

Nutrire la vite con il clima che cambia



Quali sono attualmente i temi sui quali si sviluppa il problema della nutrizione della vite?

In primis il **rinnovato ruolo dell'azoto, nel contrastare gli effetti del cambiamento climatico** (invecchiamento precoce delle piante, stimolo alla differenziazione fiorale, incremento del volume fogliare) e per migliorare le caratteristiche qualitative (tenore di aminoacidi e tioli) e il problema del potassio per gli effetti non sempre positivi sul pH e l'acidità titolabile del mosto.

Numerosi fattori influenzano il **livello di azoto nella vite**, come numerose sono le ricerche che se ne sono occupate.

Tra i fattori naturali si ricordano il pedoclima e l'annata, tra quelli agronomici la combinazione vitigno/portinnesto, la gestione del suolo e naturalmente la concimazione azotata.

Disponibilità idrica fondamentale

Fondamentale appare quindi la disponibilità idrica. Nelle bacche un terzo dell'azoto totale si accumula prima dell'invasatura ed è costituito soprattutto da ioni ammonio e serve per la sintesi delle proteine nelle bacche in attiva divisione cellulare.

Una siccità precoce è il fattore di maggiore criticità nella disponibilità dell'azoto e può rappresentare una condizione grave nell'attività vegetativa, nello sviluppo della bacca, nel biochimismo dei precursori aromatici.

Potassio e qualità del vino

La **dinamica del potassio**, sebbene correlata a quella dell'azoto, presenta le implicazioni più interessanti sulla qualità del vino.

Quando i processi di maturazione avvengono a temperature elevate, oltre alle modificazioni importanti nella composizione del mosto (acidità, pH, potenziale aromatico, stabilità materia colorante), si assiste a un **aumento di potassio nel mosto**, meno nelle foglie che talvolta addirittura possono manifestare carenza legata alla diversa sensibilità varietale.

Le annate che hanno maggiore disponibilità di piogge in primavera sono quelle che ne favoriscono l'assorbimento radicale. **Questo fenomeno è più importante nei vitigni «settentrionali»** che vengono coltivati nelle regioni più calde nei quali questa migrazione di potassio induce la formazione di aromi grossolani, forti accumuli di zuccheri, pH elevati per cui appare necessario ridurre la disponibilità di potassio anche con il taglio delle radici superficiali, che sono le più efficienti nell'assorbimento del catione, soprattutto in vigneti inerbiti.

Con il cambiamento climatico questo «scarico» di potassio verso le bacche nel periodo della maturazione avviene con sempre maggiore frequenza anche nelle viticolture settentrionali, nelle quali in passato la vite aveva invece grandi fabbisogni di potassio con diffusi sintomi di carenza.

Nutrizione minerale su misura

Si sta sempre più affermando il principio di una nutrizione minerale «su misura», che consiste nella valutazione dei fabbisogni alimentari della vite a seconda della varietà, delle condizioni del terroir e della tipologia del vino che si vuole produrre. Assieme alle formule di concimazione che si possono definire «personalizzate», a causa del cambiamento climatico determinanti si stanno rivelando le epoche della

concimazione, l'integrazione delle modalità di somministrazione (al suolo e fogliari), l'interazione tra concimazione e modalità di gestione del suolo (inerbimento o lavorazione).

Tratto dall'articolo pubblicato su *L'Informatore Agrario* n. 34/2018 a pag. 58

Cambiamento climatico e concimazione minerale: nuovi approcci in vigneto
di A. Scienza

L'articolo completo è disponibile anche sulla Rivista Digitale