

Nutrizione del vigneto: la degustazione conferma il ruolo dell'azoto



Con una inedita, ma altrettanto efficace, modalità «on line» lo scorso 7 maggio l'enologo **Riccardo Cotarella** ha presieduto una degustazione di tre vini organizzata nell'ambito del progetto «Nutrire il vigneto» di Eurochem Agro.

I vini in degustazione provenivano da un lavoro sperimentale iniziato nel 2017 e ripetuto nel 2018 e 2019 in un vigneto di chardonnay di circa 10 anni allevato a

cordone speronato con sesto di impianto di 2,30 m × 1 m in Italia centrale. Il vigneto è stato diviso in tre parcelle uguali tra loro come giacitura di terreno, esposizione ed impianto. La variabile tra le particelle è rappresentata dalle differenti nutrizioni. Due parcelle sono state trattate con **due diverse nutrizioni minerali a base di azoto, fosforo e potassio**, (Nitrophoska® Special ed Entec® Perfect) mentre la terza è stata lasciata senza alcun tipo di somministrazione per mantenere un testimone.

La degustazione è stata mirata proprio a valutare gli effetti di due differenti strategie di nutrizione proprio sul vino ottenuto dalle uve delle viti oggetto della sperimentazione.

Il progetto «Nutrire il vigneto»

Massimo Rossini, Managing Director presso EuroChem Agro, ha aperto l'incontro ricordando come azoto, fosforo e potassio siano i 3 pilastri strategici del gruppo: «elementi cardine anche del progetto Nutrire il vigneto – ha sottolineato – che nasce dalla consapevolezza che vite da vino e Nitrophoska® vivono ormai da decenni uno speciale connubio, con risultati straordinari ottenuti nelle più importanti aree viticole italiane.

EuroChem ha deciso di rafforzare ancora di più questo legame coinvolgendo per questo importante progetto uno dei più noti e riconosciuti operatori del settore vitivinicolo mondiale, l'enologo Riccardo Cotarella. Il progetto ha quindi un obiettivo ambizioso e strategico per tutto il settore viticolo mondiale: **comunicare all'intera comunità agricola che la concimazione è una pratica culturale straordinaria** perché rappresenta un'arma formidabile in mano al viticoltore per la valorizzazione del terroir e l'incremento del reddito».

I tre vini a confronto

In sintesi, dalla degustazione è emerso chiaramente come una nutrizione minerale più equilibrata e, in particolare, una maggiore disponibilità di azoto nel mosto nel corso della fermentazione e nella evoluzione del vino **favorisce una maggiore sintesi di precursori d'aroma glicosidati liberi e totali**.

Dal confronto con delle tre differenti tesi è emerso infatti che le tesi concimate hanno espresso produzioni di uva e composizione del mosto dal punto di vista qualitativo superiori rispetto al testimone non fertilizzato.

In particolare, **la tesi Nitrophoska® Special ha evidenziato la migliore performance non solo nella produzione di uva ad ettaro, ma anche nel titolo zuccherino e nell'acidità titolabile**, evidenziato anche dall'indice di Ravaz, per il

rapporto ottimale tra produzione di uva e chioma.

Al palato la differenza tra i tre diversi vini è stata evidente per tutti i partecipanti: le tesi fertilizzate hanno determinato maggiore struttura e completezza del vino: «rotondità, pienezza, acidità e sentori di frutta, oltre che lo stesso colore, sono più maturi nelle tesi fertilizzate – ha evidenziato **Riccardo Cotarella** – a dimostrazione del fatto che la vite va nutrita in modo razionale e ragionato. Questo e tanti altri studi confermano il ruolo dell'azoto anche in cantina. Questo elemento viene purtroppo sempre più penalizzato nelle scelte del viticoltore e se in passato si è talvolta esagerato, in quanto il criterio che orientava la viticoltura era la produttività, ora si è passati all'estremo opposto, per il quale molti vigneti non ricevono azoto da molti anni. Lo sviluppo delle tecniche analitiche, però, evidenzia quanto l'azoto sia fondamentale per una vitivinicoltura di qualità».