



Vitigni della resistenza, cinque vini Piwi per la Festa della Liberazione

AttualitàAziendeCuriositàFormazione & CulturaProdotti & BrandsVinodi: Zarmalana
25/04/2021 115 letture



© Riproduzione riservata

Nel giorno della Festa della Liberazione e della giornata della resistenza, ci piaceva l'idea di proporre un focus sui vini **PIWI**, derivanti dal termine tedesco “*pilzweiderstandsfähig*”, ovvero vitigni resistenti alle malattie funginee. Un tema sempre più all'ordine del giorno nella viticoltura e nella scienza quello dei nuovi vitigni innovativi, che oltre a resistere alle malattie funginee, consentono una liberazione o comunque una significativa riduzione dell'uso dei prodotti fitosanitari. Vitigni robusti o innovativi, una alternativa alla protezione convenzionale delle colture intensive, viste anche le analisi dell'ufficio statistico di EuroStat, secondo cui l'uso di pesticidi per ettaro annualmente nella viticoltura è il più elevato rispetto a tutti gli altri prodotti agricoli prodotti nell'UE.



**BANCADATI
CANTINE E DISTILLERIE**





Oltre agli aspetti della resistenza, c'è anche il bello di esplorare nuovi percorsi da scoprire e proporre sul mercato un prodotto sempre più di tendenza. Le viti resistenti ai funghi sono state originariamente prodotte tramite incroci fra *Vitis vinifera* e altre specie del genere *Vitis*. I risultati non si sono fatti attendere, le eccellenti proprietà per l'alta qualità del vino delle viti nobili possono essere combinate con la resistenza delle viti. Allevamento e selezione mirati, consentono di rendere la viticoltura più sostenibile e di padroneggiare le sfide future nel vigneto. I PIWI sono già molto diffusi nelle regioni viticole tedesche come Rheinhessen, Franconia e Palatinato, stanno crescendo in altri paesi come Polonia e Danimarca, grazie anche alle ricerche svolte all'Istituto Statale per la Viticoltura di Friburgo.



L'istituto vitivinicolo è alla ricerca di aziende interessate che possano impegnarsi nell'esperimento e piantare questi vitigni nei loro vigneti. E' attiva per la promozione e la conoscenza di questi vitigni e stimolare il dialogo sui "nuovi vitigni", l'associazione **PIWI International**, per favorire e supportare lo scambio di esperienze tra viticoltori e allevatori, presenti al momento anche due sezioni regionali in Italia in Lombardia e Veneto. Si dice che i vitigni resistenti alle malattie funginee completino le varietà tradizionali come il Riesling e il Pinot Nero.

4.07 Spumante Montelliana





Ai piedi dei Colli Asolani ecco la Cantina Montelliana, una cooperativa di 400 viticoltori associati che oltre al Prosecco sta sperimentando anche vini spumanti da vitigni resistenti, in particolare con l'utilizzo dei vitigni Bronner e Sauvignier Gris, naturalmente resistenti alle malattie della vite. Siamo alle pendici del comprensorio del Montello, 110 m s.l.m, terreno di marna argilloso ferroso calcarea. Vendemmia manuale con cernita, rifermentazione in autoclave a temperatura controllata fino alla pressione di 5,3 atm. Riposo sui lieviti per 60 giorni a bassa temperatura. Nel bicchiere colore giallo paglierino brillante, al naso profumo intenso, frutti esotici, fiori profumati e muschio bianco, in bocca morbido e avvolgente, con una buona struttura e persistenza.
99 Sonrain Thomas Niedermayr



Thomas Niedermayr è un pioniere della viticoltura Piwi, da sempre impegnato nella valorizzazione di questa viticoltura nel cuore delle colline ricche di vigneti dell'Oltradige, sul pendio soleggiato che sovrasta San Michele ad Appiano, una stradina ghiaiosa conduce fino ai poderi della tenuta Hof Gandberg. Il vino proposto è un bianco, con tre varietà e un'armoniosa sinfonia. Componente principale Solaris, con le viti PIWI piantate nel 1999. Terreno argilloso, calcareo, profondo, con un'alta percentuale di roccia dolomitica bianca, vendemmia fra la metà di agosto e inizio settembre, le diverse varietà



sono state raccolte a mano nel rispetto dello specifico momento di maturazione. Fermentazione spontanea con i lieviti indigeni del vigneto con una parte di fermentazione sulle bucce. 8,5 mesi di maturazione in acciaio sulle fecce, 3 mesi in botti da 500. Al naso delicati aromi di rosa incontrano le sfumature aromatiche della melissa e della noce moscata, all'assaggio spinta saline e freschezza persistente.
Hurrà Cantina Pizzolato



La cantina Pizzolato festeggia quest'anno i 40 anni di attività nel segno del biologico guardando al futuro, regalandosi "Hurrà", un vino rosato frizzante IGT veneto certificato bio e vegan e proveniente da uve Prior, uve da vitigni resistenti alle malattie fungine. Il colore rosa intenso deriva dall'uva resistente a bacca nera, il Prior, che dopo la diraspatura e la pigiatura subisce una pressatura leggera per estrarre le tonalità rosate che caratterizzano questo vino. Trattamenti ridotti al minimo, da 2/4 annui, effettuati e il conseguente impatto ambientale per la loro coltivazione. Vino molto fruttato con note di



frutta rossa e agrumate molto distintive. Il suo nome ha preso ispirazione dalla piratessa Sayyida al-Hurra, chiamata la "Leonessa del Marocco".

Caliere Rosso Terre di Ger



Le Caliere come le chiamano gli anziani del posto, sono antiche vasche naturali dell'alto Trevigiano, terre attraversate dal fiume Piave. Il Caliere Rosso di Terre di Ger rievoca le storie dimenticate legate al territorio, è un vino che parla della memoria perduta e del recupero di un passato autentico che insegna un futuro sostenibile. Blend di uve rosse da varietà resistenti. In cantina lungo affinamento in acciaio inox. Vino dal colore rosso rubino tenue, al naso si percepiscono piacevoli note fruttate di fragola, ribes e lampone. Corpo di media struttura, al palato buona intensità e freschezza, retrogusto di frutti di bosco. Piacevole come aperitivo in accompagnamento a cicchetti della tradizione a base di verdure ed a piatti aromatici e speziati della cucina orientale del Friuli Venezia Giulia. Rukh Nove Lune



Nove Lune è una delle realtà maggiormente attive nei Piwi, che sta diffondendo il verbo partendo dalla bergamasca e in tutta la Lombardia. Rukh è un orange wine Biologico, uvaggio Bronner 50% e Johanniter 50%, vigneti su terreni collinari prevalentemente argillosi ad un'altitudine di circa 450 metri s.l.m. con esposizione a Sud. Conduzione vigneti con metodo biologico, trattamenti ridotti al minimo. Vendemmia eseguita rigorosamente a mano, le uve raccolte vengono diraspate a rulli aperti per lasciare intatti gli acini, poste a fermentare sulle bucce in anfore di terracotta con frequenti follature

manuali. Lunga macerazione e affinamento nelle anfore fino all'imbottigliamento. Colore arancio dorato, un profumo intenso e fine. Grande complessità, con forti note agrumate, sapido con retrogusto leggermente tannico. Abbinamenti consigliati con formaggi saporiti e salumi leggermente piccanti, ottimo come vino da meditazione.

© **Riproduzione riservata**

Tu cosa ne pensi? Scrivi un commento (0)

