

Genere di media: stampato  
Tipo di media: stampa specializzata

Tiratura: 4'321  
Uscita: settimanale  
Rilascio: in abbonamento

## Attualità regionale

### Giornata del viticoltore: gli elementi chiave del suolo per la produzione di vini di qualità

Il suolo è uno degli elementi importanti nella coltivazione della vigna, le componenti, che si trovano nel terreno su cui sorge un impianto viticolo, contribuiscono a creare il sapore e le caratteristiche organolettiche dei vini. *"Da quando si era concluso lo studio sul terroir, il tema del suolo non era più stato trattato in modo approfondito; visto che l'argomento assume sempre più interesse e importanza anche per il futuro, abbiamo deciso di affrontarlo durante questa mattinata"* ha affermato Mauro Jermini, di Agroscope di Cadenazzo dando il via alle relazioni che si sono susseguite durante la Giornata del viticoltore svoltasi venerdì scorso a Gordola.

A prendere la parola per primo è stato Fabrice Lorenzini di Agroscope Changins, il quale ha affrontato il tema della correzione azotata dei mosti in cantina. *"Si tratta di un alimento indispensabile per assicurare la moltiplicazione dei lieviti e per una buona qualità degli aromi dei vini. È bene fare attenzione all'aumento dell'alcool che comporta un quantitativo alto di azoto, questo influenzerebbe di molto il gusto del vino"* ha affermato il primo relatore.

Un aspetto che è stato sottolineato durante la mattinata riguarda come l'assimilazione dell'azoto da parte di tutte le componenti della vigna vien influenzata da diversi fattori, come per esempio: il clima, la tipologia di suolo, le tecniche colturali, l'irrigazione e la gestione della fogliatura della vigna. *"Il tipo di suolo influenza il livello di azoto assimilabile nei mosti, sulle morene dei ghiacciai, per esempio, la vigna farà più fatica ad assimilare questo nutrimento, rispetto ai suoli colluviali, ossia terreno formato con i detriti accumulatisi ai piedi di un pendio, per l'azione erosiva degli agenti fisici"* ha spiegato Jean-Laurent Spring di Agroscope Changins, aggiungendo che anche il clima secco, il forte sviluppo fogliare della vite e un erbimento concorrenziale alla vite sono tutti elementi che potrebbero compromettere l'assimilabilità dell'azoto nei mosti, per questo motivo è importante conoscere quali sono i parametri che influenzano l'azoto e usare delle tecniche adatte di lavorazione per far assimilare meglio questa componente e ritrovarla nei mosti.

La mattinata si è poi rivolta sul tema dell'ottimizzazione della concimazione azotata nel vigneto, trattato da Thibaut Verdenal di Agroscope Changins, il quale ha presentato le prove effettuate in vigna usando l'urea fogliare e applicandola durante il periodo dell'invaiaatura. *"Al termine delle tre prove siamo arrivati alla conclusione che è bene avere un rapporto foglia/frutto equilibrato, distribuendo l'urea fogliare sull'intera pianta e diluendola bene per evitare bruciature alle foglie presenti, facendo attenzione che vi sia a livello climatico un'umidità elevata"* ha affermato il signor Verdenal.

*"Dagli studi effettuati ad Agroscope è emerso che un'alimentazione azotata data al momento della coltivazione in vigna è preferibile rispetto alla correzione del mosto quando questo si trova in cantina"* ha spiegato Johannes Rösti di Agroscope Changins durante la sua presentazione sul tema dell'importanza di un'alimentazione azotata equilibrata della vigna per produrre vini bianchi ottenuti dalla lavorazione di viti a bacca nera.

Per concludere la mattinata di relazioni ha preso parola anche Patrick Stefani del Fibl, il quale ha affrontato il tema della gestione del suolo secondo i criteri della viticoltura biologica. *"Ottimizzare l'uso delle tecniche biologiche e cercare di ridurre i prodotti fitosanitari, per esempio usando la zappatura e una copertura vegetale continua del suolo, permette di combattere le infestanti, avendo rispetto dell'ambiente e delle colture"* ha spiegato Stefani, aggiungendo che è molto importante conoscere bene il terreno, la sua struttura, osservando anche come evolvono le radici nel suolo e conoscendo i fabbisogni primari delle diverse varietà di viti e di portainnesti.

Le interessanti presentazioni si sono concluse con una breve discussione generale; Mauro Jermini ha ringraziato tutti per la numerosa partecipazione e ha preannunciato che l'anno prossimo il tema della Giornata del viticoltore sarà incentrato nuovamente sulla protezione della vite. Prima di tornare a casa è stato inoltre possibile assaporare un ricco aperitivo offerto dalla Federviti e accompagnato anche da una degustazione di vini del terroir prodotti durante lo studio che era stato fatto una decina di anni fa in Ticino.

SHe