

عناصر التغذية المتعلقة بالعنب ونوعية النبيذ



جرين هاس ايطاليا، شركة صانعة للمواد المتخصصة في تغذية النبات، ركزت دائماً على تقنيات مبتكرة للزراعة من أجل تحقيق معايير الجودة العالية في الإنتاج.

وفيما يتعلق بهذا الموضوع، قامت الشركة بعمل سلسلة من الندوات بعنوان "تأثير مظاهر التغذية في العنب على نوعية النبيذ" في عدة مدن ايطالية.

وقد عقدت ندوة متخصصة حول هذا الموضوع في "نوفيللو" (كونيو) في 24 شباط (فبراير)/2010 تحت رعاية بلدية "نوفيللو" و "انتلاف دي توتيللا بارولو بارباريسكو ألبا لانغي ورويرو" وفي "روغا بيرناردا"- ابلس (أودينيزي) في 9 آذار (مارس)/2010 بالتعاون مع "المؤسسات المعتمدة اسوينولوجي ديل فريولي فينيسيا جوليا".

كان هناك نقاشات عديدة في الندوات بين السلطات والخبراء في قطاع النبيذ المحلي، و ذلك بوجود البروفيسور (فينسينزو جيربي) من جامعة تورينو و البروفيسور (ماريو فريجوني) من جامعة بياشينزا.

حتى الوقت الحالي، كل البحوث التي تتعلق بالنبيذ تركز على محتوى الفينول في النبيذ والمكونات التي تؤثر على جودة النبيذ. وخاصة، مركبات الفينول الموجودة في الأجزاء الصلبة (القشرة الخارجية و البذرة) تلعب دور رئيسي في خصائص الأنواع المختلفة من النبيذ الأحمر لأنها هي المسؤولة عن اللون، الرائحة، الطعم والإحساس وهي المسؤولة بشكل أساسي عن نوعية النبيذ ونكهته المميزة.

المهندسين الزراعيين في جرين هاس ايطاليا أظهروا أن إضافة العناصر الغذائية الكبرى، الوسطى والصغرى بشكل منفرد أو معاً عن طريق الرش الورقي والتسميد الأرضي، ممكن أن تلبي الإحتياجات الغذائية للمحاصيل، وبذلك ممكن أن تنتج نبيذ جيد النوعية ويتميز بالمحتوى العالي من الفينول والإنثوسيانين.

الرش الورقي للـ هاسكون إم 10 يعمل على تحسن النوعية بشكل كبير عند الحصاد، ويزيد محتوى العنب من السكر، الإنثوسيانين ومركبات الفينول، دون أن تؤثر على حموضة عصير العنب وتؤدي بنفس الوقت ضمان نضج الفروع.

الأبحاث الأخرى أظهرت أن الموليستار يزيد من توفر النيتروجين الجاهز بسهولة في عصير العنب قبل التخمر (APA).