



Voltis, un vitigno PIWI a bacca bianca



di **Paolo Valente** pubblicato il 5 luglio 2022

Una nuova varietà che ha suscitato l'interesse della Champagne.

Voltis è un vitigno resistente, uno di quelle varietà che siamo abituati a chiamare [PIWI](#) (acronimo di pilzwiderstandsfähige, termine tedesco che significa "resistente ai funghi")

È una delle quattro varietà che sono state sviluppate dall'INRAE, l'Istituto Nazionale Francese di Ricerca per l'Agricoltura e l'Ambiente e riconosciute dall'agenzia dell'Unione Europea che gestisce il sistema delle varietà vegetali per i 27 Paesi Ue (Community Plant Variety Office) e

classificate all'interno della categoria botanica della *Vitis vinifera*. Questo riconoscimento è importante in quanto ne permette l'utilizzo nei vini a denominazione

È una pianta dalla **buona vigoria** con scarsa fertilità delle prime gemme; gli acini sono rotondi e presentano una forte puntinatura. Voltis è resistente alla peronospora e all'oidio, ma è sensibile al marciume nero, una malattia fungina che può portare alla distruzione completa del grappolo. Sembra inoltre avere una maggiore resistenza alle gelate primaverili.

I vini che si ricavano dalla vinificazione in purezza sono fragranti, morbidi, ampi e persistenti se la resa in chili per pianta è limitata altrimenti il mosto sarà leggero e l'acidità particolarmente alta. Le sue caratteristiche di vino bianco dotato di buona freschezza e di bassa aromaticità ben si sposano alla spumantizzazione.

Voltis è stato portato agli onori della cronaca dall'approvazione (sebbene ancora in via sperimentale) da parte dell'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) dell'utilizzo per la produzione di Champagne AOC, primo tra i vitigni resistenti. Un fatto importante sia per il vitigno che per la denominazione che sta portando numerosi produttori a impiantare nuovi vigneti per studiarne le effettive potenzialità.

<https://www.zenomag.com/post/voltis-un-vitigno-piwi-a-bacca-bianca>