

# Irresistibile PIWI: le viti che sfidano i cambiamenti climatici, le difficoltà e il mercato

scritto da Elisabetta Tosi | 4 Giugno 2024



Non sostitutivi, ma **integratori**. Sono i PIWI, dal tedesco *pilzwiderstandfähig*, (letteralmente: “viti resistenti ai funghi”) varietà nate un paio di secoli fa da molteplici incroci (uno degli esempi più noti è probabilmente quello dell’uva fragola, incrocio di *vitis labrusca* x *vitis vinifera*), e di cui si è tornato a ragionare in questi tempi complicati da **problematiche di clima** e di **capricci del mercato**.

In questi giorni si è svolto alla fiera di Verona **“Irresistibile Piwi”**, primo Festival e mostra mercato

di queste varietà; una cinquantina i produttori presenti, in maggioranza da Veneto e Trentino, ma anche con qualche presenza estera (Germania, Spagna, Canton Ticino, Francia, Slovacchia).

Molto fitto il cartellone dei convegni tecnici, a dimostrazione che l'obiettivo di questo evento non era solo promozionale nei confronti dei consumatori finali, ma innanzitutto di **conoscenza** tra colleghi e di aggiornamento sullo stato dell'arte di questa viticoltura.

“Nonostante nel mondo si parli di PIWI ormai da un paio di secoli, in realtà siamo ancora agli albori – conferma **Luca De Palma**, enologo italiano impegnato nel Canton Ticino, che con il collega agronomo **Igor Bonvento** ha organizzato la due giorni della fiera – La viticoltura PIWI moderna è recente, le prime esperienze risalgono a 10-15 anni fa, se si escludono i pionieri che ormai hanno alle spalle 30-40 anni di esperienza. Le aziende attualmente sul mercato sono quelle che piantavano vitigni resistenti quando di fatto era ancora vietato, o quelli ammessi erano veramente pochi. Le bottiglie di vini da uve PIWI oggi in commercio perciò sono quelle delle varietà **permesse** 10 anni fa, mentre i vini della nuova generazione di vitigni – che sono ugualmente molto interessanti, perché più legati ai territori italiani – li vedremo tra un po’”.

Ad oggi sono **oltre 200** i produttori italiani di vitigni PIWI, 50 dei quali di essi erano presenti a “Irresistibile PIWI”. Inoltre buona parte dei produttori è socia di **PIWI Italia**, costola nazionale della più ampia **PIWI International**, nata lo scorso dicembre e presentatasi ufficialmente al Vinitaly di quest'anno. Presidente di PIWI Italia, il noto ricercatore dell'Istituto di S.Michele all'Adige, **Marco Stefanini**. “È il responsabile reparto di genetica e di miglioramento genetico della vite all'Istituto di S.Michele, si occupa da anni anche di questi vitigni. Era la persona più competente in assoluto – dice De Palma – Siamo

contenti che abbia dato la sua disponibilità a guidare PIWI Italia, perché questa associazione vuol essere la casa di tutti i produttori che hanno scelto di lavorare con queste uve”.

**Parliamo dei produttori più in generale. Sono tutti più o meno preoccupati dai cambiamenti climatici, ma i PIWI possono essere una soluzione?**

“Sì – conferma De Palma – ma non si tratterà di una sostituzione delle varietà già esistenti, bensì di una **integrazione**. Non dobbiamo mai vedere la viticoltura come un settore statico. Se cambia il contesto è giusto che cambino anche gli altri parametri di quello che chiamiamo *terroir*. E il vitigno è uno di questi parametri. I **vitigni migliorativi** o **integratori** ci sono sempre stati: quando la situazione lo richiedeva, i disciplinari di produzione aprivano a *blend* con altre varietà in grado di compensare quelle caratteristiche che i vitigni tradizionali non avevano o stavano perdendo. I PIWI hanno la stessa funzione: possono aprire dei territori **nuovi** perché sono adatti a climi più freddi, o ad altitudini più elevate, o anche ad ambienti impervi, e quindi complicati da lavorare. Ma possono anche *integrare* i territori attuali”.

**I PIWI sono famosi soprattutto per la loro resistenza alle malattie, che li rendono i vitigni ideali di chi lavora in biologico. Non a caso molte delle aziende presenti qui a questo evento sono appunto biologiche...**

“Quello della resistenza è solo uno dei loro vantaggi – spiega il consulente – Perché tra i PIWI c’è la varietà che oltre a essere resistente è anche tardiva, e quella che, magari, porterà quel po’ di pirazine che servono per fare un certo *blend*. Vitigni integratori, si diceva, da usare insieme

ad altre varietà. Ma potranno anche far nascere grandi bottiglie quando, in una seconda fase di studio e di sperimentazione, si farà la sintesi. Oggi è bello vedere che tutti piantano un po' di tutto – conclude – In futuro si scoprirà che anche nei PIWI ci sono vitigni più adatti ad alcune zone, e altri a territori diversi". Come è sempre stato.