PIANO STRATEGICO DELLA PAC
IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA SOSTENIBILE
Cofinanziato dall'Unione Europea
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE LIGURIA
Complemento regionale per lo Sviluppo Rurale 2023 – 2027 —Intervento SRH06—"servizi di back office per l'AKIS"

BOLLETTINO VITE n° 28 del 15/10/2026 - GENOVA

ANDAMENTO METEO

Le **precipitazioni** registrate nel mese di **settembre** sono risultate complessivamente nella norma, ma concentrate in particolare nelle giornate del 9/10 e 16/17 settembre, in concomitanza di allerte arancioni, superando in alcuni casi i 250 mm.
Le **temperature** registrate nella prima decade di settembre sono state molto alte, dopodiché hanno subito un lieve calo nelle due decadi successive, mantenendosi comunque al di sopra della media del periodo.
La prima metà di **ottobre** è stata caratterizzata da temperature minime in calo, ma da massime ancora elevate per il periodo.
Previsioni meteo disponibili al link: https://tinyurl.com/previsioniARPAL

IN VIGNETO

CONCIMAZIONE AUTUNNALE

La fertilizzazione post-vendemmia è un'operazione estremamente utile per ricostituire le riserve delle piante ottimizzando gli apporti di nutrienti, al fine di ottenere migliori prestazioni vegeto-produttive nell'annata successiva, nonché consentire una maggiore resistenza della vite alle gelate invernali. Da un punto di vista fisiologico l'attività radicale mostra due picchi di attività, uno primaverile e uno tra settembre e ottobre/novembre; nel periodo che precede la dormienza invernale, infatti, la pianta assorbe attivamente gli elementi per reintegrare le riserve negli organi legnosi affinché possano essere rimesse in circolo per supportare la ripresa vegetativa. E' possibile in questo periodo apportare **sostanza organica**, in particolare in vigneti a scarso sviluppo vegetativo (es. letame maturo 150 q/ha o ammendanti organici 10-15 q/ha) e somministrare elementi poco mobili come il **fosforo (P)** e il **potassio (K)** anche in formulati organo-minerali, affinché abbiano il tempo di solubilizzarsi e spostarsi verso le radici. Per quanto riguarda l'**azoto**, sono ormai numerose le prove a supporto di una somministrazione autunnale in ragione di circa 1/3 del fabbisogno totale. I quantitativi vanno conteggiati al fine di non eccedere oltre le quantità consentite dal disciplinare di produzione integrata. **Per approfondimenti si rimanda al prossimo bollettino di novembre e alla scheda tecnica dedicata** https://bit.ly/RLconc-vite

FLAVESCENZA DORATA e MAL DELL'ESCA

La Flavescenza dorata è una fitoplasmosi che si trasmette attraverso l'insetto vettore *Scaphoideus titanus* oggetto di lotta obbligatoria in determinati comuni (vedi comunicato n. 12), mentre il Mal dell'esca è una patologia di origine fungina che colpisce il legno e porta ad un deperimento generale della pianta; in particolare per il Mal dell'esca è stata segnalata la presenza di sintomi sempre più frequenti anche su giovani impianti, soprattutto su varietà sensibili. Si ribadisce pertanto l'importanza di **segnare le piante con sintomi sospetti e di estirparle**, in quanto rappresentano una fonte di inoculo pericolosa per l'intero vigneto; si ricorda anche la possibilità di eseguire interventi post potatura, con prodotti specifici, per frenarne la diffusione.
Foto CAAR: sintomi di mal dell'esca





OPERAZIONI DI CANTINA



VINO PASSITO - Nel caso in cui si vogliano ottenere vini passiti, le uve devono subire un processo detto appunto di "appassimento", cioè una riduzione del contenuto in acqua presente nell'acino, in modo da aumentarne il tenore zuccherino. L'appassimento può avvenire direttamente sulla pianta, qualora le condizioni ambientali lo consentano (ricorrendo a vendemmie tardive, per le quali esistono tipologie commerciali di vino), oppure raccogliendo i grappoli e disponendoli su appositi supporti all'aria aperta (***vedi foto***) o in locali idonei condizionati. Anche i vini passiti sono spesso a denominazione d'origine, e pertanto soggetti ad un disciplinare di produzione che ne regolamenta le varietà ammesse, le quantità massime di uve ad ettaro, 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 Per la Città Metropolitana di Genova rientrano tra le tipologie di vino a denominazione d'origine i seguenti vini passiti: - ***DOC Golfo Tigullio-Portofino o Portofino*** *nella versione Bianco passito e Moscato passito;* - ***DOC Valpolcevera*** *nella tipologia Bianco passito;* - ***IGT Colline del Genovesato*** *- Rosso passito;* - ***DOC Riviera Ligure di Ponente*** *(solo Arenzano e Cogoleto) nella versione passito per i vitigni Granaccia, Moscato, Pigato, Rossese e Vermentino.*

VINO NOVELLO **-** Si tratta di una tipologia di vino disciplinata dal D.M. del 13 agosto 2012. E' bene infatti **distinguere il vino nuovo da quello novello.** Mentre per il primo si intende il vino non invecchiato che ha subito la normale fermentazione alcolica e successive fasi (es. chiarifica, stabilizzazione, etc.), con ***novello*** si intendono i vini a denominazione di origine o ad indicazione geografica tipica per i quali negli appositi disciplinari di produzione sia stata espressamente prevista la tipologia «novello» (*cit. all.7 decreto 13 agosto 2012*). La particolarità di questo tipo di vino consiste nella trasformazione delle uve; infatti, come indicato nel decreto, le partite dei vini "novelli" devono essere ottenute per almeno il 40% mediante il processo di **fermentazione con macerazione carbonica dell'uva intera**: i grappoli interi vengono immessi in contenitori ermetici, in genere di acciaio, in ambiente saturo di anidride carbonica e privo di ossigeno; è proprio la mancanza di ossigeno a determinare una fermentazione alcolica "intracellulare" che non avviene quindi ad opera di lieviti, ma all'interno delle cellule di ogni singolo acino. Il peso delle uve più in alto provoca successivamente una parziale fuoriuscita di liquido dagli acini in basso, che si deposita sul fondo e può a sua volta fermentare, determinando esso stesso la formazione di anidride carbonica. Il processo è variabile in base alla temperatura, indicativamente 8-12 giorni, e la vinificazione non può essere inferiore ai 10 giorni. Una volta terminata la fase di macerazione, gli acini vengono pressati e si uniscono i due liquidi che svolgeranno in pochi giorni la fermentazione alcolica. Dal punto di vista chimico ed organolettico tale processo determina una diminuzione dell'acidità e la produzione di vini leggeri e di colore vivace, meno strutturati e subito pronti al consumo. Per quanto riguarda i parametri da rispettare, si riportano, a titolo di esempio, il ***titolo alcolometrico volumico totale minimo*** al consumo, che non può essere inferiore all'11%, mentre il limite massimo di ***zuccheri riduttori residui*** non deve superare i 10 grammi per litro. Dal punto di vista della commercializzazione il vino novello, per legge, può essere immesso al consumo dal 30 ottobre sino al 31 dicembre dell'anno di produzione delle uve. Anche per alcune denominazioni di origine liguri è prevista la tipologia "*vino novello*".

Il prossimo bollettino vite uscirà giovedì 12/11/2026

REGIONE LIGURIA—Servizi alle imprese agricole e florovivaismo—LABO-CAAR—Loc. Pallodola, c/o Mercato 19038 Sarzana (SP)
e-mail caarservizi@regione.liguria.it – **Web** www.agriligurianet.it - sia.regione.liguria.it
www.facebook.com/agriligurianet Telegram: CAARserviziBot
Autorità di Gestione CSR Liguria