

Vini rossi: la nutrizione influenza la qualità



Negli ultimi tre decenni la **viticoltura italiana** ha conosciuto significative trasformazioni, molte delle quali tuttora in atto, che ne hanno modificato profondamente i tratti essenziali, rendendola più efficiente, competitiva e sempre più rispondente agli obiettivi enologici di riferimento e quindi alle richieste del mercato.

Relativamente alla tecnica agronomica, ha acquisito un'importanza sempre maggiore l'irrigazione, come conseguenza diretta dei **cambiamenti climatici** che

hanno portato a un aumento delle temperature medie (con conseguenti maggiori perdite per evapotraspirazione) e a una differente distribuzione delle piogge rispetto al passato, che non sempre riescono a soddisfare le esigenze della coltura.

In particolare, la microirrigazione ha permesso di poter attuare la **fertirrigazione**, che come noto è il modo più efficiente di gestire la nutrizione idrico-minerale rispetto alle tradizionali concimazioni granulari, diventando uno strumento potente in mano al viticoltore per perseguire al meglio gli obiettivi enologici programmati.

La maggiore attenzione giustamente rivolta alla nutrizione minerale ha permesso di mettere a punto **strategie di precisione degli apporti** nello spazio e anche nel tempo, in modo da poter soddisfare le specifiche esigenze nutrizionali di ciascuna **fase fenologica**.

Questo tipo di approccio è particolarmente importante per la coltivazione della vite, dal momento che si tratta di una pianta complessa, nella quale per i vari elementi minerali abbiamo dei ben definiti picchi di assorbimento e di fabbisogno.

La complessità di tale coltura, in relazione alla **nutrizione minerale**, è data anche dal fatto che il ciclo di induzione a fiore delle gemme inizia l'anno prima della fioritura e complessivamente il risveglio primaverile è condizionato fortemente dalle riserve nutrizionali accumulate nell'annata precedente, in special modo nelle fasi di maturazione legno-post-vendemmia.

In funzione della varietà considerata, della resa per ceppo o per metro lineare di parete, del contesto pedologico e climatico e, ovviamente, delle **finalità enologiche**, si possono delineare piani di concimazione dedicati, grazie alla fertirrigazione, che permette di modulare per fase fenologica e obiettivo fisiologico-nutrizionale gli apporti in modo preciso.

La somministrazione dei vari elementi nutritivi deve tenere in considerazione il momento in cui si verifica il massimo assorbimento da parte dell'apparato radicale, in modo da calibrare gli apporti e far fronte ai picchi di fabbisogno della pianta. Prendiamo in considerazione i tre elementi nutritivi principali.

AZOTO

L'azoto somministrato nella prima parte della stagione vegetativa viene utilizzato solo parzialmente dalla pianta, dal momento che fino alla fase fenologica della fioritura utilizza prevalentemente l'azoto derivante dalle riserve interne. I picchi del fabbisogno azotato (utilizzo dell'azoto nel metabolismo della pianta) si registrano invece alla ripresa vegetativa e nelle fasi fenologiche di allegagione-grano di pepe

e invaiatura. Per i **vini rossi strutturati** gli apporti raggiungono il livello massimo nel periodo di pre-fioritura (circa il 40-45% del totale annuale) per poi diminuire progressivamente durante la stagione, in modo da limitare lo sviluppo in volume delle bacche e avere un **rapporto buccia-polpa elevato**.

FOSFORO

Il massimo assorbimento di fosforo da parte della vite si verifica a inizio fioritura e in tarda estate, mentre relativamente al fabbisogno non si evidenziano picchi specifici in quanto la pianta lo utilizza in modo costante più o meno durante tutto il ciclo (al pianto, fiori separati-fioritura, alla chiusura del grappolo e dall'invaiatura alla maturazione). Per vinificare vini rossi strutturati l'apporto presenta il suo valore massimo al germogliamento (circa il 30-35% del totale annuale) per poi diminuire progressivamente durante le somministrazioni successive, che terminano in concomitanza dell'invaiatura.

Viene quindi eseguito un ultimo apporto in concomitanza della maturazione dell'uva-maturazione legno, al fine di favorire il **processo di lignificazione** (circa il 10-15% del totale annuale).

POTASSIO

L'assorbimento del potassio è progressivo a cominciare dal germogliamento fino a invaiatura, con picchi di assorbimento in pre-fioritura-inizio fioritura e allegagione mentre il fabbisogno comincia dalla prefioritura ed è massimo in allegagione, pre-chiusura grappolo e maturazione. Viene apportato con un rapporto K₂O:N di 2-2,5:1, con un picco elevato in fioritura pari al 50-60% della quota totale, per poi decrescere successivamente, pur considerando apporti superiori rispetto a quelli previsti per la produzione di vino rosso giovane. Nei **vini rossi strutturati** interessa soprattutto la composizione fenolica, il **contenuto in tannini** e in misura minore l'acidità, che ha un'importanza maggiore nei vini rossi giovani e ancora di più nelle basi spumante.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 1/2019

Vini rossi: la nutrizione influenza la qualità

di R. Castaldi

L'articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale