



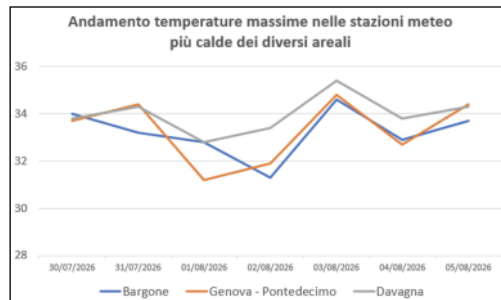
BOLLETTINO VITE n° 22 del 06/08/2026 - GENOVA

ANDAMENTO METEO

Le condizioni meteo dell'ultima settimana sono state caratterizzate da **temperature** altalenanti ma comunque **elevate** e **precipitazioni** praticamente **assenti**.

Il grafico a destra evidenzia l'andamento settimanale delle temperature massime 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>



MATURAZIONE UVE (prelievi del 03/08/26)

COMUNE	VITIGNO	ZUCCHERI -°Brix		ALCOL PROB.LE - %		ACIDITA' - g/l		pH	
		03/08/26	04/08/25	03/08/26	04/08/25	03/08/26	04/08/25	03/08/26	04/08/25
Castiglione Chiavarese	Bianchetta	11,9	8,1	6,1	N.D.	16,51	31,54	2,9	2,57
	Ciliegiolo	16,7	14,3	9,2	7,6	14,1	19,88	2,8	2,7
	Moscato	14	10,8	7,4	5,4	14,92	24,89	2,81	2,62
	Vermentino	13,9	12	7,4	6,2	15,6	23,86	2,86	2,63
Chiavari	Bianchetta	13,7	14,7	7,2	7,9	10,43	10,23	2,9	3,03
	Vermentino	14,9	15,8	8	8,6	9,08	11,44	3,06	2,89
Genova	Bianchetta	12,5	9,1	6,5	N.D.	11,2	23,69	2,99	2,75
Ne Campo di Ne	Bianchetta	10	10,9	4,9	5,4	15,29	19,63	2,88	2,81
Ne Sambuceto	Ciliegiolo	15,2	14,5	8,2	7,8	10,91	17,81	2,96	2,77
	Vermentino	13	10,8	6,8	5,4	15,7	23,19	2,86	2,66
Sestri Levante	Bianchetta	15,3	12,9	8,3	6,7	8,65	13,68	2,94	2,85
	Ciliegiolo	19	16,1	10,7	8,8	6,78	12,77	3,12	2,87
	Granaccia	16,7	11,4	9,2	5,8	6,83	19,28	3,09	2,68
	Vermentino	15,5	16,1	8,4	8,8	9,29	10,86	2,91	3,01
Media		14,5	12,7	8,1	7,03	11,81	18,77	2,93	2,77

Come ogni anno, durante la prima settimana di agosto sono stati effettuati campionamenti di uve nei vigneti della rete di monitoraggio, finalizzati a seguire l'andamento della maturazione, tramite analisi di laboratorio dei principali parametri quali zuccheri, acidità, pH e alcol potenziale. Come già emerso dai rilievi fenologici, si conferma l'anticipo rispetto allo scorso anno e si osserva un notevole progresso nella maturazione: considerando le medie delle annate 2025 e 2026, si osserva un accumulo del contenuto in zuccheri **superiore di 1,8°Brix** rispetto al 2025 e **acidità inferiori di quasi 7 g/l**. A livello di contenuto zuccherino la differenza più evidente tra le due annate si osserva nella **Granaccia** a Sestri Levante (+5,3°Brix nel 2026) seguita dalla **Bianchetta** a Castiglione Chiavarese (+3,8°Brix). Emerge invece in controtendenza la situazione di alcuni vitigni dell'area costiera (es. **Bianchetta** e **Vermentino**) in quanto in terreni sciolti che hanno particolarmente sofferto la siccità è possibile rilevare un rallentamento nell'accumulo zuccherino. Dal confronto delle acidità emerge la **Bianchetta** a Castiglione Chiavarese, con un valore inferiore di 15,3 g/l rispetto alla precedente annata, seguita dalla **Bianchetta** a Genova con -12,49 g/l e la **Granaccia** a Sestri (-12,45 g/l). La situazione più avanzata si osserva a Sestri Levante nei vitigni **Ciliegiolo** (10,7% di alcol probabile) e **Granaccia**, che si allinea al **Ciliegiolo** di Castiglione Chiavarese (9,2%). Sebbene sia già evidenziabile che l'annata in corso risulti **la più anticipata**, per considerazioni più precise rispetto al **confronto con le ultime annate** si rimanda al prossimo bollettino, mentre le valutazioni sull'**andamento della maturazione** riprenderanno a partire dai dati del prossimo prelievo, che avverrà **lunedì 17 agosto**.

SITUAZIONE FITOSANITARIA

TIGNOLETTA e TIGNOLA RIGATA - catture ancora elevate in particolare in costa e a Ne; nelle varietà più sensibili con grappoli compatti, in caso di condizioni climatiche favorevoli ai fitofagi, si consiglia di intervenire, utilizzando preferibilmente strategie a basso impatto (es. *Bacillus thuringiensis*). Chi ha già eseguito un trattamento deve attenersi alle indicazioni da etichetta e ripeterlo nel caso sia previsto. L'andamento è disponibile al seguente link: <https://tinyurl.com/RLcattureGE>. Schede tecniche al link: <https://bit.ly/RL-tignoletta> - <https://tinyurl.com/RLtignolarigata>. Commerciali ammessi al link: <https://tinyurl.com/RLcomtignoletta> - <https://tinyurl.com/RLcomtignolarigata>

MUFFA GRIGIA/BOTRITE - vista la fase fenologica particolarmente sensibile, soprattutto nei grappoli danneggiati da tignoletta o a seguito di scottature, si consiglia di intervenire in previsione di piogge o di aumento delle condizioni di umidità, preferendo l'utilizzo di prodotti naturali preventivi (es. *Botector New*, *Taegro*, *Serenade Aso*, *Amylo-x*) o induttori di resistenza (*Cerevisane*) con tempi di carenza brevi. **Scheda**

Botrite o muffa grigia - <https://tinyurl.com/botrite> Prodotti commerciali botrite ammessi: <https://tinyurl.com/RLcommbotrite>

Foto Dott. Calcagno: Granaccia a Sestri Levante

