

# Concimazione organo minerale del vigneto: cosa sapere



Tra i fattori produttivi che il viticoltore deve combinare in modo ottimale, quello che dà i risultati più pronti è la concimazione.

La vite ha una grande capacità di adattamento alle diverse condizioni ambientali e può praticamente essere coltivata in qualsiasi tipo di terreno. Le esigenze nutritive sono anzitutto legate al ciclo biologico, che può essere diviso in due fasi: quello **giovanile** di improduttività e quello **adulto** di fruttificazione. La vite ha un periodo giovanile molto breve, perché entra in produzione già al

secondo-terzo anno dall'impianto.

**Nei primi anni**, essendo desiderabile uno sviluppo vigoroso per realizzare rapidamente la superficie fruttificante prevista dal tipo di allevamento, **la concimazione essenziale è quella azotata.**

**Nel periodo adulto**, quando la vite è in piena fruttificazione, **l'apporto di azoto ha la funzione di mantenere a buon livello il potenziale vegeto-produttivo** da cui dipendono la continuità della fruttificazione e la longevità economica del vigneto.

La vite è una notevole utilizzatrice di **potassio** il quale influisce positivamente sul grado zuccherino del mosto e sulla maturazione dell'uva. Per quanto concerne il **fosforo**, sappiamo che la vite ne asporta pochissimo, mentre il **magnesio** va considerato con attenzione, perché entra nella nutrizione della vite in sensibile quantità e non sempre il terreno ne è sufficientemente dotato.

#### **La concimazione organo-minerale**

La distribuzione di fertilizzanti organici o comunque organo-minerali ha sempre avuto un'importanza rilevante dal punto di vista agronomico e oggi, dopo anni di sfruttamento dei suoli e di concimazioni minerali poco razionali, **è divenuta ormai una necessità anche in vigneto.**

Le concimazioni organiche rappresentano un costo più elevato rispetto a quelle minerali e non danno un immediato ritorno produttivo e quindi economico, ma se si vuole **invertire o almeno cercare di rallentare l'attuale tendenza di perdita di sostanza organica dei terreni** bisogna considerarle anche come un investimento a medio-lungo periodo, poiché in grado di influenzare positivamente le caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche del terreno.

#### **L'importanza dell'humus**

Fra i componenti del terreno agrario si trova sempre una certa quantità di materiale organico derivato da residui di piante e animali i quali, una volta morti, iniziano a subire profonde trasformazioni a opera di microrganismi decompositori, per cui vengono in un primo tempo scomposti in sostanze chimicamente semplici (quali aminoacidi, alcoli, zuccheri, vitamine) e, successivamente «riasmblati» attraverso complessi processi enzimatici che portano a una vera e propria ricostruzione di macromolecole più stabili chiamate humus.

#### **Concimi organici o organo-minerali in vigneto**

Attorno a questa tipologia di fertilizzanti importante avere le idee chiare, bisogna

anzitutto precisare che **nel vigneto occorrono concimi organici che forniscano soprattutto humus stabile**, più che humus nutritivo, e quindi prodotti ricchi di lignina e cellulosa, oltre che di una quota di proteine e di altre sostanze utili.

Al riguardo, sono ottimi i prodotti derivati dal letame, dalle polline, dalle lavorazioni delle pelli e naturalmente dalla torba (che si trasforma praticamente tutta in humus).

Altrettanto interessante, soprattutto per i vigneti coltivati con metodo biologico, il titolo in elementi nutritivi, in particolare azoto organico e minerale, fosforo e potassio.

**La qualità di humus stabile ottenibile dalle diverse matrici organiche è in funzione del tipo di materiale di partenza** e, in particolare, del suo coefficiente isoumico (K1) che esprime la quantità in peso (sostanza secca) di humus stabile formatasi nel suolo dopo la decomposizione (tempo minimo tre anni) della sostanza organica apportata.

I coefficienti isoumici sono sempre piuttosto bassi e vanno dal 10-20% della paglia fino ad un massimo del 40% del letame ben maturo.

Articolo tratto dal volume

**COLTIVARE LA VITE – Tradizione, innovazione, sostenibilità**

di E. Corazzina

Per maggiori informazioni [clicca qui](#)