



Centre de Recherche Viti-Vinicole de corse (CRVI)
Les Caselles - 20230 SAN GIULIANO
04.95.38.89.10
Fax : 04.95.38.90.52

CONTROLES DE MATURITE DES RAISINS 2013 (Semaine du 23 au 27 septembre)

Les contrôles de maturité sont réalisés par le CRVI, la chambre d'agriculture (2B), le laboratoire départemental de Haute-Corse, le laboratoire 20œnologie conseil, les structures coopératives ainsi que certaines caves particulières.

Chaque semaine vous trouverez les résultats des contrôles réalisés sur les parcelles de référence qui ne donnent qu'une valeur indicative de la maturité des raisins dans chaque région. Ils ont pour but d'informer les professionnels sur l'état d'avancement de la maturité du millésime 2013.

Le premier chiffre entre parenthèses indique le degré probable (% vol.), le second l'acidité totale (en g/l H₂SO₄), et le troisième, éventuellement, le pH.

Aléria (27/09): Vermentino (récolté) ; Nielluccio (11.2 – 5.2 – 3.13)

Figari (25/09) : Sciaccarello (14.9 – 3.35 – 3.34) ; Nielluccio (13.4 – 3.9 – 3.44) ; Vermentino (récolté)

Oletta (24/09) : Nielluccio (12.2 – 5.3 – 3.18)

Pianiccia (27/09) : Nielluccio (10.9 – 5.20 – 3.17) ; Syrah (13 – 3.91 – 3.43)
Cinsault (9 – 3.82 – 3.38)

Tallone (27/09): Nielluccio (14 – 4.45 – 3.25); Vermentino (13.1 – 4.08 – 3.47)

Sur l'ensemble des régions viticoles de l'île, le rythme des récoltes s'intensifie mais les conditions d'ensoleillement et la fraîcheur des nuits de la fin d'été permettent difficilement de gagner plus de 0.5 degrés par semaine. Actuellement, plus d'1/3 des raisins seraient toujours sur pieds.