

Webinar e Convegno in presenza

I vitigni PIWI per la viticoltura lombarda: il progetto VITIRES

13 maggio 2026

Ore 16:30-18:30



psr.regione.lombardia.it

Iniziativa finanziata da Regione Lombardia con il Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale 2023-2027.
Intervento SRH05 "Azioni dimostrative per il settore agricolo, forestale ed i territori rurali".

Sviluppo Rurale **Lombardia**
2023 - 2027



VITIRES

Vitigni resistenti: potenzialità
agronomiche ed enologiche
per la viticoltura lombarda

Media partner:



3.

I VITIGNI PIWI PER LA PRODUZIONE DI VINI SPUMANTE

Gabriele Cola

*Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali
Università degli Studi di Milano*

Sviluppo Rurale Lombardia 2023 - 2027



VITIRES

Vitigni resistenti: potenzialità agronomiche ed
enologiche per la viticoltura lombarda



VITIRES

Vitigni resistenti: potenzialità
agronomiche ed enologiche
per la viticoltura lombarda

Media partner:



psr.regione.lombardia.it



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERE RADICI



**Regione
Lombardia**



DiSAA

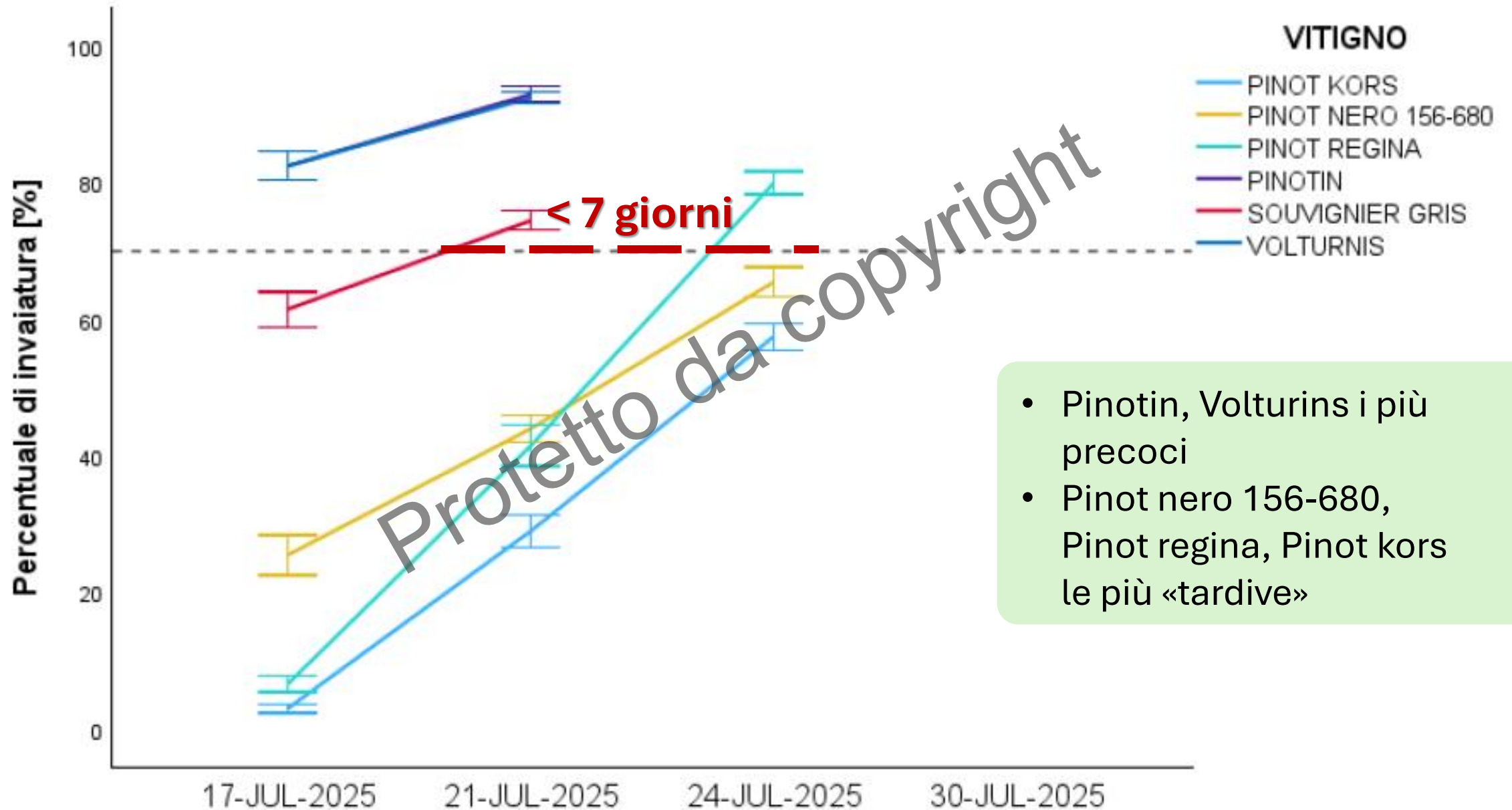
L'ATTIVITÀ SPERIMENTALE 2026 IN FRANCIACORTA



- Densità = 5000 piante per ettaro
- Sesto = 2.2 x 0.9 m
- Forma d'allevamento = Guyot
- Portinnesto = Kober 5BB
- Anno = 2022/2023

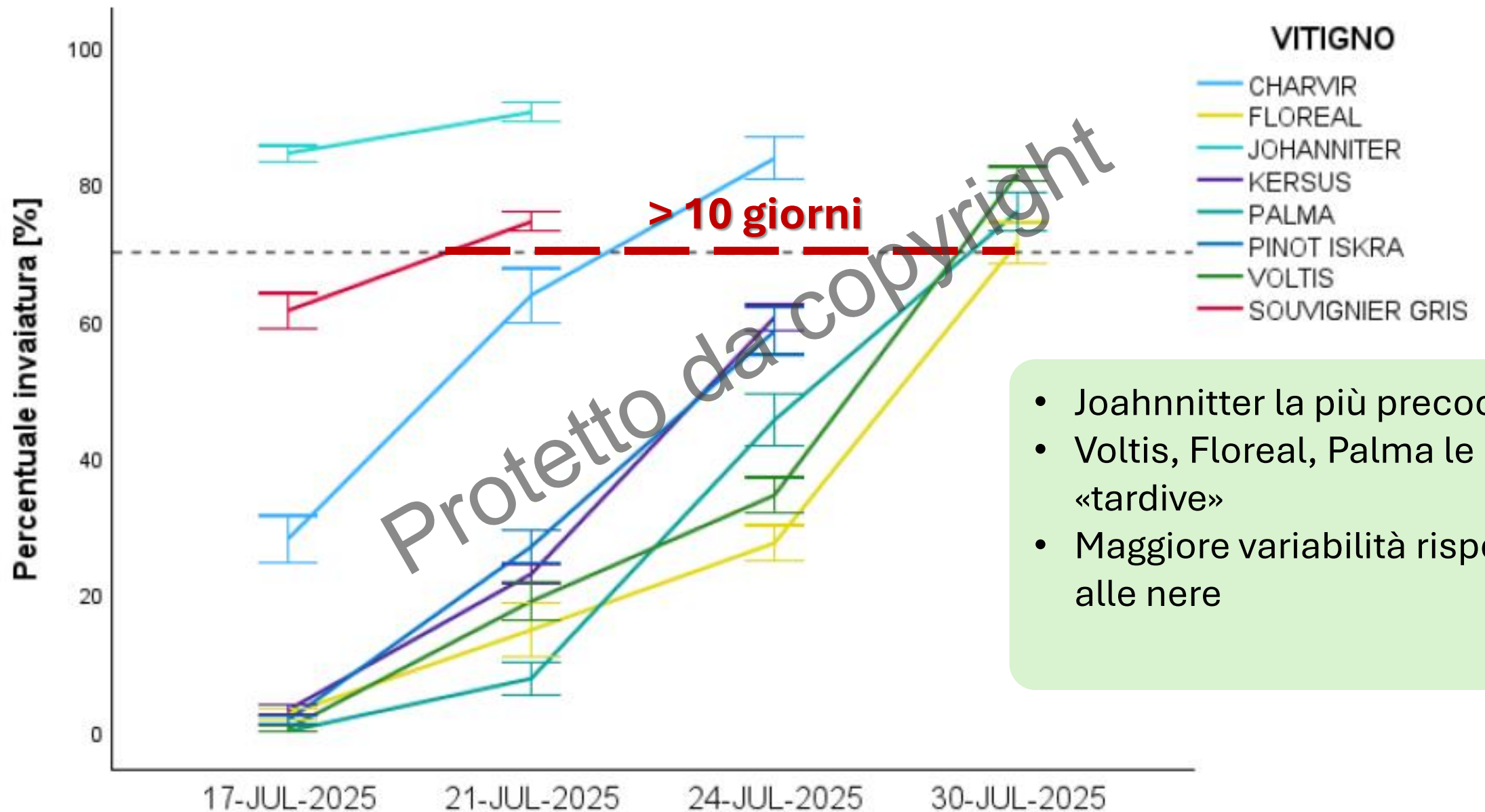
VARIETÀ	INCROCIO (PARENTALI)	ANNO
Floreal	Varietà INRA (Francia)	2002
Voltis	Varietà INRA (Francia)	2018
Volturnis	Kozma 99-1-48 x Pinot noir	2005
Pinot Kors	Kozma 99-1-48 x Pinot noir	2005
Pinot Regina	Kozma 99-1-48 x Pinot noir	2004
Kersus	Pinot bianco x SK-00-1/7	2002
Pinot Iskra	Pinot bianco x SK-00-1/7	2002
Palma	VRH 3082-1-42 x Petra	2001
Charvir	Merzling x FR 945-60	1994
Pinotin	Cabernet Sauvignon x Regent	1991
Souvignier gris	Seyval x Zähringer	1983
Johanniter	Riesling x Freiburg 589-54	1968
GIA F12 P140	Chardonnay x F12 P161	In reg.
GIR F1 P54	Chardonnay x F12 P161	In reg.
GIR F1 P56	-	In reg.
GIR F1 P57	-	In reg.

FENOLOGIA – bacca nera + Souvigner gris



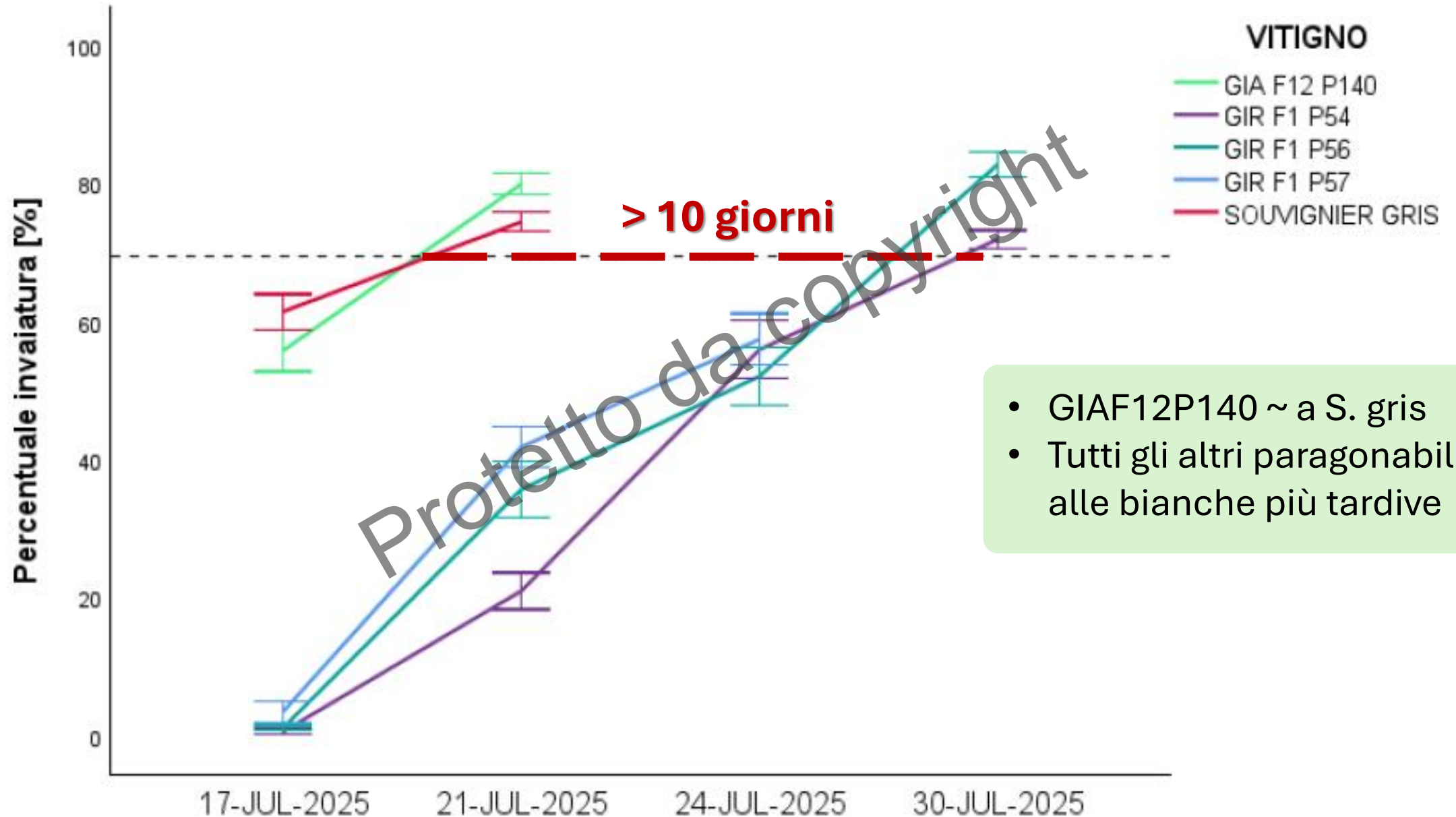
- Pinotin, Volturins i più precoci
- Pinot nero 156-680, Pinot regina, Pinot kors le più «tardive»

FENOLOGIA – bacca bianca + Souvigner gris

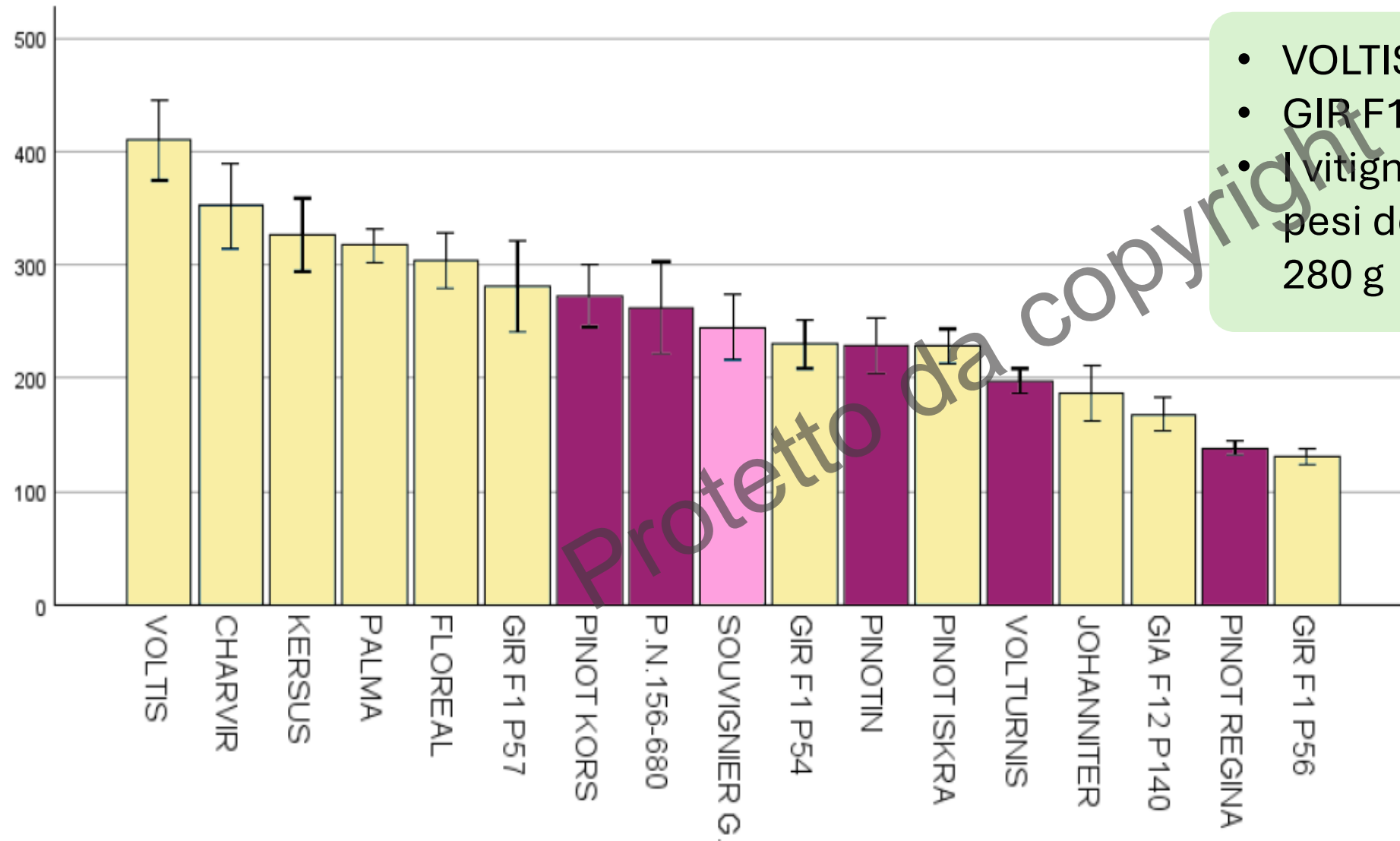


- Joahnnitter la più precoce
- Voltis, Floreal, Palma le più «tardive»
- Maggiore variabilità rispetto alle nere

FENOLOGIA – le nuove selezioni + Souvigner gris

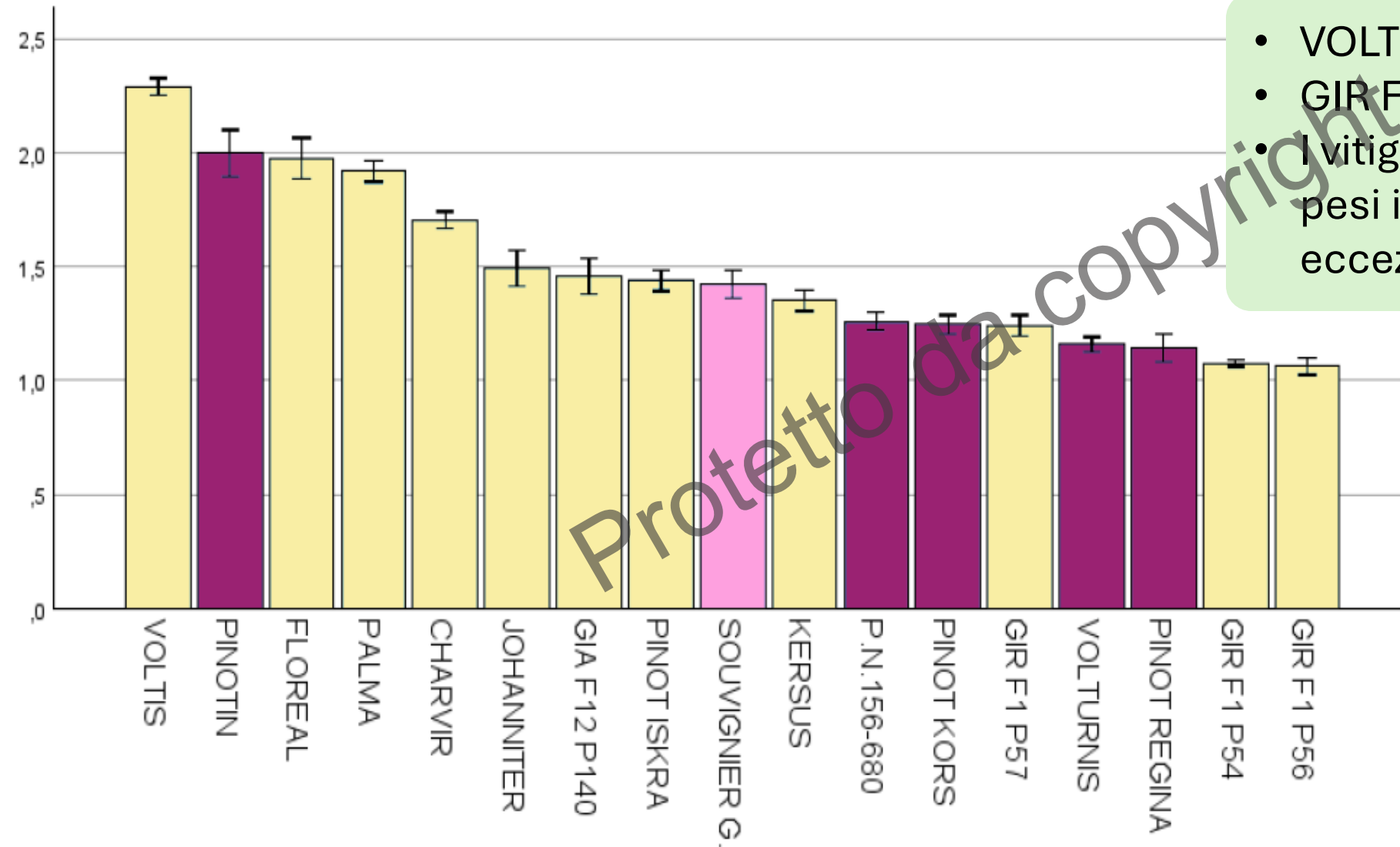


PESO MEDIO DEL GRAPPOLO [g]



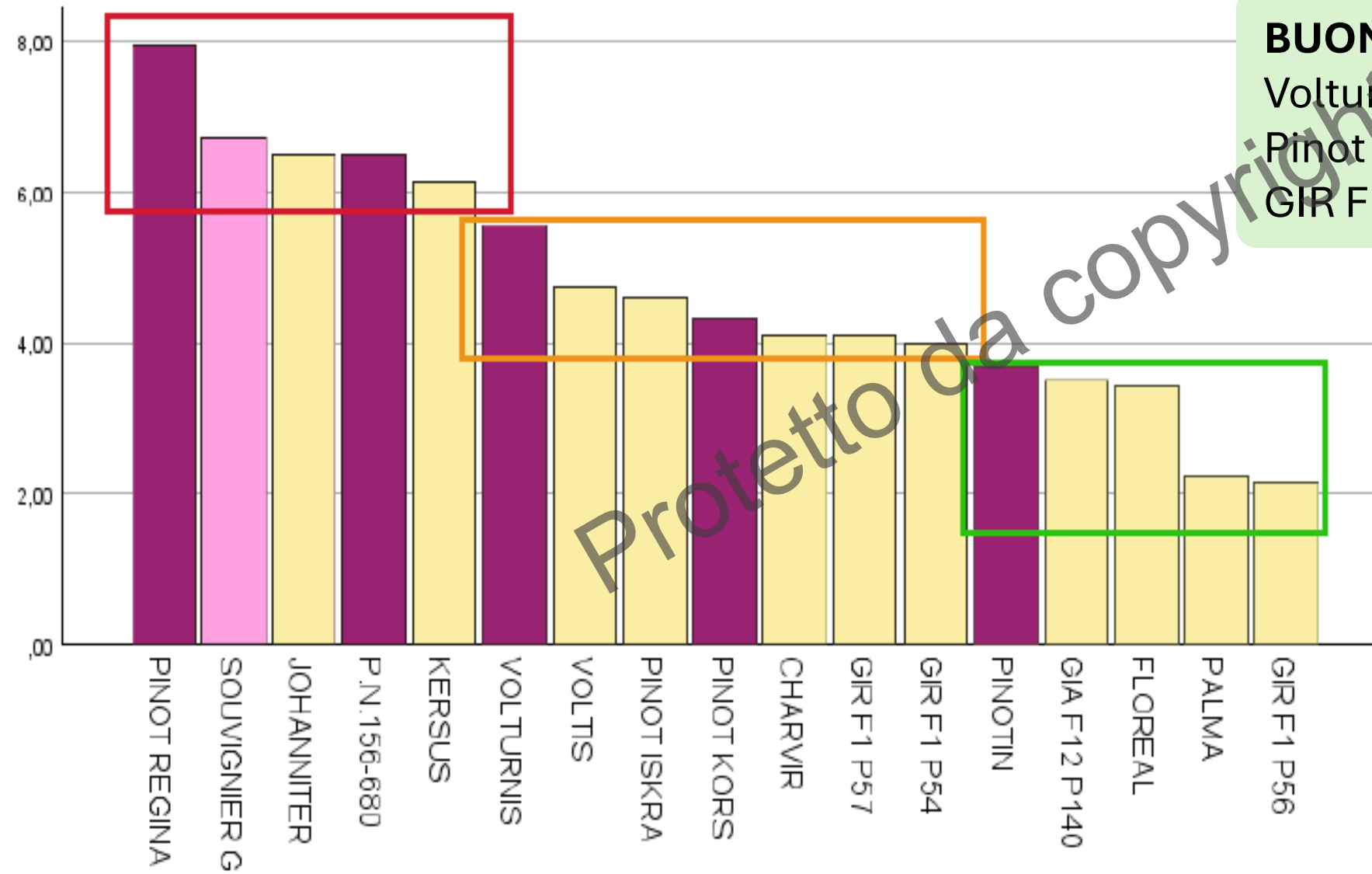
- VOLTIS 1° - 409 g
- GIR F1 P56 Ultimo – 130 g
- I vitigni a bacca rossa hanno pesi del grappolo inferiori a 280 g

PESO MEDIO DELL'ACINO [g]



- VOLTIS 1° - 2.29g
- GIR F1 P56 Ultimo – 1.06 g
- I vitigni a bacca rossa hanno pesi inferiori a 1.30 g, ad eccezione di Pinotin (1.99 g)

VIGORE – INDICE DI RAVAZ

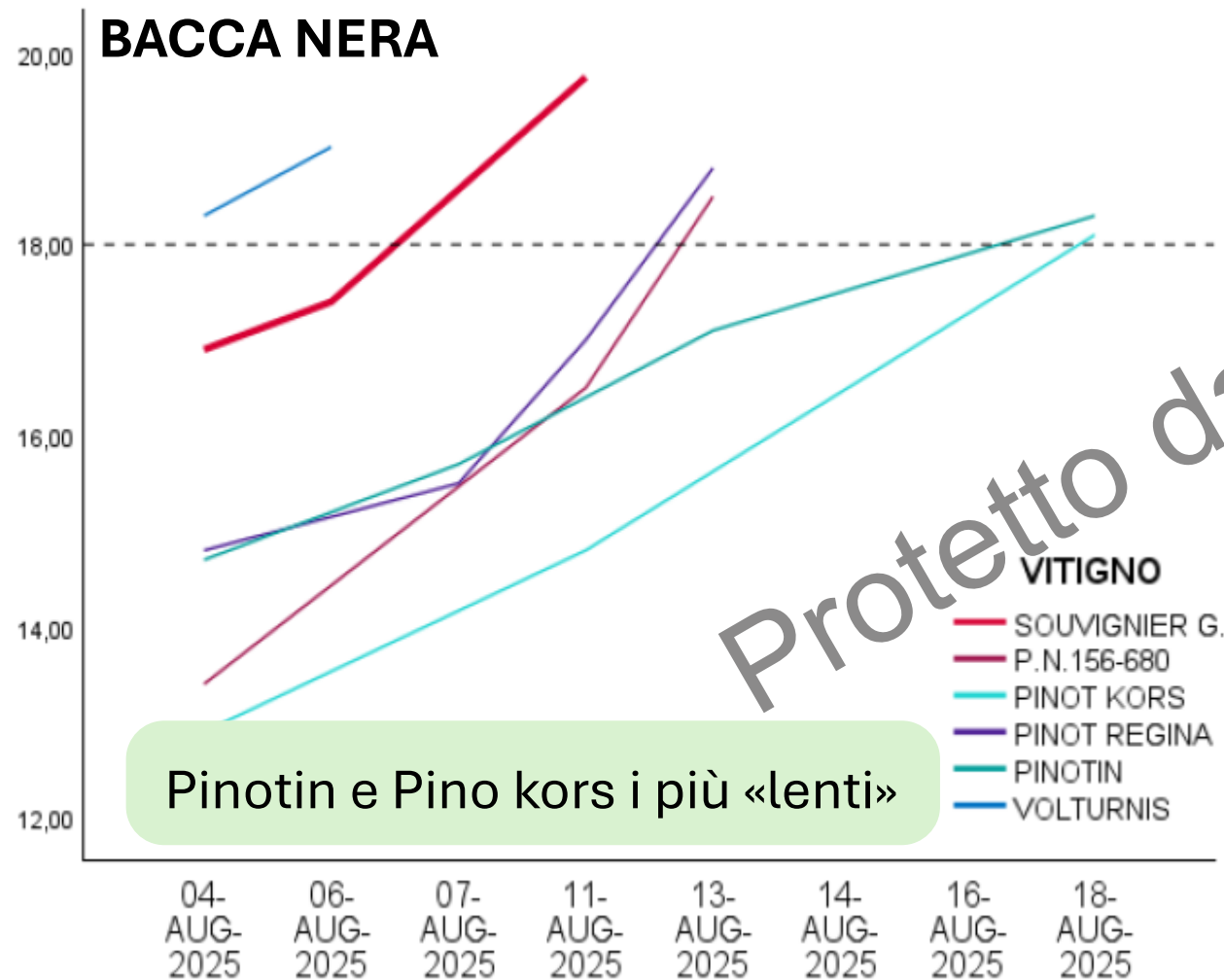


BUON EQUILIBRIO

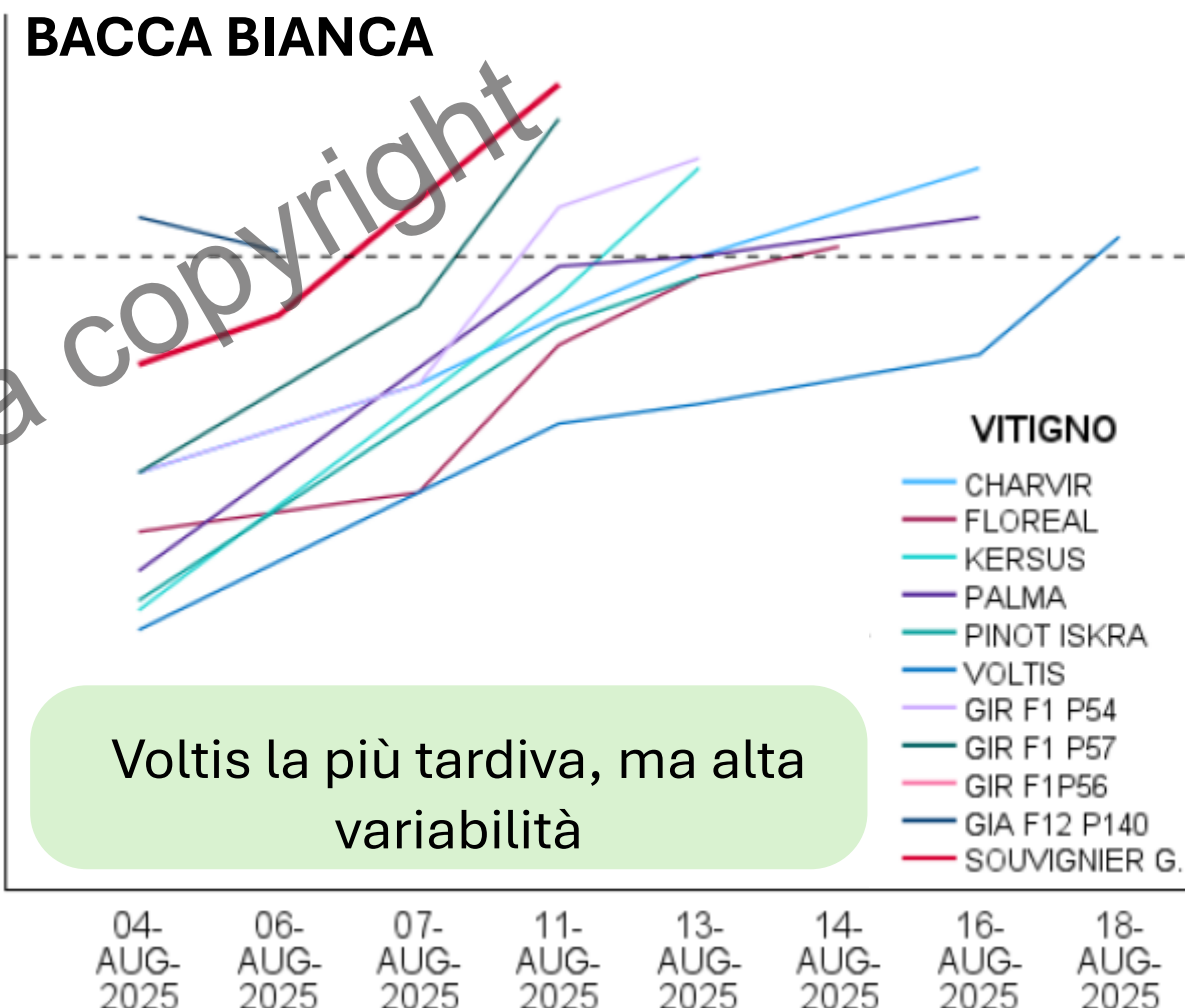
Volturnis, Voltis, Pinot Iskra,
Pinot Kors, Charvir, GIR F1 P57 e
GIR F1 P54

ACCUMULO ZUCCHERINO [°Bx]

BACCA NERA



BACCA BIANCA



QUALITÀ DELLE UVE

GENOTIPO	DATA VENDEMMIA	°BRUX	pH	ACIDITA'	MALICO	TARTARICO
VOLTURNIS	6/8/2025	19,02	3,04	10,1	2,42	8,56
VOLTIS	18/8/2025	17,3	3,1	7,75	2,21	5,74
SOUVIGNIER G.	11/8/2025	19,8	2,85	10,8	2,36	8,27
PINOTIN	18/8/2025	17,3	3,14	8,15	2,08	6,8
PINOT REGINA	13/8/2025	18	3,1	7,55	1,97	6,16
PINOT KORS	18/8/2025	17,2	3,91	9,2	2,19	6,77
PINOT ISKRA	13/8/2025	17,1	3	8,8	1,73	7,3
PALMA	16/8/2025	18,4	3,04	10,25	2,1	9,07
P.N.156-680	16/8/2025	17,5	2,95	11,65	3,05	8,1
KERSUS	13/8/2025	19,1	2,81	9,25	0,65	9,1
JOHANNITER	6/8/2025	17,07	2,97	9	2,4	7,25
GIR F1 P57	11/8/2025	20,6	2,78	16,25	5,13	10,53
GIR F1 P56	5/8/2025	18,3	2,95	13	4,99	8,43
GIR F1 P54	13/8/2025	19	2,95	9,85	2,3	8,77
GIA F12 P140	6/8/2025	18,05	2,79	12,5	3,16	9,75
FLOREAL	14/8/2025	18,1	3,02	8,9	2,21	7,25
CHARVIR	16/8/2025	17,6	2,96	12,2	3,51	9,13

QUALITÀ DELLE UVE

Lunedì 23 marzo, dalle 10.00 alle 12.30

Degustazione di microvinificazioni da uve di vitigni PIWI

Presso *Laboratorio di microvinificazione* - Erbusco (BS)

- 27 Partecipanti
- Vini:

1 – Johannitter	5 – Voltis
2 – Sauvignier Gris	6 – Floreal
3 – Pinot Regina	7 – Pinot Kors
4 – Pinot Iskra	8 – Pinotin
- Elaborazione delle schede analitiche in corso
- I tecnici coinvolti nell'evento hanno apprezzato il livello dei prodotti testati, apprezzandone le potenzialità per la produzione di basi spumanti