

Attilio Scienza: i vitigni resistenti ora hanno bisogno del riconoscimento per ambire alle Doc

4 Novembre 2023



MERANO – Come e perché nascono i vitigni resistenti, cosa rappresentano oggi e soprattutto cosa possono rappresentare per il futuro dell'enologia, quali sono i loro limiti. La degustazione di cinque vini prodotti dall'enologo **Nicola Biasi**, che ne ha fatto ragion di vita, coi sapienti interventi del prof **Attilio Scienza**, docente di Miglioramento genetico della vite dell'Università di Milano, in una masterclass del Merano Wine Festival presentata da **Chiara Giannotti** di *VinoTv*, ha condotto in un viaggio alla scoperta di queste varietà le cui virtù stanno tornando prepotentemente d'attualità, nel complesso quadro dei cambiamenti climatici e, quest'anno in particolare, della peronospora che ha annientato la produzione in gran parte delle regioni della dorsale adriatica.

“Nascono da un'esigenza ormai antica per contrastare l'arrivo delle malattie americane che avevano praticamente distrutto la viticoltura europea”, ha ricordato Scienza. “Mancando, spesso, rame e zolfo per combatterle ci si è organizzati, in particolare in Francia, per creare delle resistenze utilizzando fattori genetici, incrociando specie americane ed europee. I primi ibridi erano di qualità molto modesta ma il mercato non era sofisticato come quello di oggi,

con il progresso della ricerca e anche grazie al ruolo del consumatore si sono fatti sempre più incroci arrivando, dopo 6, 7 o 8 generazioni ad avere individui con il 95% di sangue europeo e il 5 per cento di sangue americano”.

Ed è qui che arriva il primo nodo, attorno al quale si sta sviluppando il dibattito: “La normativa europea riconosce la prevalenza del sangue europeo, ma quella italiana no”, ha spiegato il professor Scienza, “quindi i resistenti non possono utilizzarsi per produrre vini a denominazione”.

“Esiste un comma all’interno del codice della vite che impedisce l’utilizzo di vitigni non vinifera per poter fare vini Doc, serve una modifica che solo il governo e il parlamento possono fare”, ha fatto osservare, rilevando come “finché non diamo una legittimità a questi vitigni, rimangono vini marginali, Igt o da tavola, vengono coltivati in zone non particolarmente vocate e questo fa sì che abbiano una certa difficoltà nei confronti del mercato. I consumatori li apprezzano per la loro sanità e per la loro sostenibilità, ma finché non abbiamo dei vitigni ottenuti con una tecnica genetica innovativa l’incrocio dei resistenti sarà sempre un tema molto dibattuto e divisivo”.

In degustazione un vino sperimentale del 2023; la nuova annata del vino simbolo Renitens, un grande bianco nato dall’assemblaggio dei vini delle 6 aziende italiane fondatrici di Resistenti, rete d’imprese di Biasi, e il Baby Renitens; Vin de la Neu 2019, un Johanniter Vigneti delle Dolomiti Igt; un Brunello di Montalcino 2019 versante nord.

“Siamo partiti con sei aziende due anni fa, l’anno scorso sono diventate 8, nel 2024 diventeranno undici. Entriamo in un’azienda delle Marche, quindi scendiamo, e in una del Piemonte, quindi ci allarghiamo”, ha ricordato Nicola Biasi, miglior giovane enologo d’Italia per *Vinoway* e Cult Oenologist 2021 per il Merano Wine Festival, il più giovane ad aver mai ricevuto questo riconoscimento, che ha creato la rete di imprese partita da sei aziende agricole in sei territori diversi tra Friuli, Veneto e Trentino, accomunate dalla coltivazione dei vitigni noti anche come Piwi (dal tedesco pilzwiderstandfähige, ossia resistenti ai funghi – malattie fungine).

A proposito di ambiente, anche i tappi ora sono chiamati alla sfida della sostenibilità: **Antonino La Placa** ha presentato l’azienda belga Vinventions, che produce tappi con plastica riciclata recuperata dagli oceani, il Nomacorc Ocean. Un progetto che rappresenta un doppio contributo alla causa ambientale, riciclando da un lato e risparmiando l’utilizzo del sughero dall’altro, che arriva – ha ricordato – a dieci anni dall’introduzione nei disciplinari docg della possibilità di utilizzare tappature alternative al sughero. (*m.sig.*)