

Vitigni Piwi, Nicola Biasi: “Il futuro è nei resistenti sostenibili, ma la qualità prima di tutto”

4 Gennaio 2024

di **Marcella Pace**



PESCARA – Può un vino sostenibile essere un vino buono? La risposta secondo **Nicola Biasi**, miglior giovane enologo d'Italia per Vinoway è “deve”. Lo ha detto più e più volte, parlando dei vitigni Piwi, (dal tedesco pilzwiderstandfähige, ossia resistenti ai funghi – malattie fungine), di cui è convinto sostenitore tanto da aver fondato una rete (che si chiama come lui) partita da sei aziende agricole in sei territori diversi tra Friuli, Veneto e Trentino, e che nel 2024 arriverà ad 11.

Dei contro, ma soprattutto dei pro dei vitigni resistenti, ne ha parlato a Pescara, domenica 10 dicembre, durante il convegno “Il cambiamento climatico e l’opportunità dei vitigni resistenti” organizzato nell’ambito di Pescara Abruzzo Wine, una 4 giorni che si è svolta all’Aurum, a firma Aies (associazione internazionale enogastronomi e sommelier).

Di fronte a una platea gremitissima, di addetti ai lavori e appassionati, Biasi ha rivendicato le

basi della sua rete, messe nero su bianco nello statuto, e cioè qualità e sostenibilità, “esattamente in quest’ordine, perché nessuno vuole bere vini scadenti. Per fare un vino eccellente bisogna partire in vigna e dobbiamo usare varietà che funzionino bene nel contesto ambientale e climatico che abbiamo oggi”, ha affermato. Questo non vuol dire per Biasi, “espianare tutti i vigneti esistenti a favore dei Piwi, ma osare e puntare su di loro, perché dietro ogni tradizione c’è una grande rivoluzione”.

I Piwi sono degli incroci tra vite europea e vite americana o asiatica. Le regioni di maggiore diffusione sono il Veneto con 446 ettari, poi il Friuli con 230, quindi il Trentino con 86 circa, l’Alto Adige con 65 e la Lombardia con 11. In Abruzzo se ne attestano una decina. “Non sono ogm”, ha chiarito Biasi, “e resistono a botrite, odio e peronospora”.

Ed è proprio per questo e alla luce dei danni pesanti che questo fungo ha fatto quest’anno, che i Piwi diventano più che mai attuali. “Oggi serve qualcosa per fare una viticoltura più sana e con la sicurezza di portare a casa il raccolto”. Poi c’è il tema della sostenibilità, obiettivo che i Piwi riescono a raggiungere. “La sostenibilità in viticoltura è data dalla quantità di Co2, acqua e riduzione chimica”, ha spiegato l’enologo. “Abbiamo fatto uno studio in un’azienda che fa parte della rete dei resistenti, dove sono stati analizzati tutti i fattori che producono anidride carbonica in due vigneti, a cinque metri di distanza l’uno dall’altro, impiantati nello stesso anno. Uno di merlot e uno di un vitigno Piwi. Lo studio ha evidenziato che nel secondo c’è una emissione di Co2 del 40 per cento in meno del primo”.

Tuttavia tra i contro dei Piwi, oltre ai costi iniziali di impianti, la reperibilità delle barbatelle, e l’autorizzazione nelle diverse regioni, c’è l’impossibilità di utilizzarli per produrre vini Doc, perché la normativa europea riconosce la prevalenza del sangue europeo (che nei Piwi è al 95 per cento), ma quella italiana no. “Siamo ancora fermi e serve una modifica a livello di governo”, ha ribadito Biasi, “cosa che invece altrove è consentita, come in Champagne”.

Al convegno, moderato dall’enologo **Concezio Marulli**, hanno partecipato **Antonella Bosso**, responsabile della sede di Asti del Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia che ha parlato degli effetti sul vino dei cambiamenti climatici e delle risposte da dare in cantina, per fronteggiarli, **Edi della Sala** specialista in diritto alimentare, consulente legale, marketing & business in wine food & beverage ed ambasciatore dello Champagne in Italia, **Cesare Tiberio** responsabile territoriale dei Vivai Cooperativi Rauscedo e l’enologo **Romeo Taraborrelli**.

