



LA CHECKLIST DEL VITICOLTORE: MIGLIORARE LA QUALITÀ DELL'UVA PRENDENDOSI CURA DEL TERROIR

Il vino - simbolo della nostra cultura e della nostra arte - trae la sua essenza unica dal terroir. **Vino e suolo sono uniti da un legame indissolubile** che passa dalla microbiologia che lo popola.

Oggi più che mai, ci troviamo di fronte a sfide cruciali: il cambiamento climatico e l'impovertimento del terreno minacciano la produttività della vite e la qualità dell'uva, richiedendo un'azione tempestiva e mirata per rigenerare il terroir e preservare il raccolto e l'ambiente.



I NOSTRI OBIETTIVI

Produttività: favorire una produzione abbondante e ridurre le fluttuazioni annuali dovute a patologie ed eventi atmosferici avversi.

Qualità: migliorare la qualità del vino esaltando le caratteristiche organolettiche dell'uva.

Resistenza: rafforzare la capacità di difesa autogena delle piante, rendendole autonomamente più resistenti agli stress abiotici e biotici.



COME AUMENTARE LA QUALITÀ DELLE UVE

1. Promuovere la vitalità microbiologica del terroir: la presenza di microrganismi benefici nel terreno influenza direttamente la salute delle piante e la qualità delle uve.

2. Proteggere microrganismi utili e micorrize: la sinergia tra l'apparato radicale e batteri, funghi, protozoi e nematodi benefici contribuisce a migliorare la salute delle piante facilitando l'assorbimento di nutrienti vitali.

3. Aumentare le difese endogene e stimolare la radicazione: una microbiologia equilibrata favorisce la resistenza naturale delle piante e stimola una radicazione più robusta e profonda.

4. Migliorare l'assorbimento di nutrienti e acqua: la vitalità microbiologica contribuisce a creare una migliore struttura del terreno, nella quale è più semplice assorbire nutrienti e acqua da parte delle radici.

5. Migliorare l'efficienza del flusso linfatico e la produzione di clorofilla: la salute della pianta a livello radicale stimola i processi che favoriscono la fotosintesi.

6. Aumentare l'efficienza fotosintetica: consente la maggiore produzione degli zuccheri e altri composti utili a supportare la salute generale della vite.

7. Raggiungere un equilibrio vegeto-produttivo: che porta numerosi vantaggi tra cui un germogliamento uniforme, la riduzione di gemme cieche, un diametro uniforme dei tralci, una miglior risposta agli stress abiotici e biotici.

8. Ottenere produzioni di alta qualità: l'equilibrio nel suolo e nella pianta consente una maturazione uniforme (anche in annate difficili), l'aumento di APA ed altri precursori aromatici, e l'aumento della biodiversità microbiologica del vigneto (bouquet più complesso nei vini).

