
Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Trento
Ufficio Promozione

Comunicato stampa

Trento, 23 febbraio 2015

UN INCONTRO-DEGUSTAZIONE DEDICATO AD UNA NUOVA FRONTIERA ENOLOGICA

Quali vini e quali prospettive dai “vitigni resistenti”?

Giovedì 26 febbraio, ore 18.00 a Palazzo Roccabruna (Trento)

Negli ultimi anni si sta consolidando l'interesse dei consumatori per i vini ottenuti con tecniche il più possibili rispettose sia dell'ambiente che della salute.

I vitigni cosiddetti “resistenti”, per la loro alta tolleranza alle malattie fungine, permettono di rinunciare ampiamente all'uso di anticrittogamici e sono ottenuti incrociando specie diverse dalla *Vitis vinifera*.

Nell'area tedesca la ricerca su questi vitigni è iniziata già alcuni decenni fa e i vini prodotti sono genericamente etichettati come PIWI, acronimo tedesco di *pilzwiderstandfähig*, cioè resistente ai funghi.

Nei mesi scorsi, grazie anche all'intervento della Fondazione Mach e del Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale Laimburg, in Italia sono stati autorizzati alla coltivazione ben sei di questi vitigni, tre a bacca bianca (Solaris, Johanniter, Helios) e tre a bacca rossa (Prior, Cabernet Cortis e Cabernet Carbon), che si sono aggiunti ad altri due vitigni “resistenti” già riconosciuti nel 2010 (Bronner e Regent).

L'incontro di giovedì alle 18.00 sarà un'occasione per scoprire le caratteristiche di alcuni di questi vitigni e dei vini che se ne possono ottenere.

Saranno presenti **Marco Stefanini**, responsabile della Piattaforma Miglioramento Genetico Vite della Fondazione Mach di San Michele, con alcuni campioni di micro vinificazione; **Werner Morandell**, titolare dell'azienda agricola Lieselehof di Caldaro, autore del libro “Vitigni resistenti” e che da una decina d'anni grazie alla collaborazione con il centro di viticoltura di Friburgo produce questi vini. La sua prima vendemmia di Solaris è del 2003. Non mancheranno alcuni altri produttori trentini di vino da vitigni Solaris e Bronner, che saranno proposti in degustazione (**Cantina sociale di Trento; Aziende agricole Pravis di Lasino e Filanda de Boron di Tione**).

Ingresso 7,00 Euro. E' gradita la prenotazione, tel. 0461/887101