

# Thomas Niedermayr: l'artigiano altoatesino dei vini Piwi

scritto da Agnese Ceschi | 9 Settembre 2025



Thomas Niedermayr, viticoltore di Appiano Monte, incarna la tradizione e l'innovazione: da 12 anni guida l'azienda familiare seguendo una filosofia che esalta l'artigianalità e il rispetto del territorio. Attraverso l'uso di varietà Piwi resistenti, produce vini autentici, longevi e sostenibili, unendo tradizione, tecnologia e passione.

*"All good things take time"*: tutte le cose buone richiedono tempo. E questo vale soprattutto per il vino. È questo il motto, la filosofia di vita, di [Thomas Niedermayr](#), viticoltore e produttore di vino la cui azienda si trova ad Appiano Monte, tra Bolzano e Caldaro.

Thomas ha preso in mano l'azienda di famiglia 12 anni fa, ricevendola dal padre che gli ha trasferito un'importante lascito: "Mio padre si è avvicinato all'agricoltura biologica oltre 40 anni fa, convinto che fosse l'unico modo per portare avanti la nostra azienda agricola. Dopo pochi anni però si è reso conto della fatica necessaria per gestire un vigneto biologico. Così studiando i terreni e il microclima, e grazie ai suoi viaggi oltralpe, ha scoperto nei primi anni '90 le varietà resistenti. Ha introdotto per primo il **Regent**, un vitigno a bacca rossa tedesco, riducendo della metà i trattamenti necessari" ci spiega Thomas. Così Thomas, che prima svolgeva un'altra professione artigianale ha preso in mano il testimone e ha portato avanti un progetto, quello dei vini PIWI, prodotti da uve da varietà resistenti, con la stessa determinazione, precisione ed artigianalità che metteva nel suo lavoro di falegname di legno massello.

## **Fare vino è un pò come lavorare il legno massello?**

Mi considero un vignaiolo artigianale. Fare vino richiede la stessa precisione di un falegname che lavora il legno massello al millimetro. Il vino, come il legno, è una materia viva, in continua evoluzione.

## **Perché credere nelle varietà resistenti?**

Molti produttori stanno iniziando solo ora a piantare varietà Piwi. Senza dubbio c'è ancora molto da imparare. Nella mia azienda, però, abbiamo già oltre 20 anni di esperienza e oggi possiamo vedere i risultati del nostro percorso, iniziato da mio padre negli anni '90. Io credo che il futuro sia in questa direzione: vini autentici, resistenti e longevi, che rispettino la natura senza compromessi sulla qualità. Viviamo in un mondo che corre veloce, dove le mode impongono vini di facile beva. Ma io ho sempre amato i vini che richiedono tempo per essere prodotti e ho avuto fin da subito chiaro lo stile

che volevo perseguire.

## **La tua è una forma di agricoltura più pura, senza eccessi tecnici...**

L'innovazione è presente in ogni settore, ma per noi significa evitare un'eccessiva tecnica e lasciare che il vino esprima il territorio. Tutto il nostro lavoro è finalizzato alla qualità dell'uva. Alcune operazioni sono indispensabili in campo, ma senza trattamenti fitosanitari intensivi si ottengono terreni più ricchi e una biodiversità più viva.



*Thomas ed il padre in vigneto: la cura delle piante è quotidiana*

## **Alcuni pensano, erratamente, che i vini Piwi siano degli OGM, organismi geneticamente modificati, come spiega la differenza?**

I vitigni Piwi sono resistenti alle malattie funginee come oidio e peronospora, grazie all'ibridazione tra *Vitis vinifera*

e varietà più resistenti, come ad esempio *Vitis rupestris*. Non sono degli OGM, ma sono un nuovo individuo nato da due genitori diversi.

## **La domanda che tutti si pongono è: questi vini sono in grado di trasferire le caratteristiche del territorio?**

Noi crediamo che sia possibile creare grandi vini in sintonia con la natura, con un minor ricorso a trattamenti fitosanitari, un ridotto consumo di acqua, meno compattamento del suolo e minori emissioni di CO<sub>2</sub>. La sfida è selezionare le varietà giuste per ottenere resistenza naturale senza perdere l'identità del vino.

L'Alto Adige ha una straordinaria varietà di terreni, frutto di avvicendamenti geologici importanti: le nostre vigne crescono su suoli di dolomia, ardesia e scisto. Da vent'anni portiamo avanti la nostra ricerca, selezionando incroci direttamente nei nostri vigneti per trovare il miglior equilibrio tra resistenza e qualità del vino e così far parlare il territorio tramite il bicchiere.

## **I vini Piwi con nomi simili a quelli tradizionali, ad esempio Merlot Khorus o Sauvignon Kretos, assomigliano a questi ultimi?**

Alcuni vitigni Piwi ricordano nel nome varietà famose, come Merlot o Cabernet, ma non sono la stessa cosa. È necessario lavorare sulla comunicazione per far comprendere che si tratta di un nuovo vino con caratteristiche diverse dai vini precedenti.

## **Sfatiamo il mito che i vini Piwi possono essere piantati ovunque?**

Molti credono che i vitigni Piwi possano essere piantati ovunque, ma non è così. Anche queste varietà si ammalano, e non tutti i terreni sono adatti alla produzione di vino di qualità. La viticoltura richiede esperienza, studio e sperimentazione per trovare il terreno e la varietà giusta.

## **Perché la scelta di produrre esclusivamente vini Piwi?**

Personalmente ho scelto di investire esclusivamente nei Piwi per una precisa scelta, ma non amo enfatizzarli come una categoria a parte. Per alcuni blend non scriviamo i nomi delle varietà sulle etichette perché vogliamo che il consumatore beva un vino, non un Piwi. Crediamo che il focus debba essere sulla qualità e sulla longevità: il nostro obiettivo è creare vini che possano evolvere e migliorare nel tempo, anche dopo 5, 10 o 20 anni.

## **In che modo questi vini possono richiamare le giovani generazioni?**

I giovani sono più curiosi e aperti ai vini naturali, mentre le generazioni più mature tendono a seguire standard consolidati e spesso guardano con diffidenza a ciò che è fuori dagli schemi. Dunque credo che questi vini possano avere un futuro tra le giovani generazioni.

## **I tuoi vini sono di fatto naturali, ma su questo termine c'è molta controversia. Cosa ne pensi?**

C'è un'idea sbagliata sui vini naturali: spesso si pensa che si facciano da soli, ma in realtà richiedono un controllo

costante e un'enologia molto attenta in ogni fase. Il lavoro in vigna è fondamentale: serve cultura del territorio e sensibilità nel campo, perché una volta che l'uva entra in cantina, il processo è più semplice. Per questo noi investiamo tantissime ore in vigna per garantire un'uva sana, che sia in grado di raccontare il territorio. Questo principio è alla base di un approccio artigianale al vino.

---

## Punti chiave:

- **Tradizione e Innovazione:** Thomas riprende l'eredità familiare, integrando metodi tradizionali con varietà innovative.
- **Vini Piwi:** Utilizzo di uve resistenti per ridurre i trattamenti chimici e rispettare l'ambiente.
- **Artigianalità:** Produzione vinicola paragonabile alla precisione di un falegname.
- **Sostenibilità Ambientale:** Pratiche che favoriscono biodiversità, minor impiego di fitosanitari e risparmio idrico.
- **Futuro e Formazione:** Un'offerta che punta ad attrarre le nuove generazioni verso un consumo consapevole.