettiva. Se il tenore di solforosa totale è in eccesso può dare problemi gustativi al vino e risultare dannoso, pertanto è fondamentale conoscerne il valore. **E' possibile effettuare tali analisi anche presso il Laboratorio Regionale di Sarzana (Pallodola)** (per maggiori informazioni: <https://tinyurl.com/RLanalisi>)

DOPO LE ANALISI DEL VINO E' opportuno effettuare un **travaso** per pulire il vino dai vari residui di fermentazione (feccia) che, oltre ad intorbidirlo, possono determinare difetti organolettici. Durante il travaso è consigliabile, soprattutto nei vini bianchi, **evitare il contatto prolungato con l'aria**, facendo passare il liquido direttamente dal contenitore in cui ha fermentato a quello pulito idoneo alla conservazione. In quest'ultima fase è importante porre attenzione all'ossigeno, mantenendo sempre colmi i contenitori, per contrastare le variazioni di volume nel tempo; si può aggiungere vino della stessa tipologia e utilizzare pastiglie antiforetta oppure olio enologico anche in base al recipiente impiegato. Maggiori informazioni sono disponibili nella **Scheda Tecnica** dedicata <https://tinyurl.com/RLcantina>

Con questo comunicato terminano i bollettini settimanali che riprenderanno a cadenza mensile a partire dal 15/10/2026

