

Peronospora, il futuro con i vitigni Piwi per combattere le malattie fungine

18 Ottobre 2023



BOLZANO - “I vitigni Piwi sono il vero sostenibile. A livello ambientale, ma pure economicamente”. A parlare è **Alexander Morandell**, produttore in Alto Adige e presidente di Piwi International, il gruppo di lavoro internazionale per la diffusione dei vitigni resistenti ai funghi, fondato in Svizzera nel 1999, con l’obiettivo di scambiare conoscenze scientifiche e pratiche nel settore e supportare e incoraggiare i professionisti che lavorano i vitigni Pilzwiderstandfähig.

Dietro questo nome impronunciabile ci sono le uve naturalmente resistenti ai funghi, originarie del Nord Europa a fine ‘800, specie dalla Germania, e frutto di un incrocio tra viti appartenenti alle vitis vinifera e piante resistenti ai funghi, mescolate proprio per conferire loro dei veri e propri poteri speciali.

Ecco che con i vigneti falciati dalla peronospora, che ha praticamente dimezzato, se non di più, la vendemmia 2023, specie nelle regioni della fascia Adriatica, i vitigni Piwi possono rappresentare la luce in fondo al tunnel.

“Sono il futuro”, argomenta a *Virtù Quotidiane* Alexander Morandell, “e lo sono sia per le loro caratteristiche di sostenibilità ambientale, ma anche economicamente. E un produttore deve

fare i conti con entrambi gli aspetti. Per salvare i vigneti dagli attacchi dei funghi vanno fatti dei trattamenti. Ora finché ne bastano 3-4, allora si può procedere, ma quando cominciano a servirne 6-7 bisogna fare scelte diverse”.

Queste scelte per Morandell, che lavora con le viti Piwi di seconda-terza generazione già dagli anni '80 sono proprio i vitigni Piwi.

“Mi ha sempre affascinato nella viticoltura la potenzialità della rigenerazione”, racconta. “Nel 1999 è nato il movimento Piwi, anche grazie a dei nuovi incroci che davano per la prima volta vini di qualità, genuini, sensorialmente più vicini alle abitudini dei consumatori. E così abbiamo fatto i primi sovrainnesti, ho sperimentato più di 200 varietà e alla fine ci siamo concentrati sulle 10 più interessanti. Oggi l'interesse sta aumentando anche in regioni che fino ad ora non hanno lavorato con queste uve, anche se spesso il problema è la burocrazia”, continua. Sì perché affinché un produttore possa lavorare con le viti Piwi occorre che la Regione ne autorizzi l'innesto. “L'Abruzzo lo ha fatto”, dice Morandell, “per il momento abbiamo fatto solo delle sperimentazioni nel teramano, che però non sono ufficiali”.

In Italia si contano 21 varietà Piwi: il cabernet eidos, di colore rosso, un vitigno in grado di formare un buon accumulo di zucchero con acidità equilibrata; cabernet volors, rosso, il cui profilo aromatico ricorda il cabernet Sauvignon da cui deriva; charvir, uva bianca, adatta alla produzione di spumanti; fleurtai, bianco che riporta con sé le note tipiche del tocai friulano; giulio, rosso, che ha una concentrazione superiore alla media di note floreali e fruttate; kersus, bianco che ricorda il vino Chardonnay con le note dei Pinot grigi; merlot cantus, rosso, adatto per vini affinati per un tempo medio-lungo; merlot khorus, rosso, dalla buona struttura e corpo; nermantis, rosso, dall'uva succosa; pinot iskra, bianco, molto simile al Pinot bianco; pinot kors, simile al vino Pinot nero; cretos di sauvignon, dal profilo aromatico corposo; sauvignon nepis, bianca, con un profilo aromatico complesso; sauvignon rytos, varietà bianca che produce vini con un intenso contorno aromatico; soreli adatto alla miscelazione con il fleurtai; termantis, uva rossa dagli acini succosi; ud. 30-080 da incrocio con sauvignon blanc; ud. 31-103 rosso da incrocio con merlot; ud. 72-096 rosso; valnosia a bacca bianca adatto alla produzione di vini freschi e aromatici; voltornis, rosso, simile alla varietà Pinot nero.

Al momento in Italia il grosso dei vigneti Piwi è concentrato al nord. “I Piwi sono il futuro”, ribadisce Morandell, “sia per la peronospora che per gli introiti. Credo che il domani sia concentrato sul biologico, e il bio senza varietà resistenti in certe regioni e in molte annate non può funzionare”.

LE FOTO













