



Johanniter, un vitigno quasi sconosciuto



di **Paolo Valente** pubblicato il 31 gennaio 2022

È un vitigno a bacca bianca, resistente alle malattie, dai profumi freschi ed eleganti.

Il **Johannertraminer** è uno dei vitigni così detti PIWI (acronimo del termine tedesco pilzwiderstandfähig che significa “viti resistenti ai funghi”); è una varietà a bacca bianca creata nell’ Istituto Statale di viticoltura di Friburgo, in Germania, dal prof. Johannes Zimmerman nel 1968.

Si tratta di un vitigno che ha come progenitori **riesling** e **pinot grigio** di cui conserva alcune caratteristiche.

È un vitigno quasi sconosciuto in Italia e solo nel 2013 è stato autorizzato alla coltivazione; oggi può essere utilizzato solo in alcune IGT del nord del Paese.

Il grappolo è di medie dimensioni e gli acini sono di colore giallo dorato con sfumature verdoline e presentano una puntinatura nera caratteristica anche del riesling. Le fasi di sviluppo della pianta sono nella media mentre l'epoca di raccolta delle uve è tardiva.

Dal punto di vista organolettico, il vitigno Johanniter dà vini di media intensità con sentori fruttati e note che ricordano la frutta a pasta bianca e l'agrume dolce. L'acidità è buona e al palato si ritrovano i caratteri comuni con il pinot grigio e il riesling. Per le sue caratteristiche è particolarmente indicato anche in spumantizzazione.

Il Johanniter ha una alta resistenza alle principali e più dannose malattie fungine (peronospora e oidio); questo consente di poter effettuare solo uno o due trattamenti a base di zolfo e rame durante tutta la stagione con una sensibile riduzione dell'impatto ambientale. Inoltre, è un vitigno con un'ottima resistenza al freddo permettendone la coltivazione anche in zone di montagna.

<https://www.zenomag.com/post/johanniter-un-vitigno-quasi-sconosciuto>