

Vitigni resistenti: una giornata alla scoperta di nuovi percorsi etici e sostenibili

scritto da Amanda Arena | 05/04/2019



Lo scorso 23 marzo il Museo Civico di Bassano del Grappa ha ospitato il convegno, organizzato dall'Associazione PIWI Veneto, sulle viti resistenti per un'agricoltura sostenibile nel nord-est.

Negli incantevoli spazi di uno dei musei più antichi del Veneto, situato nell'ex convento dei frati francescani, si è svolto un percorso affascinante tra scienza e arte della viticoltura sostenibile dedicato ai **PIWI** (acronimo dal tedesco *PilzWiderstandfähig*, ossia "resistente ai funghi"), vitigni sempre più diffusi in Europa e, da qualche anno, autorizzati anche in Italia.

Cosa sono i PIWI?

I **PIWI sono vitigni resistenti alle malattie fungine** nati da incroci effettuati circa due secoli fa da una decina di istituti agrari, università e vivaisti, tra le varietà di vite europea (*Vitis vinifera*) e quelle di vite americana o asiatica resistenti a **peronospora**, **oidio** e **botrite**. Le prime due malattie, importate in Europa nel corso del XIX secolo con l'introduzione di nuove varietà di viti americane, richiedono un intervento fitosanitario.

Al fine di ottenere vitigni ibridi resistenti e meno costosi dal punto di vista della gestione ambientale del vigneto, si è pensato di incrociare una varietà sensibile alle malattie crittogamiche - merlot, sangiovese, glera, ecc. - e una specie di viti americane (o asiatiche), resistenti ai funghi.

Questa è l'origine delle PIWI, viti resistenti nate per impollinazione tramite incroci totalmente naturali, ma non del tutto immuni agli attacchi fungini. In base al luogo di coltivazione, e di conseguenza alla pressione esercitata dalle malattie, non richiedono alcuna copertura fitosanitaria.

Se sono piantate in zone più favorevoli alla presenza dei funghi, con piovosità e umidità più elevate, sono necessari due o tre trattamenti all'anno rispetto a dieci o quindici. Pertanto, le varietà resistenti costituiscono la soluzione migliore per una viticoltura senza chimica.

Centri di ricerca specializzati quali Friburgo e l'Università di Udine lavorano da anni per ottenere nuovi vitigni con caratteristiche agronomiche ed enologiche migliori. Le varietà resistenti sono promosse da [PIWI International](#), fondata nel 2000 e con circa 400 soci.

Gli interventi dei relatori tra sfide del presente e opportunità del futuro

Durante il recente convegno, un ricco panel di esperti e specialisti in questa tipologia di vitigni ha illustrato l'importanza dei PIWI in vitivinicoltura e ne ha raccontato la storia, il presente e le prospettive future.

Dopo l'introduzione dell'architetto **Massimo Vallotto** dell'Associazione Territori del Brenta, i saluti di **Giovanni Cunico**, assessore alla cultura, turismo e attività produttive del comune di Bassano del Grappa, e di **Giampaolo Ciet**, presidente di PIWI Veneto, associazione con sede a Mel (BL) che promuove la conoscenza dei vitigni resistenti, è toccato a **Marzio Zanin**, tecnico-potatore. Zanin, trascorrendo 300 giorni all'anno in vigneto, considera il fattore tempo fondamentale in viticoltura e ha sottolineato la necessità di creare viti salubri e longeve poiché la longevità è indice di una pianta sana e integra.

Werner Morandell, viticoltore pioniere dei PIWI in Italia e proprietario della **Tenuta Lieselehof** in Caldaro (Bz), ha fatto un'interessante carrellata sui due principali rami di ricerca afferenti a Friburgo e all'Università di Udine, sostenendo che l'impiego delle varietà resistenti in viticoltura tutela maggiormente l'ecosistema ambientale grazie a un suolo meno compattato, minori spese, vini ottimi e più salubri.

Alessandro Magrin, enologo, ha parlato in rappresentanza di **Helmut Köcher**, Presidente e fondatore del [Merano Wine Festival](#), ponendo l'accento sulle sfide future della viticoltura tra cambiamenti climatici, opportunità produttive e aspettative dei consumatori.

La **temperatura** è il principale motore della fenologia della vite. Diversi studi, tra cui quello condotto da Fondazione Edmund Mach, Centro Alimentazione Agricoltura Ambiente (C3A) con l'Università di Trento e Fondazione Bruno Kessler hanno indagato l'impatto del mutamento climatico sulle fasi fenologiche della vite.

Le simulazioni degli effetti di tali cambiamenti sulle suddette fasi, riportate nell'articolo pubblicato sulla prestigiosa rivista **Agricultural and Forest Meteorology** indicano che, in futuro, ci saranno mutamenti significativi in agricoltura con stagioni di crescita più brevi: inizio anticipato e durata più corta del ciclo fenologico a seconda della regione studiata e del suo microclima.

Entro il 2050 le regioni viticole più importanti del mondo vedranno diminuire le loro aree coltivabili dal 25% al 73%, costringendo i viticoltori a piantare le proprie viti a latitudini più alte o altitudini più

elevate. In particolare, l'aumento della temperatura influirà molto probabilmente sulla qualità dell'uva e del vino.

Di fronte ad un mutamento climatico che sicuramente cambierà il gusto dei vini di vitigni classici più vocati, i vini ottenuti da PIWI possono avere un grande futuro considerando anche l'attuale trend di mercato che segna da alcuni anni maggiore attenzione a un vino più naturale e senza chimica.

Dello stesso parere è **Nicola Biasi**, enologo e tra i primi a puntare sui PIWI come produttore di un vino ottenuto da uve Johanniter - [Vin de La Neu](#) - a Coredò, in alta Val di Non, il quale considera gli ibridi resistenti una valida risposta ai problemi ambientali e di riscaldamento globale a patto che vengano gestiti con razionalità. Difatti, dal punto di vista della sostenibilità, si ha un grande beneficio riducendo le emissioni di CO2 e il consumo dell'acqua.

Biasi, dopo aver elencato vantaggi e svantaggi dei PIWI, ha affermato che la strada da seguire non è facile ma intraprendendo un progetto sostenibile come quello di tale tipologia di vinificazione si fa solo del bene all'ambiente. E auspica, pertanto, che tali ibridi resistenti con potenziale viticolo, enologico e commerciale altissimo, guadagnino "dignità e stima" meritate.

A seguire gli imprenditori vitivinicoli **Silvestro Cracco** di Terre di Cerealto in Valdagno (Vi), **Thomas Niedermayr** di Tenuta Hof Gandberg in Alto Adige e **Renato Conchione** di Terre di Ger in Friuli Venezia Giulia hanno raccontato l'esperienza dei loro territori e spiegato le ragioni della scelta delle viti resistenti per produrre i propri vini.

Il dibattito conclusivo ha coinvolto i presenti stimolando vari contributi, aneddoti e possibili strategie.

Uno sfizioso buffet è stato offerto nel chiostro del Museo con pietanze abbinata a calici di 8 interpretazioni da vitigni PIWI.

Da un vino bianco dal carattere marcato ed elegante come **T.N. Bronner 04 2016** di **Tenuta Hof Gandberg** al Solaris **Principe di Mel 2018** dell'omonima cantina, dallo Spumante Solaris **Derù** di **Tenuta Crodarossa** a **Limine 2017** di Terre di Ger e a due chicche proposte da Tenuta Lieselhof, come **Vino del Passo Solaris** e **Julian Bronner**.

Altro vino dal carattere spiccato e dalla piacevole beva il **Cerealto 2017** di **Terre di Cerealto** e, per finire, un rosso importante come **El Masut 2016** di Terre di Ger.