

AVVERTIMENTO VITICOLO N° 20 DEL 29 AGOSTO 2013

ANDAMENTO METEO

Già a partire dalla sera di venerdì 23 e sabato 24 agosto piogge, generalmente a carattere temporalesco, hanno interessato il comprensorio in maniera non uniforme; domenica 25 e lunedì 26 le precipitazioni sono state diffuse, mentre nuovamente a carattere sparso martedì 27 e la mattina di mercoledì 28. Le previsioni indicano il ristabilirsi di tempo stabile per i prossimi giorni, con temperature massime tra 26/28 °C e discreta escursione termica diurna.

DIFESA

Le precipitazioni dei giorni scorsi, unitamente a prolungati periodi di bagnatura, stanno favorendo alcuni focolai di botrite – e a volte di marciume acido -, in modo particolare sulle varietà a grappolo compatto (Chardonnay, Pinot grigio, Tocai F.). Il ristabilirsi dell'andamento climatico, unitamente all'approssimarsi del periodo vendemmiale, sconsigliano trattamenti con prodotti di sintesi su infezioni in atto. E' possibile valutare l'utilizzo di biofungicidi a base di **Bacillus subtilis** (tempo di carenza 3 giorni), in grado di competere con i patogeni oltre che con la produzione di sostanze inibenti, anche stimolando le difese naturali della pianta.

CURVE DI MATURAZIONE

Le analisi effettuate in data odierna, e relative ad alcuni valori macrocompositivi dei mosti, indicano un incremento dei valori sia di zuccheri e pH rispetto al precedente campionamento, ma al tempo stesso un innalzamento dell'acidità totale. Il prossimo dato verrà anticipato a lunedì 2 settembre, contando di fornirlo già in giornata, in maniera tale da dare alle aziende un quadro il più possibile preciso in prossimità delle vendemmie.

Data raccolta campioni: 28 agosto 2013

LOCALITA'	ZUCCHERI (°Brix)	pH	ACIDITA' TOTALE (g/L)
Sequals	16,2	3,16	16,5
San Vito al T.	16,0	3,13	13,1
Camino al T.	17,9	3,07	15,5
Gonars	16,9	3,02	13,1

Tab. 1 Valori di zuccheri, pH ed acidità della cv. Chardonnay.

FRIULI**GRAVE**
 Consorzio Tutela
 — Vini Doc —

LOCALITA'	ZUCCHERI (°Brix)	pH	ACIDITA' TOTALE (g/L)
Sequals	17,6	3,16	12,2
Spilimbergo	18,7	3,11	10,9
San Vito al T.	16,3	3,09	12,1
Mereto di T.	18,9	3,27	11,3
Rive d'Arcano	17,3	3,05	12,8
Camino al T.	17,3	3,05	12,9
Codroipo	18,2	3,23	9,9
Pavia di U.	19,7	3,21	10,0
Castions di S.	19,9	3,28	9,1
Gonars	19,7	3,26	9,4

Tab. 2 Valori di zuccheri, pH ed acidità della cv. Pinot grigio.

LOCALITA'	ZUCCHERI (°Brix)	pH	ACIDITA' TOTALE (g/L)
Mereto di T.	11,6	2,97	14,3
San Giorgio R.	13,6	2,92	15,3
Pavia di U.	12,2	2,98	13,4

Tab. 3 Valori di zuccheri, pH ed acidità della cv. Glera.

LOCALITA'	ZUCCHERI (°Brix)	pH	ACIDITA' TOTALE (g/L)
San Martino al T.	15,1	3,09	16,9
Camino al T.	16,9	3,08	14,1
Castions di S.	17,2	3,12	15,8
Spilimbergo	14,2	2,94	22,0

Tab. 4 Valori di zuccheri, pH ed acidità della cv. Merlot.

Si ricorda che gli avvertimenti viticoli, per quanto riguarda le varie strategie di difesa fitosanitaria, di controllo delle infestanti e le norme tecniche agronomiche, seguiranno gli indirizzi tecnici del Disciplinare di Produzione Integrata della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.

Consorzio Tutela Vini Doc Friuli Grave

Via A. Boito, 37 • Corva - 33082 Azzano Decimo (PN)

Tel. + 39 0434 646538 - Fax + 39 0434 646621

C.F. e P. IVA e R.I. CCIAA PN 00189540933

docgrave@docfriuligrave.com – www.docfriuligrave.com