



Assaggi dal mondo PIWI, i vini resistenti. Una nuova frontiera per la sostenibilità della viticoltura

06-08-2023

I nostri appunti dopo una degustazione che ha avuto come protagonisti Nicola Biasi e Cantine Pizzolato: il loro lavoro è avanguardistico nel panorama italiano



Frutto di incroci, fatti per impollinazione tra *Vitis Vinifera* con una piccola parte di altre *Vitis* per lo più di origine americana e asiatica, da cui ricevono i geni della resistenza alle principali malattie fungine (in particolare oidio e peronospora), i vini *PIWI* - acronimo che viene dal tedesco *pilzwiderstandfähig*, che significa "viti resistenti ai funghi" - sono oggi attraenti e contemporanei perché nati da vitigni con proprietà di resistenza e di rispetto ambientale in quanto riducono quasi a zero la necessità di trattamenti in vigna, rappresentando la vera frontiera della sostenibilità nella viticoltura.

Una piccola premessa per raccontare una giornata ormai di qualche mese fa, al *Vinitaly*, ma che merita di non essere dimenticata: condotta da **Filippo Bartolotta**, sono intervenuti il presidente PIWI International **Alexander Morandell**, l'enologo e produttore **Nicola Biasi** e **Settimo Pizzolato** di *Cantina Pizzolato*.





Pilzwiderstandfähig
appunto, o meglio
PIWI

, sono quindi viti resistenti ai funghi (ma anche al marciume e alle muffe): vitigni frutto di incroci tra specie di

Vitis

per dar vita a varietà innovative con caratteristiche eccezionali, con l'idea di rendere la viticoltura più sostenibile e di affrontare le sfide future in vigna. In Italia oggi sono iscritte al Registro Nazionale delle Varietà di Vite una trentina di varietà che hanno superato i test organolettici e hanno visto attribuirsi il requisito di "interesse agro-enologico", per essere commercializzate come vini

PIWI

(non possono essere utilizzati per dar vita ai vini Doc o Docg). Sono 1.000 gli ettari di vitigni

PIWI

in totale e senza dubbio il lavoro di

Nicola Biasi

e

Cantine Pizzolato

è avanguardistico nel panorama italiano: l'azienda veneta, certificata in biologico da quarant'anni, ha creduto sin da subito in queste varietà. Vediamo i vini raccontati al

Vinitaly

:





*CANTINA PIZZOLATO – Vino Bianco IGT Veneto
- “Huakai” - annata 2021*

Giallo paglierino alla vista, si presenta al naso con note floreali e aromatiche. Il gusto risulta fresco, leggermente sapido e con un'equilibrata acidità.

CANTINA PIZZOLATO – Vino Bianco Frizzante IGT Veneto col fondo “Hoopa” - annata 2021

Colore giallo paglierino, profuma di agrumi e frutta tropicale (ananas su tutto). Vino di facile beva, residuo zuccherino minore di 1 gr/lt.

CANTINA PIZZOLATO – Vino Rosato Frizzante IGT Veneto col fondo “Hurrà” - annata 2021

Colore rosa alla vista, si presenta al naso con sentori di frutta rossa, lampone e pompelmo. Di facile beva.

CANTINA PIZZOLATO – Vino Rosso IGT Veneto senza solfiti aggiunti “Konti-Ki” - annata 2022

Colore rosso rubino, al naso fragoline di bosco, ribes e spezie, sapore deciso ed equilibrato.

Cantina Pizzolato dedica ai vitigni resistenti 16 ettari di superficie per la produzione di cinque vini caratterizzati da etichette narranti dai colori tropicali in cui fa da protagonista una libellula, simbolo un'agricoltura pulita, e nomi evocativi che fanno appello all'immaginario dell'esplorazione, del viaggio e della scoperta. Un racconto che si è unito a quello di **Nicola Biasi** con la sua azienda Resistenti Nicola Biasi, una rete di aziende agricole e diversi territori diversi tra Friuli, Veneto e Trentino, creata nel 2021 e guidate dall'enologo.





RESISTENTI NICOLA BIASI, "Renitens" - annata 2021

È il primo vino della rete

Resistenti Nicola Biasi

, un bianco dalla forte personalità che racconta un viaggio straordinario tra 6 territori italiani delle 6 aziende fondatrici che si sono unite con l'obiettivo di racchiudere in un solo calice i terroir delle loro tre regioni Veneto, Trentino e Friuli.

Renitens

nasce dall'assemblaggio di 8 diversi vini (20% Soreli, 20% S.Kretos, 13% Solaris, 10% Sauvignier Gris, 3% Fleurtal, 2% S.Rytos, 22% Bronner e Johanniter 10%) e si presenta con un naso ampio dove emergono profumi di litchi, fiori di arancio e basilico. Gusto sapido e di corpo pieno

I vitigni *PIWI* rappresentano una nuova frontiera nella viticoltura sostenibile e nella produzione di vini di qualità, proponendosi al panorama vitivinicolo e aprendo nuove possibilità per il futuro.

