

Oidio della vite, pericolosità e fattori predisponenti

Dottore agronomo Roberto Stucchi – roberto.stucchi@studioagron.it

L'Oidio, pur essendo una malattia conosciuta ormai da circa 150 anni, ancora continua a rappresentare un problema per la viticoltura italiana; negli ultimi anni sta addirittura provocando danni crescenti nelle zone collinari dell'Italia settentrionale e più in generale in territori dove in passato non aveva mai rappresentato un problema.

Il fungo responsabile, *Erysiphe necator* (*Oidium tuckeri* nella forma conidica), compie il suo ciclo biologico interamente sulla vite ed è in grado di aggredire tutti gli organi verdi (non legnosi) della pianta: foglie, peduncoli, tralci erbacei e grappoli.

L'Oidio colonizza solo le cellule epidermiche inviando all'interno di esse gli austori, strutture specializzate con le quali il fungo perfora la cuticola e trae nutrimento dalla pianta. I sintomi sono facilmente riconoscibili e sono costituiti da una tipica efflorescenza (muffa) biancastra che ricopre tutta la superficie attaccata. Sulle foglie in accrescimento, in caso di infezioni precoci, è possibile evidenziare una lieve deformazione e una bollosità del lembo fogliare.

Le **foglie** giovani sono in genere più suscettibili delle vecchie a causa del minore spessore



della cuticola; i sintomi sono più evidenti sulla pagina inferiore della foglia, meno esposta ai raggi ultravioletti dannosi per il fungo.

I **tralci** possono essere attaccati solo prima della loro lignificazione poiché questa impedisce la penetrazione degli austori.

Anche i **grappoli** sono molto recettivi durante la fase erbacea, indicativamente fino alla fase di invaiatura, con un massimo di suscettibilità nel periodo immediatamente precedente e successivo la fioritura.

I **danni** possono essere immediati come il minore peso dei grappoli, il minore numero degli acini e la cattiva lignificazione dei tralci ma possono manifestarsi anche in tempi più lunghi.



La ridotta attività fotosintetica provocata dall'attività del fungo comporta un aumento di acidità, di fenoli e di acido tartarico che determina un prodotto finale più scadente. Alcuni studi infatti asseriscono che il vino ottenuto da grappoli con il solo 3% di superficie attaccata, presenta un notevole già peggioramento delle caratteristiche qualitative.

Inoltre l'Oidio può favorire l'insediamento di altre patologie che concorrono a deprimere la produzione (es. botrite).

Non tutti i vitigni manifestano la stessa **suscettibilità**: tra quelli più sensibili si possono citare lo Chardonnay, il Montepulciano, il Malvasia, il Verdicchio, ecc.

Tra i fattori ambientali che possono sfavorire la malattia si citano innanzitutto le temperature superiori a 32-34 °C che inibiscono la germinazione dei conidi e quindi rallentano l'accrescimento del fungo.

Della **intensità luminosa** già s'è detto; vale la pena aggiungere che la radiazione solare diretta ha un'azione inibente sullo sviluppo delle infezioni riducendo di molto la germinazione dei conidi.

Inoltre al contrario di quanto si verifica in altre crittogame, le **prolungate bagnature degli organi** vegetali hanno un effetto inibitorio poiché i conidi sono danneggiati dall'acqua libera. Questo spiega perché nelle annate particolarmente piovose si hanno forti attacchi peronosporici ma scarse infezioni oidiche.

Per quanto riguarda i **grappoli**, la suscettibilità cresce dalla fioritura fino a quando gli acini hanno un diametro superiore ai 4-6 mm. Gli **acini** colpiti, a seguito della disidratazione causata dal fungo, tendono a spaccarsi durante il loro accrescimento favorendo la **penetrazione della botrite**.

L'insediamento del patogeno sul grappolo è quindi da evitare per scongiurare **ingenti perdite produttive**.

Per questo motivo è importante prevedere la necessità e l'importanza di **strategie preventive** e **precoci** che devono essere attivate a partire dalla pre-fioritura.

Nel caso in cui gli interventi precoci vengano trascurati il contenimento delle successive infezioni risulta, sempre, molto più difficoltoso.