



Nitrophoska® special e Entec® perfect si sono riscontrati degli interessanti incrementi del grado Brix, del contenuto di polifenoli e soprattutto del livello dell'azoto prontamente assimilabile. In queste tesi (particolarmente nel caso dell'Entec® perfect 14-7-17) sono state apprezzate delle fermentazioni più celeri, più equilibrate da un punto di vista microbiologico, e conseguentemente, vini dalle migliori caratteristiche organolettiche.

parte della pianta. E' proprio in questa fase che la pianta rischia di entrare in azoto-carenza compromettendo il risultato produttivo finale. Le diverse tesi sono state raccolte, trattate e analizzate separatamente, con ricerca di tutti i parametri qualitativi tra i quali: azoto

totale, azoto prontamente assimilabile, zuccheri, antociani, acidità. Dall'analisi dei risultati è emerso che, le moderate concimazioni delle prove (42 unità di azoto corrispondono a poco più di 3 q/ha di Nitrophoska® special)

hanno inciso significativamente sulla produzione finale, tuttavia, nelle tesi dove sono stati impiegati

La ragione di tale risultato è riconducibile ad una cessione più graduale e prolungata dell'azoto, grazie alla presenza dell'inibitore della nitrificazione 3-4 DMPP.

Tornando alla giornata enologica, tutti i partecipanti hanno potuto apprezzare, oltre alla qualità degli interventi, i prodotti tipici locali e una vista unica: l'incantevole bellezza del Parco Nazionale del Gran Sasso.



**Nitrophoska®: per vini italiani eccezionali, PER VITICOLTORI ECCELLENTI**

Hai provato la qualità dei concimi Nitrophoska® e vuoi far parte del Club?! Per ricevere questa info-news in formato elettronico o cartaceo, inviaci il tuo nominativo completo e l'indirizzo di posta elettronica o ordinaria su: [info.nitrogen@ks-agricoltura.it](mailto:info.nitrogen@ks-agricoltura.it)

## Da K+S Nitrogen una risposta alla crisi del vino

Nel magnifico scenario del Parco nazionale del Gran Sasso, si è svolto lo scorso 8 maggio il convegno nazionale **"La viticoltura ed enologia abruzzese alla luce delle novità della OCM Vino e della riforma della Legge 164/92"**. L'incontro è stato realizzato da Assoenologi, dalla Regione Abruzzo e dall'Ente Parco stesso, in collaborazione con K+S Nitrogen e BASF Italia, con l'obiettivo di riflettere lo stato dell'arte del comparto vinicolo regionale alla luce delle novità rappresentate dalla OCM vino e dalle recenti riforme legislative.

Il commissario del parco, **Arturo Diaconale**, ha aperto i lavori dando il benvenuto ai numerosi enologi e viticoltori intervenuti e ha sottolineato l'importanza dell'istituzione parco nella tutela e nella valorizzazione ambientale ed economica del territorio. Il responsabile della sezione Abruzzo e Molise dell'associazione Enologi, **Nicola Dragani**, ha preso la parola dopo il commissario e ha fatto da moderatore per il resto del convegno. La mattinata ha visto alternarsi relatori come il Professor **Gabriele Canali** dell'Università Cattolica del



Da sinistra, **Arturo Diaconale**, Commissario Parco Nazionale Gran Sasso, **Nicola Dragani**, Associazione Enologi Abruzzo e Molise, **Gabriele Canali**, Università Cattolica del Sacro Cuore, **Giuseppe Martelli**, Direttore Generale Assoenologi.



Sacro Cuore e **Giuseppe Martelli**, Direttore generale di Assoenologi. Il Professor Canali ha effettuato una dettagliata analisi del comparto viti-vinicolo con particolare riferimento alla viticoltura delle zone

di montagna e all'importanza della loro tutela in un contesto rurale in forte cambiamento. La valorizzazione del processo produttivo associato ad un particolare contesto ambientale, la crescente imprendi-



torialità dei viticoltori e delle corrispondenti strutture della filiera vitivinicola, sono le chiavi del successo in un settore che per troppo tempo ha anteposto la logica della produzione, alla programmazione strategica in funzione delle effettive richieste dei consumatori. In altre parole, diventa sempre più importante l'analisi del mercato, delle sue tendenze e conseguentemente, la produzione di vini con particolari associati a marchi forti in grado di fare breccia nel mercato internazionale.

L'intervento di Martelli ha avuto come oggetto, i forti cambiamenti portati nel settore viti-vinicolo dalla nuova OCM vino e dalla riforma della legge 164/92. Le nuove logiche produttive, infatti, possono creare forti sconvolgimenti in una realtà ben consolidata come quella italiana, è pertanto molto importante adattare da subito le strategie produttive alle nuove regole comunitarie.

Con la riforma in atto, le "Denominazione di Origine Controllata" e le "DOCG" presenti nel mercato nazionale, confluiranno tutte in "Denominazione di Origine Protetta" e la dicitura "Indicazione Geografica Protetta" andrà a sostituire l'attuale IGT. Il "Vino da tavola" che attualmente rappresenta circa il 40% della produzione nazionale, con la riforma sarà contraddistinto dal generico appellativo "Vino".

Una grossa novità riguarda la procedura per il riconoscimento delle nuove denominazioni, infatti, dal primo di agosto le domande saranno esaminate direttamente a Bruxelles, e il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali potrà esprimere solo un parere sulla decisione finale. Lo stesso iter riguarderà la procedura di modifica dei disciplinari di produzione. L'obiettivo di tale regolamentazione è quello di snellire il lavoro del Comitato nazionale vini e rendere le procedure più rapide ed agevoli.

Il Direttore delle cantine Tollo, **Giancarlo Di Ruscio**, ha portato la particolare esperienza e il punto di vista di chi il mercato lo vive quotidianamente, e la difficoltà di negoziare con i gruppi di acquisto della grande distribuzione organizzata. Secondo Di Ruscio, il miglior modo di procedere è quello di produrre vini di qualità sempre migliore con lo scopo di aumentare la presa sui consumatori e aumentare l'importanza dei volumi offerti.

Prima che l'assessore regionale all'agricoltura **Massimo Febbo**, concludesse i lavori della mattinata, c'è stato l'intervento di **Gian Luca Tabanelli**, Direttore Marketing di BASF Italia Divisione Agro, che ha posto l'accento sull'importanza di un approccio produttivo innovativo, dal punto di vista della scelta dei mezzi tecnici e della ricerca dell'efficienza nei processi produttivi.

Il Direttore Marketing di K+S Nitrogen, **Massimo Rossini**, forte dell'esperienza di fertilizzanti che da



Massimo Rossini, Direttore Marketing K+S Nitrogen.

un meraviglioso e inconfondibile "vino italiano".

Nel pomeriggio, la legislazione e la strategia hanno lasciato il posto alla parte tecnico-operativa. Si è parlato di disciplinari e di indirizzi produttivi con **Daniela Di Silvestro** del Servizio fitosanitario della Regione Abruzzo, e di innovative tecniche di difesa con il responsabile tecnico della vite di BASF Agro, **Michele Capriotti**.



Stefano Ribatti, Crop Manager K+S Nitrogen.

sempre sono associati alla viticoltura di qualità (**Nitrophoska® special**, **Nitrophoska® perfect**, ecc.), ha descritto la stretta correlazione che esiste tra la nutrizione specifica della vite, le caratteristiche analitiche del mosto e, di conseguenza, il valore del vino che si va ad ottenere. Rossini ha fortemente incoraggiato i viticoltori presenti a non subire le lunghe e deludenti condizioni di mercato che stanno attraversando, ma a reagire al contesto con tutte le risorse a disposizione per creare

Per quanto riguarda l'importanza della fertilizzazione, **Stefano Ribatti**, Crop Manager di K+S Nitrogen ha ripreso il discorso introdotto durante la mattinata da Massimo Rossini e ha presentato i risultati di un lavoro pluriennale su uve Merlot svolto in un'importante azienda Toscana. Scopo della sperimentazione, è stato quello di cercare una correlazione tra l'impiego di un dato fertilizzante e i parametri analitici riscontrati nel mosto e successivamente nel vino.

La distribuzione dei complessi NPK in esame è avvenuta alla ripresa vegetativa (in ogni tesi sono state apportate complessivamente 42 unità di azoto) e successivamente sono stati effettuati dei rilievi spad durante le fasi di allegagione e di invasatura per valutare il contenuto di azoto a livello fogliare. La scelta di effettuare i rilievi in queste fasi, è motivata dal fatto che in questo periodo si ha una fisiologica caduta dell'azoto disponibile, a fronte di una crescente richiesta da

### Cabernet Sauvignon analisi sensoriale

k+s nitrogen

