

In difesa dei Piwi

Avevo 13 anni quando con i miei genitori mi sono trasferito da Zurigo nel Canton Vallese. Mi sembrava allettante vivere da allora in poi in un Cantone che conoscevo solo per avervi passato le vacanze. Ben presto ho però dovuto ricredermi: come «forestiero» o «grüezi» devi innanzitutto integrarti prima di essere almeno in parte accettato dai compagni di scuola. Integrazione in Vallese per me ha significato imparare il dialetto, andare in chiesa e aiutare i conoscenti nella «wimdu», nella vendemmia. A 16 anni è poi seguito l'atto di integrazione definitivo – bere il vino del luogo. Attorno al 1990 si trattava di Pinot noir, Dôle e naturalmente Fendant, a quei tempi ancora malfamato per il potenziale mal di testa, dovuto probabilmente all'eccessiva produzione di vino negli anni ottanta quando per alcuni viticoltori la quantità contava più della qualità.

A un certo momento sono diventato infedele ai vini vallesani. I viticoltori non me ne vogliono ma mi sono innamorato dapprima nei vini di oltremare e poi negli ottimi vini di diversi Paesi europei. In seguito ho frequentato un corso di degustazione, viaggiato attraverso le regioni viticole spagnole, bevuto, bevuto finendo per credere di essere diventato un esperto di vini. Fino a quando mi sono imbattuto nel termine Piwi.

Piwi? Suona come ... mah, suona semplicemente male. Poi ho imparato che Piwi sta per «resistente ai funghi». Ma non ha risolto nulla, pur impegnandomi, nella mia testa non riuscivo a combinare funghi, resistenza e vino. Questo rifiuto è scomparso solo lavorando sull'argomento centrale della presente edizione – e dopo aver degustato alcuni vini Piwi. Ben presto ho dovuto ammettere: non solo i Piwi possono rappresentare il futuro della viticoltura ecologica ma hanno anche un'elevata qualità. Agli scettici, come lo sono stato io, consiglio pertanto di dare loro una possibilità.



René Schulte, redattore



Sommario

Produzione

Viticultura

- 4 **Vini promettenti**
- 6 **Un bioviticoltore in missione Piwi**
- 9 **Intervista: «Quello che facciamo è scienza»**

Frutta e bacche

- 10 **Piantine di bacche: grande offerta**

Bio Suisse e FiBL

Bio Suisse

- 11 **AD: Temi centrali: polli da ingrasso e pulcini maschi**
- 12 **Brevi notizie**

FiBL

- 13 **Brevi notizie**

Rubriche

- 3 *Brevi notizie*
- 14 *Bio Ticino*
- 16 *Impressum*

Foto in copertina: Uva Solaris resistente ai funghi (Piwi) nell'azienda vitivinicola del viticoltore turgoviese Roland Lenz. Foto: René Schulte