



CONSORZIO TUTELA VINI DOC FRIULI ISONZO
SERVIZIO DI DIFESA INTEGRATA IN VITICOLTURA
AVVERTIMENTO N° 7 del 014/06/2013

SITUAZIONE METEOROLOGICA

Data	Cormòns	Fogliano	Fossalon	Giassico	Gorizia	Gradisca	Mariano	S.Pier	Farra
07/06/13	1,2	0,2	0	0,2	1,6	0,4	0,2	0,8	1,2
08/06/13	0,2	0	0,1	1,6	0,4	0,4	1,4	0,1	0,2
08/06/13	6,6	4	4,7	4,4	9,8	4	4,2	4,7	6,8
10/06/13	9,1	8,6	13,2	1,6	8,6	9,8	2	8,9	12,6
11/06/13	0,2	0	0,2	0	0,2	0	0	0,1	0,2
12/06/13	1,4	1,3	2,4	0	0	1,4	0	1	0,2
13/06/13	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Dati piovosità (mm pioggia)

Data	Cormòns	Fogliano	Fossalon	Giassico	Gorizia	Gradisca	Mariano	S.Pier	Farra
07/06/13	19,4	19,8	20,4	19,5	18,9	20	19,4	19,6	18,8
08/06/13	20,3	10,6	20,8	20,6	19	20,6	20,4	20,8	19,5
09/06/13	20,1	19,9	19,8	19,8	18,9	20,1	19,6	19,8	19,5
10/06/13	18,2	18,3	18,8	17,9	17,5	18,3	18,2	18,4	17,7
11/06/13	19,5	19,5	20,1	19,3	18,4	19,9	19,3	19,4	18,9
12/06/13	20,5	20,6	21,7	21,3	20	20,7	20,8	21	19,9
13/06/13	21,8	21,8	22,9	22,3	21,5	22,1	22,2	22,4	21,1

Dati temperature medie (°C)

PREVISIONI DEL TEMPO: domani sabato 15, In pianura cielo poco nuvoloso e nel pomeriggio farà piuttosto caldo. Sui monti al mattino poco nuvoloso, dal pomeriggio variabile con la possibilità di qualche locale rovescio o temporale. Domenica 16 si avrà su bassa pianura e costa cielo in prevalenza sereno con venti di brezza. In pianura cielo in genere poco nuvoloso e nel pomeriggio farà caldo. Sui monti bel tempo al mattino, variabile nel pomeriggio quando sarà probabile qualche locale rovescio o temporale. Nel pomeriggio sera non è esclusa del tutto la possibilità di qualche temporale anche sull'alta pianura. (Fonte Arpa-Osmer)



SITUAZIONE FENOLOGICA

Varietà	Sottozona	Descrizione	Fase BBCH
Chardonnay	Rive Alte	Tutte le caliptre sono cadute	70
Tocai friulano	Rive Alte	80% delle caliptre sono cadute	68
Merlot	Rive Alte	70% delle caliptre sono cadute	67
Chardonnay	Rive di Giare	Comparsa dei frutti	71
Tocai friulano	Rive di Giare	90% delle caliptre sono cadute	69
Merlot	Rive di Giare	80% delle caliptre sono cadute	68

Rilievo del 13 giugno 2013

SVILUPPO VEGETATIVO: Dai rilievi effettuati durante la settimana si è potuto notare che le varietà più precoci (chardonnay e pinot grigio) sono in fase fenologica fine fioritura. Rispetto all'anno 2012, possiamo affermare che siamo in ritardo di alcuni giorni.

PERONOSPORA (*Plasmopara viticola*)

In questo periodo la peronospora oltre a colpire le foglie colpisce anche le infiorescenze. Quest'ultime sono particolarmente sensibili a questo fungo; se infettate prima o durante la fioritura, esse ingialliscono, assumono la tipica forma ad "S", imbruniscono e seccano.

SITUAZIONE GENERALE: dai monitoraggi di questa settimana nel territorio della DOC ISOZO, è emerso che:

- in Rive di Giare sono comparse le prime macchie su foglia con sporulazione e si sono osservati i primi grappoli deformati dal fungo con la classica forma a "S";
- in Rive Alte sono rilevate macchie su foglia e su grappolo. L'intensità dell'infezione e la sua diffusione hanno subito un' incremento rispetto alla settimana precedente. La maggior parte delle macchie osservate nei diversi vigneti o non sono sporulate o sono in sporulazione stentata. Anche il grappolo presenta sporulazione. Le varietà più colpite sono, in ordine decrescente, chardonnay, pinot grigio e merlot.

Visto l'andamento climatico e la fenologia della vite in questo periodo si consiglia di non sottovalutare l'importanza di una buona lotta preventiva verso questo fungo.

OIDIO (*Uncinula necator*, f. con. *Oidium tuckeri*)

Questo fungo oltre a svilupparsi sulle foglie ora può svilupparsi anche sulle infiorescenze. Se quest'ultime vengono attaccate, esse si ricoprono di una lanuggine grigiastra, la loro crescita è inibita, abortiscono e cadono.

SITUAZIONE GENERALE: dai monitoraggi di questa settimana nel territorio della DOC ISOZO, è emerso che:

- in Rive di Giare non si sono riscontrate macchie sia su foglia sia su grappolo;
- In Rive Alte si è osservato che le macchie rimangono presenti solo su foglia con intensità e diffusione costante.



BOTRITE (*Sclerotinia fuckeliana*, f. con. *Botrytis cinerea*)

In primavera, con clima umido, il fungo può colpire i germogli. Si assiste in questo caso alla comparsa di macchie necrotiche brune sulla superficie delle foglie e di muffa, seguita da una disidratazione di tutto o di una parte di giovani grappoli in fioritura.

SITUAZIONE GENERALE: l'infezione è presente nel territorio isontino ma è di bassa entità 1-10% su foglia e su grappolo.

CARENZE MILERALI

Dagli ultimi rilievi ho riscontrato sintomi di carenze minerali su diverse varietà di vite.

I sintomi più ricorrenti sono quelli dovuti a carenze di magnesio – potassio. Questo fenomeno ricorrente è dovuto a diversi fattori ma il più rilevante, in questo momento, è il clima. Consideriamo questo fattore perché stiamo attraversando un periodo meteorologicamente complesso dovuto all'elevata frequenza di fenomeni piovosi. Infatti, elevate quantità di piogge contribuiscono al dilavamento del magnesio che essendo in equilibrio con il potassio porta ad uno squilibrio di entrambi.

I sintomi riscontrati su foglia sono decolorazioni internervali e in alcuni casi più gravi oltre alla decolorazione è presente una necrotizzazione delle aree marginali della stessa.

E' consigliabile effettuare una concimazione fogliare a base di magnesio e potassio dopo la fioritura per i vigneti con sintomi marcati.

Per i vigneti soggetti a ristagni idrici è consigliabile effettuare un trattamento con dei biostimolanti a base di alghe.

Casca

Dai rilievi effettuati durante la settimana si è notato un forte aumento del fenomeno della casca in varietà sensibili quali pignolo, cabernet franc, Pinot Grigio e Chardonnay. La casca non è altro che l'abscissione dei fiori o dei frutti durante il loro sviluppo. Essa è indotta da fattori fisiologici (eccesso di vigoria) o da cause climatiche o biotiche.

MAL DELL'ESCA

Questa malattia può manifestarsi con un decorso lento e progressivo o in forma apoplettica che porta alla morte improvvisa della pianta. Quest'ultima solitamente si verifica in luglio-agosto ma visto le attuali condizioni climatiche si possono già osservare.

Tipica è l'anomala colorazione della lamina fogliare sulla quale compaiono ampie variegature internervali che dal giallo o dal rosso virano sul bruno e poi necrotizzano.

Per informazioni o richieste di sopralluoghi contattare il tecnico **MOSCHIONI MONICA** telefonando ai numeri: 0481 61833 ufficio - 340-5050014, oppure inviare una mail all'indirizzo assistentatecnica@vinidocisonzo.it.