



Bronner: aromaticità e freschezza



di **Paolo Valente** pubblicato il 28 marzo 2022

Miele, limone e frutti esotici ne caratterizzano l'olfatto.

Tra le varietà a bacca bianca dei, così detti, vitigni PIWI (acronimo del termine tedesco pilzwiderstandfähig che significa “viti resistenti ai funghi”) troviamo il **Bronner**.

È una varietà creata nel 1975 dal prof. **Norbert Becker** dell'Istituto Statale di viticoltura di Friburgo, in Germania, da ripetuti incroci tra le viti selvatiche e la “vitis vinifera”.

I suoi progenitori sono il Merzling con il Sankt Laurent. Il vitigno prende il nome dal farmacista tedesco Johan Philipp Bronner che nel XIX secolo sembra aver introdotto in Germania la varietà Sankt Laurent.

Dal punto di vista organolettico, è dotato di una buona carica aromatica fruttata e in bocca presenta una struttura piena dalla buona vena minerale con un finale guidato dall'acidità. Ottima la persistenza gusto-olfattiva.

A livello olfattivo sono facilmente riconoscibili sentori di miele, limone e frutti esotici. Ha delle somiglianze con lo Chardonnay anche se risulta più acido e aromatico riuscendo a conferire ai vini ottime caratteristiche qualitative.

È un vitigno dalla buona vigoria con produzioni medie-alte.

Il Bronner ha un'alta resistenza alle malattie e in particolare alla peronospora e necessita solo uno o due trattamenti all'anno a base di zolfo e rame prima e dopo la fioritura. Ha una buona resistenza al freddo e viene coltivato fino a 700 m s.l.m.

In Italia, può essere coltivato in Lombardia e in numerose province del nord-est, prevalentemente in Veneto e Trentino-Alto Adige, e può essere indicato in alcune Indicazioni Geografiche Tipiche (IGT) dei sopra citati territori.

<https://www.zenomag.com/post/bronner-aromaticità-e-freschezza>