

A differenti concimi minerali differenti vini



EUROCHEM

Concimare il vigneto è una scelta di buon senso e se si decide di farlo bisogna capire come, quando e perché. Ne è convinto **Riccardo Cotarella**, enologo italiano tra i più famosi al mondo, nonché presidente di Assoenologi, docente universitario e, soprattutto, grande sperimentatore.

«Io vivo di sperimentazioni ed è grazie a queste che oggi si fanno grandi vini in tutta Italia» ci spiega a latere di una sessione di degustazione differente dal solito, quanto meno da quelle che abitualmente organizza l'Associazione Italiana Sommelier di Milano.



AISMilano

Associazione Italiana Sommelier

Martedì 11 giugno, infatti, nei calici dei molti sommelier che hanno partecipato alle due masterclass del pomeriggio e della sera, è stato versato il frutto del primo anno di una sperimentazione unica in Italia, condotta con la collaborazione di Eurochem, Gruppo mondiale con sede in Svizzera leader nella produzione di fertilizzanti.



Riccardo Cotarella

«Abbiamo preso un appezzamento di terreno omogeneo in Umbria, pianeggiante e a 300 metri di altezza, allevato con una sola varietà, lo Chardonnay, e lo abbiamo diviso in tre parti» ha spiegato Cotarella. Stesso giorno di vendemmia (a mano), stessa vinificazione (in acciaio), utilizzo di lieviti indigeni e non selezionati. Insomma, tre vini sostanzialmente identici tranne che per i concimi utilizzati. In una porzione di vigna, infatti, non ne è stato usato alcuno, negli altri due invece sì, con composizioni differenti di azoto, fosforo e potassio, «i tre elementi fondamentali per una vite».

Una sperimentazione necessaria

«Per noi, sino ad ora, questo è stato un percorso incredibile» ha affermato **Massimo Rossini**, direttore generale di Eurochem Agro Italia, azienda del Gruppo con sede a Cesano Maderno (Milano). «Non pensavo di poter essere qui già solo dopo un anno di sperimentazione. La nutrizione è fondamentale, ma va fatta bene. Una buona parte delle aziende usa concimi minerali. Ma chi li usa sa davvero

come si devono utilizzare e quando? Non tutti, quindi la sperimentazione serve».

Secondo Cotarella, inoltre, la letteratura scientifica presente sino ad ora in questo comparto non è stata così prolifica, se non proprio carente.

«Tutti sanno che la pianta deve essere alimentata, ma come, quanto e con che cosa non in modo preciso. Si va per esperienza, per come fa il vicino, ma oggi la viticoltura non ammette più approcci pressapochisti e approssimativi».

Le differenze nel bicchiere? Sì, c'erano, e anche molto distinte. Al sommelier **Davide Garofalo** il compito di illustrarle. Semplice e corretto nel suo spettro olfattivo, caratterizzato da una trama acida prorompente, il primo campione proveniente dalla vigna alla quale non era stato dato alcun concime. Molto più sfaccettati, ricchi al naso e voluminosi al palato, gli altri due, provenienti invece dai vigneti concimati in modi differenti. Giusto per rendere ancora più divertente la degustazione, in un quarto bicchiere anche un taglio, fatto qualche ora prima, tra i due campioni "nutriti", che ha alimentato ulteriormente il dibattito anche in sala. Ed ora? L'esperimento durerà per tre anni, che serviranno per continuare a verificare le nuove annate e capire come evolvono quelle precedenti.

Il parere dei sommelier che hanno partecipato alla degustazione

Daniele Cernilli: ...alla fine quello che, a mio avviso, risulta il più completo è la prova con i Nitrophoska. Poi la prova con Entec Perfect per struttura e ricchezza, e infine la prova non concimata che è indubbiamente piacevole ma un pochino semplice...

Gianni Fabrizio: la prova con Nitrophoska ha profumi più intensi e più ampi rispetto al campione non concimato, con aromi che spaziano da un bel fruttato elegante arricchito da ricordi floreali e speziati che danno complessità. Anche al palato esprime doti di maggior volume e grassezza con un bel finale più persistente e accattivante del pur buono campione non concimato.

Gigi Brozzone: il campione Entec Perfect ha una più lieve l'intensità olfattiva ma allo stesso tempo più consistente e giocata su note molto mature ma anche indefinite che lasciano spazio a ricordi di frutto della passione e progressivamente ananas e mela; lieve e morbida speziatura anche con un leggero tocco floreale. Deciso impatto gustativo con forte frutto maturo e agrumato assieme a svariate sfumature che si alternano tra agrumi, ananas, vaniglia e un richiamo vegetale fresco e fine, ben sostenuti da fresca acidità e quasi sapido e di lunga persistenza. Chardonnay di sostanza con toni gustativi di superiore intensità e ampiezza.

Luca Maroni: il campione con Entec Perfect ha un olfatto netto, non evoluto, e dotato di un'intensità e di una potenza espressiva superiore. Al sapore la densità e la glicerinosità del vino si apprezzano e si rivelano di ottimo tenore. Ottima la persistenza dell'aroma.

Luciano Pignataro: le uve concimate con Nitrophoska producono un vino che ha

un naso molto più opulento ed espansivo. Alle note floreali e fruttate, prevalgono comunque gli agrumi, si aggiunge una sensazione burrosa, quasi grassa, che rende più complesso il vino dal punto di vista olfattivo.

Marco Sabellico: il vino da uve concimate con Nitrophoska presenta colore paglierino scarico brillante riflessi verdolini, naso fresco, morbido, tono di frutto bianco maturo, piacevole vena ammandorlata. Bocca di buon spessore, sapida e fresca, rotonda, buon equilibrio e buon finale sul frutto bianco maturo

Alessandro Franceschini