

LA GESTIONE NUTRIZIONALE DEL VIGNETO

un incontro di aggiornamento tecnico a Bolgheri

“**N**ella gestione professionale e moderna del vigneto nessuna scelta può essere lasciata al caso”: questa potrebbe essere la sintesi estrema del convegno “La Gestione Nutrizionale del Vigneto” tenutosi a Bolgheri il 12 luglio scorso.

In questa prospettiva la tematica della nutrizione del vigneto è cruciale e richiede costante aggiornamento da parte del viticoltore.

Il convegno, organizzato dal Club Nitrophoska, si è svolto nel pittoresco contesto del Podere Guado al Melo, azienda di Michele Scienza di Bolgheri, Livorno, in una struttura aziendale che coniuga innovazione e radicamento territoriale, dedicata alla produzione di vini d'eccellenza.

L'iniziativa ha visto la partecipazione di un selezionato quanto numeroso gruppo di invitati, prevalentemente titolari di importanti aziende vitivinicole da tutto il territorio nazionale, in

particolare Toscana e Umbria. Tema della giornata la nutrizione del vigneto, soprattutto in relazione ai cambiamenti climatici in atto e alle conseguenze che si potrebbero avere se questo trend fosse confermato nei prossimi anni. Le comunicazioni sono state presentate dal Prof. Attilio Scienza, dell'Università di Milano, il quale ha trattato il cambiamento climatico e gli effetti che può avere sulla viticoltura di qualità; dal Prof. Osvaldo Failla, dell'Università di Milano, che ha svolto una relazione sulla fenologia della vite per comprendere la fisiologia della nutrizione; dal Dr. Marco Pomati con il profilo nutrizionale dei vigneti italiani ottenuto, grazie ad un'indagine promossa dal Club Nitrophoska della Compo Agricoltura, da una banca dati di oltre 4000 analisi effettuate su tutto il territorio nazionale negli ultimi 4 anni; infine dal Dr. Donato Tesi, esperto di nutrizione che ha portato

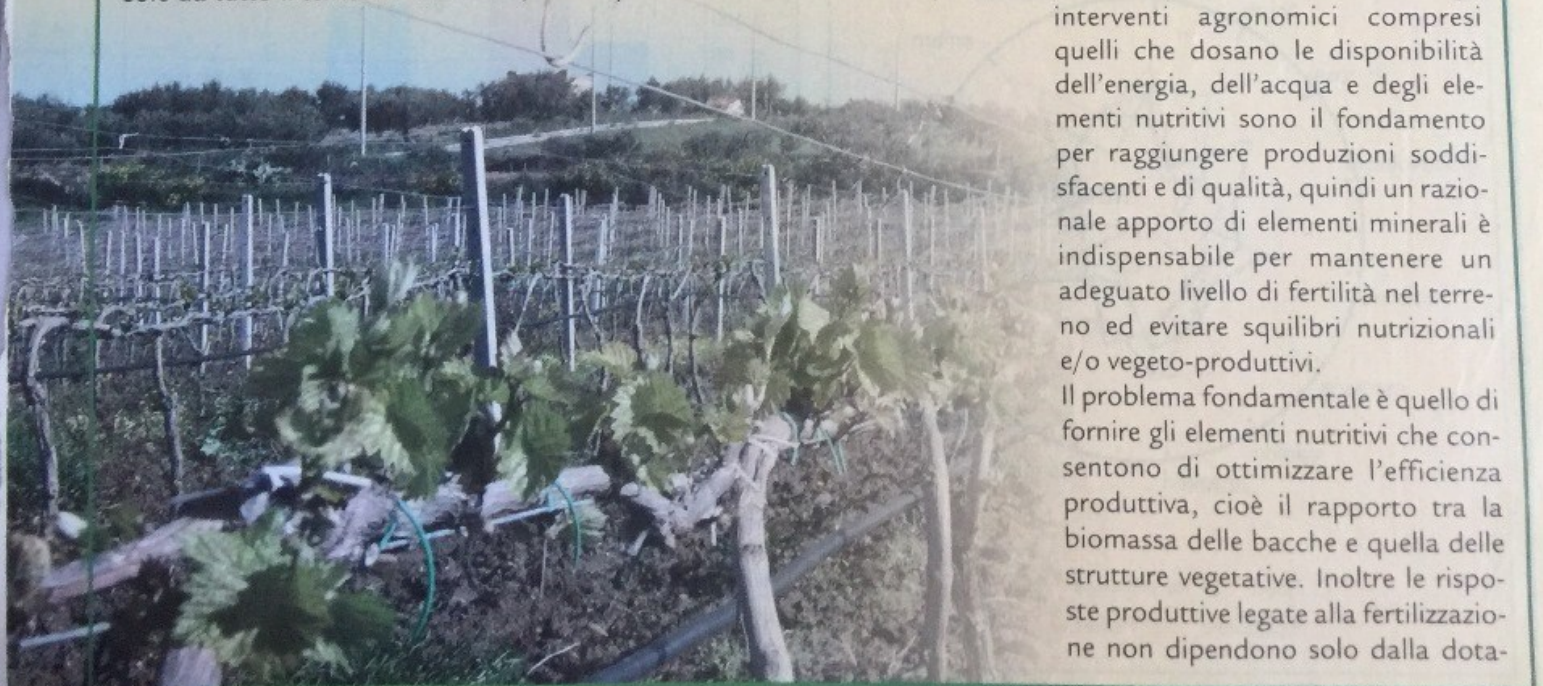
esperienze decennali sull'evoluzione della concimazione e gli effetti sull'equilibrio vegeto-produttivo e qualità delle uve.

Il Prof. Scienza ha evidenziato i cambiamenti climatici in atto, come l'aumento medio della temperatura e l'avanzamento delle zone aride che sono già in grado di modificare le fasi fenologiche classiche con anticipi rispetto al passato, ma soprattutto come questi influenzino la maturazione delle uve e le loro caratteristiche come contenuto di zuccheri, acidi, maturazione cellulare, quadro aromatico e indicatori sensoriali.

Si modificheranno le aree tipiche di coltivazione della vite, che probabilmente si sposteranno sempre più a nord o a quote maggiori, infatti già oggi vediamo come in Germania si inizi a coltivare con successo vitigni a bacca rossa, impensabile nel passato. Il Prof. Failla ha sottolineato che gli interventi agronomici compresi quelli che dosano le disponibilità dell'energia, dell'acqua e degli elementi nutritivi sono il fondamento per raggiungere produzioni soddisfacenti e di qualità, quindi un razionale apporto di elementi minerali è indispensabile per mantenere un adeguato livello di fertilità nel terreno ed evitare squilibri nutrizionali e/o vegeto-produttivi.

Il problema fondamentale è quello di fornire gli elementi nutritivi che consentono di ottimizzare l'efficienza produttiva, cioè il rapporto tra la biomassa delle bacche e quella delle strutture vegetative. Inoltre le risposte produttive legate alla fertilizzazione non dipendono solo dalla dota-

La concimazione frazionata con azoto a lenta cessione in autunno contribuisce allo sviluppo equilibrato dei germogli sull'intero filare

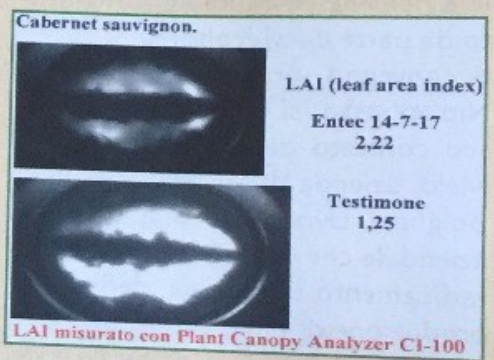
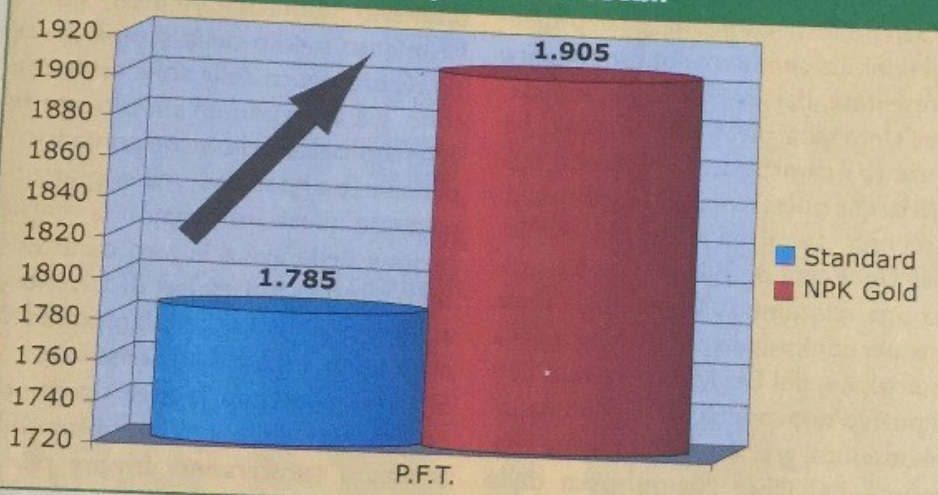


zione o dall'apporto degli elementi nutritivi nel terreno, ma anche dalla dinamicità di questi e dall'efficienza di assorbimento delle radici, tenendo presente il ciclo fisiologico specifico della pianta, infatti l'assorbimento dell'azoto alla ripresa vegetativa è modesto, le piante utilizzano fino a dopo la fioritura prevalentemente sostanze di riserva, aminoacidi e proteine, accumulate negli organi legnosi, soprattutto nella radice, la stagione precedente. Allo scopo quindi di migliorare l'efficienza degli elementi nutritivi è indispensabile frazionare gli apporti nel

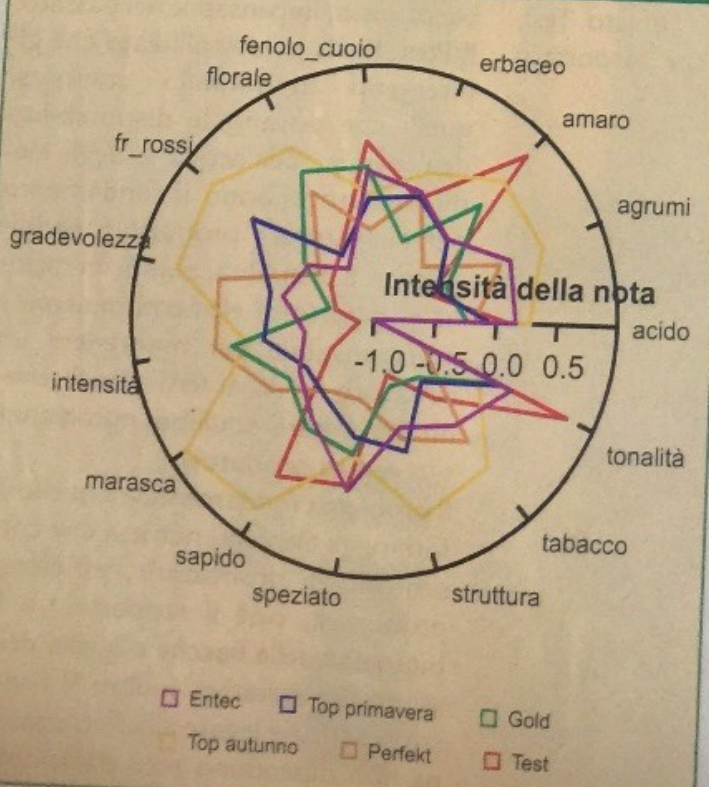
corso dell'anno: una applicazione primaverile, alla sfioritura, ed una dopo la raccolta, in autunno, per stimolare l'accumulo delle sostanze di riserva proprio negli organi perenni della pianta. In questo contesto è importante il ciclo interno dell'azoto con il trasferimento degli elaborati dalle foglie senescenti agli organi permanenti dell'albero, per essere velocemente rimobilizzati alla ripresa vegetativa. Il Dr. Pomati illustrando i dati analitici, sia di terreni che fogliari, ha evidenziato come c.a. il 40% dei vigneti Italiani si trovi in situazioni di carenze nutrizionali.

Mentre il Dr. Tesi ha dimostrato, a seguito di ricerche iniziate negli anni 90' su Chardonnay, Moscato, Nebbiolo, Merlot, Traminer aromatico, Cabernet sauvignon e Sauvignon, come la concimazione influenza non solo la fisiologia della vite ma anche importanti aspetti qualitativi con effetti diretti sullo sviluppo vegetativo, sulla produzione, la qualità delle uve, sull'accumulo degli zuccheri, colore, caratteristiche dei mosti, fermentazione e qualità dei vini. Ma anche i fertilizzanti con le loro diverse peculiarità e le epoche di applicazione influenzano i processi metabolici della pianta, ed i principali aspetti legati alla qualità, come accumulo delle sostanze di riserva, equilibrio vegeto-produttivo, quadro aromatico ed il contenuto di polifenoli e antociani. Ecco alcuni esempi:

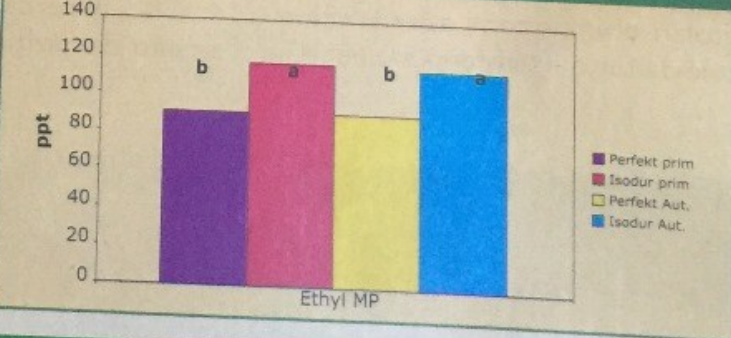
Merlot, polifenoli totali



Cabernet Sauvignon. Analisi sensoriale



Effetto di Isodur sugli aromi del Sauvignon, Collio



Influenza del tipo di fertilizzante sui parametri di maturità fenolica del Nebbiolo

