



CONFAGRICOLTURA

Friuli Venezia Giulia

E.R.A.P.R.A.

DIFESA VITE

INCONTRO TECNICO

Al fine di fare il punto sulla situazione fitosanitaria in viticoltura e valutare le strategie di difesa da proporre per la corrente campagna, alla luce delle esperienze maturate nel 2007 e 2008 in questa ed altre regioni, CONFAGRICOLTURA Friuli V.G. ha ritenuto utile organizzare un incontro tecnico nel corso del quale è stato fatto un monitoraggio dei principali problemi causati dalle tradizionali avversità di cui soffre la vite. Nell'occasione si è parlato di strategie di difesa integrata e/o biologica e sono approfondite, in particolare, le iniziative tese a contenere il sempre più diffuso "Mal dell'esca", la cui *pressione* preoccupa non poco i viticoltori.

L'incontro ha avuto luogo lunedì 4 maggio presso l'azienda LA BOATINA di via Corona – Cormons, gentilmente messa a disposizione dal proprietario, signor Loretto Pali e si è svolto in due fasi: la prima di campagna, con osservazione della strumentazione utilizzata per gli interventi sui tronchi e viti malate, con il responsabile di campagna, Bojan MREVLJE impegnato, insieme al fratello, nell'azione congiunta fra trattore e tenaglia pneumatica sagomata "ad hoc" su idea dell'artigiano cormonese Claudio Raiz che ha approfondito l'argomento sotto il profilo costruttivo ed operativo.

I partecipanti alla giornata di studio si sono poi trasferiti nella prestigiosa sede del Castello di Spessa in Capriva, pure della PALIWINES, per una conferenza tenutasi nella Sala casanova del maniero.

Il dott. Eugenio Cromaz - presidente ERAPRA FVG ha portato il saluto di benvenuto anche a nome del presidente regionale dr. Giorgio Colutta, passando poi la parola al dott. Claudio Fabbro, agronomo e già direttore dell'Osservatorio fitopatologico di Gorizia cui è stata affidato il compito di introdurre i lavori, illustrare la situazione generale della difesa fitosanitaria in Friuli Venezia Giulia in particolare de più in generale nel Triveneto e moderare il dibattito.

Fabbro si è avvalso di attrezzatura informatica che ha reso ancora più interessante e comprensibile la relazione.

E' intervenuto dis seguito il dott. Alessandro Armano, il quale ha riferito di oltre 10 anni di prove nelle Grave e nel Collio, consistenti in interventi contro il Mal dell'Esca con metodi "secondo natura".

Dopo il dibattito è seguita una degustazione guidata dei migliori vini prodotti nelle due aziende della PALIWINES.

FRIULI VENEZIA GIULIA
"MAL dell' ESCA" : 1988/2008

“ In 20 anni di delusioni – *ha esordito Claudio Fabbro*- anche qualche risultato positivo: la strategia di difesa introduce nuove molecole ma non esclude interventi tradizionali, solo apparentemente "empirici", ripescati un po' dalla storia, un po' dalla leggenda” .

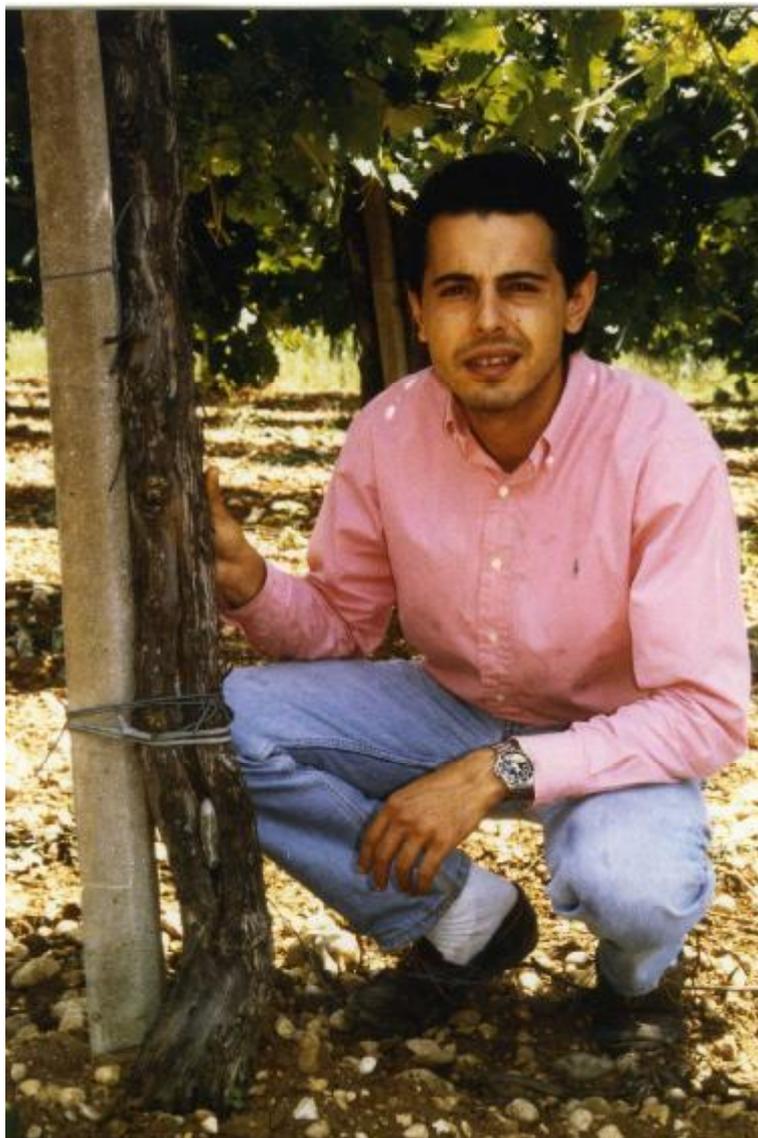
E' partito da lontano, Fabbro , ricordando in particolare le risultanze emerse nell'ambito di vari importanti FORUM FITOAIATRICI organizzati negli anni '90 dall' ERSA ed in particolare quello di rilevanza nazionale del 14 dicembre 1995.



Az.de Puppi, Villanova –S:Giovanni al Nat., 1999

“ Mal dell'esca, tipica malattia da ferita è – *ha detto Fabbro riassumendo le relazioni del lontano 1995*- - alterazione nota addirittura dal tempo degli

antichi romani se già Plinio il Vecchio nella sua "Storia naturale" (Naturalis Historia, I° sec. d.C.) accenna a viti "cariate" per una malattia dovuta a tagli irrazionali; similmente anche i greci descrivevano una malattia, "eskè" o "eskara", dai sintomi analoghi a quelli del mal dell'esca.



Guido de Puppi, 1999

Altre notizie sono reperibili poco oltre la metà dell'800 in una nota di un tecnico francese, Mares, in cui viene descritta la forma apoplettica dell'alterazione; ma solo nel 1873 De Rolland ipotizza la responsabilità di un fungo, lo "Stereum hirsutum" quale agente della malattia e più tardi Ravaz, nel 1901, riscontra la presenza anche di "Phellinus (=Fomes) ignarius" su viti cariate.

Molteplici i sintomi, che appaiono generalmente su viti oltre i 10-12 anni di impianto, senza esclusione peraltro su impianti più giovani; in ogni caso l'alterazione ha origine apparentemente da grossi tagli di potature, da

feriti non cicatrizzate, da spaccature da gelo o, su viti giovani, da ferite di innesto: ovunque i tessuti legnosi vengono alterati per degradazione dei tannini e della lignina.



La Boatina, Cormòns, 04.04.2009

Il decorso della malattia è cronico in alcuni casi, acuto o apoplettico in altri, sempre comunque in stretta relazione con il clima; nel senso che un'elevata umidità e piogge favoriscono la diffusione del patogeno. Le strategie di difesa proposte negli anni '80 per la prevenzione del Mal dell'esca - e particolarmente su viti di vecchio impianto - consistevano nell'irrorare immediatamente con un fungicida (ad esempio carbossina, benomyl o altri principi attivi) i tagli normali di potatura; dovendo effettuare grossi tagli di ritorno o in presenza di ampie ferite sarà necessario rifinire razionalmente le ferite stesse, ricoprendole con mastici appropriati, previo trattamento localizzato con un fungicida.

Pur essendo estremamente difficile risanare le viti colpite, la difesa si basava essenzialmente su un trattamento a fine inverno a potatura completata, all'inizio, del "piano", con impiego di formulati a base di dinitroortocresolo (DNOC) alla dose dello 0,9-1% o di Trifrina allo 0,6-0,8% operando in giornate umide, preferibilmente nebbiose con temperature superiori ai 5°C.



Castello di Spessa, 04.04.2009

Tali interventi, grazie all'azione caustica di contatto dei dinitroortocresoli potevano indirettamente eliminare anche una eventuale presenza di erbe infestanti, di cocciniglie, uova di acari predatori o dello "Scaphoideus titanus" vettore della "Flavescenza dorata". Seguiva un secondo trattamento, con i germogli delle viti sui 2-6 cm, con impiego di alcuni principi attivi poi usati per la difesa antiperonosporica, a base di cymoxanil, abbinati a folpet o mancozeb.



Dopo tante prove, i formulati chimici a suo tempo indicati non hanno dato quei risultati che negli anni '80 si ritenevano raggiungibili. L'unico principio attivo che sembrerebbe rallentare lo sviluppo della malattia senza tuttavia eradicarla, è l'arsenito di sodio, un prodotto fortemente tossico per l'uomo, per gli animali e per l'ambiente, il cui uso in Italia è vietato dal 1997. (FORUM FITOIATRICO E.R.S.A. "ARSENICO SI -NO" - VILLA MANIN, 14 DICEMBRE 1995).



Castello di Spessa, 04.04.2009

Pur registrandosi una crescente sensibilità nei confronti di una corretta gestione agronomica del vigneto in cui l'obiettivo qualità sembra aver relegato in secondo piano le ansie da alti costi di produzione che nel '90 sembravano prioritarie, l'unica certezza sul fronte della chimica, è che l'arsenito di sodio, ovviamente tanto caro ai francesi, non ha mai messo piede nelle nostre vigne ma da anni è stato posto al bando anche nelle loro. Ma la ricerca, comprensibilmente, non getta la spugna e la rilancia. Tra le righe delle tante novità emerse ai "FORUM FITOIATRICI", degno di sottolineatura è quanto è emerso il 21 marzo 1996 a Villa Manin di Passariano (Codroipo), nel cui ambito ampio spazio è stato riservato alla molecola fungicida CIPROCONAZOLO, fungicida sistemico caratterizzato da una elevata efficacia a bassi dosi d'impiego, che appartiene al gruppo degli inibitori della biosintesi degli steroli (IBS).

“ Dopo i trattamenti con Ciproconazolo alla dose di 1 g di principio attivo per ceppo, eseguiti su piante ammalate, con apparato vascolare solo parzialmente compromesso dalla sindrome del Mal dell'esca, pur non garantendo il completo risanamento di tutte le piante una elevata percentuale di piante dopo 5 anni non presenta - è stato confermato nelle relazioni - sintomi della malattia; diminuisce inoltre il numero di piante gravemente colpite e viene rallentata l'evoluzione della malattia nel vigneto “.

Dal 1988 ad oggi le nostre ripetute escursioni fra i filari del VIGNETO FRIULI hanno comportato altrettante delusioni , non notando una regressione del Mal dell' Esca ma addirittura registrandone una certa aumentata aggressività soprattutto nei confronti di Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Sauvignon blanc.

Poiché la recrudescenza del fenomeno sostanzialmente non risparmia vigne allevate a spalliera espansa (“ Metodo Friuli o Casarsa”) o Capovolto , Sylvoz o Guyot , né guarda in faccia grandi aziende in cui la meccanizzazione è pressoché integrale , sia per potature che vendemmiatrici varie ovvero piccole realtà dove la manualità è assoluta , c'è davvero poco da rallegrarsi. Fu nel lontano 1998 che iniziammo ad incuriosirci al cosiddetto “ Metodo Armano” , dal nome dell' agronomo friulano che per primo lo ha adottato nelle Grave (Codroipo e Villanova di San Giovanni al Natisone –Udine) riproponendolo anche nel Collio cormonese in tempi recenti.



Loretto Pali, 03.09.2008



Alessandro Armano

Che il "mal dell'esca" della vite rappresenti un grande cruccio per viticoltori è cosa nota, poiché dopo il divieto anche ai francesi d'utilizzare il famigerato arsenito di sodio nessun altro fitofarmaco pare essere oggi risolutivo.

L'Ersa della Regione Friuli dedicò all'emergenza mal dell'esca due forum fitoiatrici (dicembre 1995 e marzo 1996) certamente utili per conoscere meglio tale fungaccio, ma senza sposare presunte ricette vincenti. Poiché molto spesso dove la chimica non arriva i ricorsi storici suppliscono fu così che nell'estate 1999 ben volentieri accompagnai il collega agronomo Alessandro Armano di Passariano Codroipo in giro per le vigne da lui seguite, con riguardo particolare proprio a quelle colpite dal male. Annotai allora nella mia agenda che l'agronomo Sandro Armano, rispolverava una serie di appunti carpiti "al volo" da colleghi più "maturo" di lui suffragati da scritti del Columella e Plinio il Vecchio che, invero, di chimica a disposizione ne avevano ben poca. E la miseria, si sa, aguzza l'ingegno. Ossigenare per deitalizzare il fungo malefico, questo è il problema! Il tecnico ci conduce per mano in una vigna "resuscitata", dove vari esperti si erano recati più

Il medico della vite

Il "metodo ecologico" di Alessandro Armano contro il mal dell'esca senza usare prodotti chimici di sintesi

di Claudio Fabbro

volte, con fitofarmaci di ogni tipo e l'acqua santa per benedire il "de cuius". Ed ecco in sintesi l'allora "metodo Armano": martello, scalpello, una pietra piatta da inserire nello spacco verticale aperto sopra il punto d'innesto (30-40 cm circa) e una spruzzata di ossicloruro di rame. Arnesi, ben s'intende, disinfettati con sali quaternari d'ammonio o ipoclorito di sodio. Tutta qui la ricetta. Il risultato: oltre il 90% di quelle viti sopravvissute fra quelle a rischio! Non poca cosa ed erano lì - agosto 1999 - a testimoniare che gli insegna-

menti degli antenati non erano finiti nel cestino. Nove anni dopo, dalle Grave al Collio, nel settembre scorso, battendo sul tempo i primi vendemmiatori, abbiamo voluto dare un'occhiata a quei vigneti "over 20", ironicamente pensando di commemorarli anziché fotografarli. Niente di più sbagliato. Gran parte di quelle viti erano ancora al loro posto, con la pietra piatta inserita e tanta bella uva (di Cabernet Sauvignon) in attesa della raccolta. Nel frattempo il "metodo Armano" si è affinato e la curiosità per una stra-

Loretta Pali, proprietario del Castello di Spessa, con Bojan Mrevlje



tegia fitosanitaria a chimica zero sta facendo presa anche nel Collio. Più precisamente a La Boatina & Paliwines di Cormòns dove Cabernet Sauvignon e Sauvignon sono stati sottoposti a "terapia meccanica". Con un sistema originale e curioso, anche in considerazione che lo scalpello non può essere sostituito da una motosega che lacererebbe inesorabilmente i vasi. Ma la creatività rurale non ha limiti e - al posto dello scalpello, improponibile per i costi e i tempi - ha partorito un "uovo di Colombo". Troppo bello per essere vero! Ma è vero.

Come era prevedibile, considerato che il problema del mal dell'esca in Friuli è di pressante attualità, con questa campagna le prove di Armano sono proseguite anche nel Collio cormonese.

Ci ha pensato Loretta Pali, proprietario del Castello di Spessa in Capriva del Friuli e La Boatina a Cormòns a precettare l'agronomo controcorrente.

Insieme a tecnico e produttore il 3 settembre scorso ci siamo dedicati una giornata fra i filari de La Boatina, dove Cabernet e Sauvignon sono stati sottoposti a terapia meccanica.

Con un sistema originale e curioso.

Il genio dell'invenzione artigianale risponde al nome di Bojan Mrevlje, operaio specializzato dell'azienda non nuovo alle invenzioni fai-da-te, originario di Volcja Draga-Nova Gorica, la vicina Slovenia.

Egli ha pensato bene di sostituire lo scalpello con una tenaglia sagomata ed animata dalla pompa idraulica del trattore, senza fatica alcuna per l'operatore.

Costruttore dell'attrezzo è stato l'artigiano meccanico cormonese Claudio Raiz. Una bella filiera, con quattro professionalità diverse alquanto ma con un unico obiettivo: salvare la vigna senza chimica alcuna e fare un gran bel vino da bottiglia. Per questa e per le vendemmie a venire.

**Azienda de Puppi di Villanova dello Judrio
-San Giovanni al Natisone (Grave-UD) , 1998- 1999**

IL METODO ARMANO

***UNA PROPOSTA DI DIFESA "SECONDO NATURA"
CHE NON RINNEGA LE ESPERIENZE DEI NOSTRI VECCHI***

Annotavamo allora nella nostra agenda , scrivendone anche a vari livelli :

“ L'agronomo Sandro ARMANO di Passariano- Codroipo , rispolvera una serie di appunti carpiti "al volo" da Colleghi più "maturi" di lui suffragati da scritti del Columella e Plinio il Vecchio che, invero, di "chimica" a disposizione ne avevano ben poca.

E la miseria, si sa, aguzza l'ingegno.

Ossigenare per devitalizzare il fungo malefico, questo è il problema!

L'agricoltore ci conduce per mano in una vigna "resuscitata", al cui capezzale i proprietari e vari tecnici si erano recati più volte, con fitofarmaci di ogni tipo e l'acqua santa per benedire il "de cuius".

Molte viti "moribonde" (Cabernet sauvignon) malate terminali su cui ogni esperimento poteva essere giustificato....martello, scalpello, una pietra piatta da inserire nello spacco verticale aperto sopra il punto d'innesto (30-40 cm circa); una spruzzata di "disinfettante"(olio bianco, poltiglia bordolese, ossicloruro, benzomidazolici.

Arnesi, ben s'intende, disinfettati con sali quaternari d'ammonio o ipoclorito di sodio.

Tutta qui, la ricetta.

Il risultato: oltre il 90% di quelle viti sopravvissute fra quelle "a rischio" non sono poca cosa e sono lì a testimoniare che gli insegnamenti degli "antenati" non sono finiti nel cestino.

2008 : dalle GRAVE al COLLIO

Il 3 settembre 2008 : battendo sul tempo i primi vendemmiatori, abbiamo voluto dare un'occhiata a quei vigneti “ over 20 “ in località Villanova dello Judrio-San Giovanni al Natisone, Azienda de Puppi , ironicamente pensando di commemorarli anziché fotografarli .

Niente di più sbagliato.

Gran parte di quelle viti sono ancora al loro posto, con la pietra piatta inserita e tanta bella uva (Cabernet sauvignon) in attesa della raccolta .

Ma nel frattempo il “ *Metodo Armano* “ si è affinato e la curiosità per una strategia fitosanitaria “ a chimica zero ” sta facendo presa anche nel Collio .

Ci ha pensato l'imprenditore **Loretto Pali**, patron del Castello di Spessa in Capriva del Friuli e La Boatina a Cormòns a “ precettare ” l'agronomo *controcorrente*.

Insieme a tecnico e produttore ci siamo dedicati una giornata fra i filari di quest' ultima , dove Cabernet Sv. e Sauvignon sono stati sottoposti a terapia meccanica .

Con un sistema originale e curioso, anche in considerazione che lo scalpello non può ne – *ammonisce Armano*- deve assolutamente essere sostituito da una motosega che lacererebbe inesorabilmente i vasi .

Il genio dell' invenzione artigianale risponde al nome di **Bojan Mrevlje** , dipendente “ fac-totum “ della tenuta La Boatina di Cormòns, insieme alla moglie **Susanna** (che gestisce l' accoglienza ed un esclusivo agriturismo , tempio sacro della miglior produzione di formaggi artigianali friulani di malga , carsolini di grotta , nazionali ed esteri) .

L'operaio specializzato , un teschiaccio non nuovo alle invenzioni “ fai da te ”, originario di Volcja Draga-Nova Gorica , cioè vicina Slovenia, ha pensato bene a sostituire lo scalpello con una tenaglia sagomata ed animata dalla pompa idraulica del trattore , senza fatica alcuna per l'operatore.

Costruttore dell' attrezzo è stato l'artigiano meccanico cormonese **Claudio Raiz**.

Una bella filiera, con quattro professionalità diversificate alquanto ma con un unico obiettivo : salvare la vigna senza chimica alcuna e fare un gran bel vino da bottiglia. Per questa e per le vendemmie a venire .

[cludiofabbro@tin.it](mailto:claudiofabbro@tin.it)

foto C.Fabbro , Cormòns, 3 settembre 2008

LA “RICETTA ARMANO”

Vediamo in sintesi quali sono le indicazioni fornite da Armano per una corretta esecuzione del lavoro .

Le stesse sono riunite in un documento del 26 agosto 2008 che si riporta tal quale :

Lotta biologica contro il “Mal dell'Esca”

Il vademecum di Armano :

“ Dopo 15 anni di prove, di osservazioni, di miglioramento nell'eseguire lo spacco del ceppo e la conseguente introduzione del sasso distanziatore delle due parti, è emerso che:

1° La cosa principale è eseguire correttamente lo spacco secondo i fasci fibro-vascolari portanti la linfa. Lo spacco verticale, eseguito 10-15 cm sopra il punto di innesto, dovrà avere una lunghezza di 40-50 cm, NON di meno;

2° La pietra piatta da introdurre deve avere uno spessore di 1,5-2 cm per tenere ben distanziate le due parti di ceppo;

3° Importante, per ottenere il miglior risultato, è intervenire appena si notano le prime 2-3 foglie che manifestano chiari sintomi d'infezione;

4° Segnare le viti colpite con nastro colorato a partire da fine giugno-primi di luglio ed eseguire lo spacco;

5° Per ottenere una più rapida ripresa vanno recisi i tralci che portano l'uva e anche quelli d'annata che presentano un forte attacco riscontrabile su foglie e tralci;

6° Non sono stati impiegati trattamenti disinfettanti particolari, se non quelli usati per la difesa del vigneto;

7° Dove si è usata correttamente questa difesa NON si è notata una recrudescenza dei patogeni, malgrado si siano usati anche mezzi meccanici (vendemmiatrici, spollonatrici, ecc.) che, è noto, contribuiscono alla diffusione degli stessi come pure l'uso delle forbici nelle potature;

8° Questo metodo di lotta ha permesso di poter bloccare il *Mal dell'Esca* sul manifestarsi. Nella nostra e anche in altre regioni ne sono esempio aziende che hanno vigneti risanati che danno

buone produzioni dopo 10 anni dall'intervento;

9° Si può continuare con la spaccatura del ceppo anche dopo la vendemmia sfruttando la ripresa vegetativa;

10° Non riuscendo ad eseguire lo spacco dopo la vendemmia è necessario segnare le viti colpite in modo da reiniziare la cura alla ripresa vegetativa.

11° Quest'anno (2008), in una azienda, si è verificato l'inconveniente relativo ad alcuni sassi messi nelle spaccature che finivano nella vendemmiatrice, andando nella coclea, con conseguente danno e sospensione del lavoro. Tale errore risaliva al 2007 quando le viti trattate erano state successivamente tagliate circa 20 cm sopra lo spacco ed era stato allevato un pollone sostitutivo sotto la parte inferiore della spaccatura. Non si sa perché ciò sia stato fatto né da chi consigliato! Conseguentemente la parte del fusto sopra il pollone è morta e quindi non era più in grado di trattenere il sasso distanziatore.

Resti ben chiaro che una volta messo il sasso (o un coccio di tegola) va tagliato il pollone che non serve più a rinnovare la pianta. I polloni così allevati si ammalerebbero nel giro di 3 – 4 anni, quindi

lavoro inutile e, quel che è peggio, infezioni sempre presenti e inquinanti.

Si continua con osservazioni ed esperimenti su tempi ed età dei vigneti. Sono indubbiamente indispensabili anche le osservazioni dei viticoltori sempre più attenti e preoccupati per il diffondersi della malattia “.

Alessandro Armano
Agronomo
Codroipo, 26 agosto 2008

CHI E' ALESSANDRO ARMANO ?

Nato a Udine il 27/06/1928. Conseguita la maturità scientifica si iscrive alla Facoltà di Agraria di Bologna e nel 1957 si laurea a Pisa dove si era trasferito per concludere gli studi. Abita da sempre a Passariano di Codroipo. Ha frequentato corsi di olivicoltura con successive esperienze in oliveti del Friuli. Oltre alla passione per la viticoltura ha come hobby l'antiquariato, la caccia e la pesca.

Nel 1958 viene assunto dalla Montecatini a Milano e destinato in seguito a Udine presso la consociata Soc. Agr. Friulana dove lavora come tecnico nel

settore maidicolo e nella viticoltura, fino al 1983 data della liquidazione della stessa società. Continua come agente della ditta Renk della Venturoli Sementi di Pianoro (BO). E' stato Tecnico viticolo in medie e grandi Aziende in Friuli e nel Veneto.

Tra le tante è stato consulente, per due lustri, del Consorzio Ramandolo, con il

quale condusse numerose analisi ai terreni e ricerche di vecchie varietà di verduzzo a grappolo spargolo, rachide rossastro, sapore di miele e profumo di fiori di tiglio. Un biotipo con queste caratteristiche fu poi moltiplicato dal vivaista Pinat.

Dal 1984 ad oggi segue i vigneti, in quel di Piavon (TV), dell'amico agronomo Onno Stepski. Azienda che, da tre anni e con successo, adotta il metodo del "sasso".

Nel 1995, nel vigneto di Piero Pittaro, eseguì la prima prova della lotta contro il Mal dell'Esca col metodo citato da Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historia* che descriveva la spaccatura del fusto della vite e un sasso piatto come distanziatore. La prova fu fatta su 25 viti di cui 20 furono salvate. Nel 1998 stessa cura nel vigneto del co. Guido de Puppi a Villanova del lo Judrio- San Giovanni al Natisone (UD) , su 300 viti trattate 299 l'anno seguente godevano ottima salute con produzione normale. Tale vigneto si può visitare oggi a distanza di 10 anni per constatare che le viti trattate (in modo biologico) sono ancora lì a dimostrare la validità della cura. Seguendo questo metodo ha evitato l'estirpazione ad altri vigneti risolvendo la patologia, che non si è più ripresentata, e mantenendo i raccolti soddisfacenti sia per qualità che per tipicità.

INFO :

A l e s s a n d r o Armano

Agronomo

Piazza Dogi, 1 - Loc. Passariano

33033 Codroipo (UD)

cell. 333 1014691

mail : lucrezia.armano@tele2.it

Azienda

LA BOATINA

Pali Wines S.r.l.

34071 CORMONS (GO)

Via Corona, 62

Telefono 0481-60445 e 639914

Fax: 0481- 630161

mail : info@paliwines.com

documentazione fotografica : Archivio Claudio Fabbro

Gorizia, 24 ottobre 2008