



COMUNICATO STAMPA

SETTEMBRE 2020

**BIKE&WINE:
CICLOTURISMO E VITICOLURA RESISTENTE PIWI**

Un'evento all'insegna della sostenibilità ambientale

Giovedì 17 settembre 2020, ore 19:00, c/o Museo Civico di Bassano del Grappa

Bassano del Grappa, settembre 2020. Bike & Wine è l'evento esclusivo che unisce il cicloturismo e la viticoltura resistente, accomunati dall'attenzione alla sostenibilità ambientale, presentato da Bike Hotel alla Corte e da **Nicola Biasi** - miglior giovane enologo d'Italia 2020 secondo l'associazione Vinoway, fondatore della *Nicola Biasi Consulting* e produttore del *Vin de La Neu*.

Una cena-degustazione, curata da Nicola Biasi e dallo chef Christopher Carraro del Ristorante Impronta (Bassano del Grappa), segnalato come novità dell'anno nella guida Ristoranti d'Italia 2020 del Gambero Rosso. L'evento si terrà il **17 settembre 2020, alle ore 19:00**, nella splendida cornice del Chiostro seicentesco del Museo Civico di Bassano del Grappa.

Protagonisti della degustazione i “**Resistenti di Nicola Biasi**”: 5 vini ottenuti da vitigni PIWI - da *pilzwiderstandfähige* che tradotto dal tedesco significa ‘resistente ai funghi’ – delle cantine **Vin de la Neu (Coredo, TN)**, **Terre di Cerealto (Cerealto, VI)**, **Poggio Pagnan (Mel, BL)**, **Ca'Apollonio (Romano d'Ezz, VI)**. Tutte realtà vitivinicole che sorgono a diverse altitudini, in territori incontaminati che abbracciano le regioni Trentino Alto Adige e Veneto, ciclovie naturali per pedalate nella bellezza di paesaggi verdi, accomunate dall'attenzione per la viticoltura sostenibile che si traduce nella coltivazione di vitigni resistenti alle crittogame. Quest'ultimi, infatti, ottenuti da incroci tra varietà europee con varietà americane o asiatiche resistenti ai predetti patogeni, consentono una limitazione dei trattamenti anticrittogamici in campo, di conseguenza un approccio alla viticoltura più oculata e sensibile verso l'incolumità ambientale. Avendo già dato grandi risultati potenzialmente equivalenti ai vitigni classici, rappresentano la nuova frontiera della ricerca scientifica nel settore vitivinicolo che mira all'eccellenza.

L'evento è rivolto ad enoappassionati esperti e curiosi. Il prezzo è di 90 euro a persona fino a copertura di 60 posti. Per prenotazione: Hotel alla Corte, tel. 0424.502114, mail: info@hotelallacorte.it



UFFICIO STAMPA

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano - +39 0236586889

Francesca Pelagotti Cell. +393667062302; E-mail: francescapelagotti@fcomm.it
Carlotta Ribolini Cell. +393387322829; E-mail: carlottaribolini@fcomm.it
Costanza Giustiniani Cell. +393420686448; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it
Leila Caramanico Cell. + 393805432134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it