



Vitigni Piwi ed erba alta, il rispetto della natura nelle dolci colline altoatesine

Il nome “Pilzwiderstandfähige” può certamente spaventare ma la sua abbreviazione è molto più familiare, almeno per gli appassionati di vino. Per tutti gli altri lo spieghiamo in questo articolo



Pilzwanstandföhige o Piwi, sono vitigni resistenti alle malattie fungine (Foto © Canva).

I **Pilzwanstandföhige**, letteralmente **vitigni “resistenti ai funghi”** abbreviato con **Piwi**, sono ibridi nati successivamente alle catastrofi portate da Oidio, Peronospora e Fillossera in Europa a fine '800. I primi a studiarli furono i francesi che però li abbandonarono quasi subito non riuscendo ad addomesticarli. Il testimone passò quindi a Germania, capofila allora e la più impegnata oggi nello studio di queste varietà, ma anche ad Austria e Italia.

Nel nostro Paese furono **Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Trentino-Alto Adige** ad accogliere con piacere i Piwi, riuscendo a lavorarli nel modo giusto e intuendo una delle loro qualità più importanti ossia quella di produrre **ottima uva senza l'utilizzo di trattamenti fitosanitari**. Il risultato sono **vini piacevoli e meno selvatici dei cugini d'Oltralpe**.

Vitigni Piwi: il Bronner e altre varietà

Tra le varietà più importanti quando si parla di **vitigni Piwi** si annoverano Bronner, Muscaris, Solaris, Helios, Prior e molti altri. Il **Bronner**, come lo conosciamo oggi, nasce nel 1975 dall'ibridazione tra **Merzling** e **Geisenheim 6494**, due varietà naturali che vantano come antenati **Riesling** e **Pinot grigio**.

Tenuta Thomas Niedermayr: biodiversità e territorialità

In Trentino-Alto Adige, l'azienda **Hof Gandberg** fu la prima a comprendere le potenzialità dei Piwi,

sostenendone in pieno la viticoltura biologica. Oggi l'azienda di Appiano (BZ), sulla **Strada del Vino dell'Alto Adige**, ha cambiato vesti e preso il nome del proprietario ma ha mantenuto il medesimo impegno.

A gestire l'azienda oggi c'è **Thomas Niedermayr**, giovanissimo vignaiolo di appena 30 anni che ha seguito – da subito – le orme del padre Rudolf e ne ha ereditato il forte legame con la terra. La sua Tenuta è **ricca di biodiversità e di erba alta**, di cui va molto fiero. Preservare tutte le specie viventi presenti nel vigneto, dalle erbe spontanee agli animali, influisce tantissimo sulla sua resilienza ed è funzionale all'ottenimento di vini **fortemente espressivi del terroir**.



Thomas Niedermayr nella sua azienda biologica (Foto © Thomas Niedermayr).

Ogni anno il **Bronner '04** prodotto da Thomas Niedermayr è un po' diverso ma sempre ottimo; tutta la famiglia raccoglie le uve solo quando pienamente mature per poi lasciarle macerare per un giorno prima di essere pressate delicatamente. La fermentazione è spontanea grazie ai **lieviti indigeni** e l'affinamento avviene prima in acciaio per 3-5 mesi poi altri 4 in legno neutro.

Bronner '04: caratteristiche e abbinamenti



Il Bronner 04 di Thomas Niedermayr (Foto © Giulia Mosca).

Il **Bronner '04** è un vino complesso che si adatta a ogni stagione e con un naso che va **da profumi di spezie alla frutta estiva**, dal fieno di erbe alpine ai sentori più [minerali](#) e salati. Grintoso ma non tagliente, grazie alle sue rotondità è un vino che riesce a **sorprendere ad ogni sorso arricchendosi di sfumature diverse**. Eccezionale con **piatti speziati e piccanti** sia della tradizione che della cucina più esotica.

I profumi della **cucina thailandese o indiana**, ad esempio, formano con il Bronner un connubio perfetto: curry, peperoncino, cumino, [curcuma](#), paprika e coriandolo si bilanciano a meraviglia con le **morbidezze del vino**. Un **abbinamento intrigante**, ad esempio, è con un semplice **pollo al curry** in cui il mix di spezie, accompagnato dalla dolcezza del latte di cocco, crea con il vino un'accoppiata apprezzabile andando ad esaltare entrambi.

Se Bolzano e l'India vi sembrano troppo lontane, un'altra ricetta che si presta per questo splendido nettare è il **filetto al pepe verde**. Di origini francesi, ma riproposto anche in Italia soprattutto negli anni '80. il piatto si caratterizza per il valore della materia prima e la ricchezza della salsa che lo condisce; la parte più fresca del Bronner '04 riesce a smorzare la grassezza del filetto data da burro, panna e senape della salsa mentre le note aromatiche abbracciano il pepe verde in salamoia.

Qui vi abbiamo proposto qualche abbinamento ma, in realtà, il Bronner '04 di **Thomas Niedermayr**

ha una grande versatilità e si sposa bene tanto con piatti semplici a base di carni bianche e pesce quanto con ricette più orientate e saporite!

Per scoprire di più sui Piwi: www.piwi-international.de

Articolo di Giulia Mosca

Data di creazione

11/12/2020

Autore

redazione