



NASCE “RESISTENTI NICOLA BIASI”

La Rete d’Impresa tra 6 cantine produttrici di vini da vitigni resistenti

farà il suo debutto al Merano Wine Festival

5-6 novembre 2021

Novembre 2021. Nasce “Resistenti Nicola Biasi” la rete d’impresa tra sei cantine accomunate dallo stesso consulente enologo Nicola Biasi – a cui essa fa capo - e dalla medesima impresa vitivinicola: la produzione di vini da vitigni resistenti, anche noti come PIWI. Un progetto innovativo che rappresenta una grande novità nel panorama enologico nazionale.

“Resistenti Nicola Biasi” farà il suo debutto il 5 e 6 novembre al Merano Wine Festival durante il quale, presso il tavolo 106 nel Kurhaus Lentner, sarà possibile conoscere le cantine aderenti: **Albafiorita, Ca’Apollonio, Colle Regina, Della Casa, Poggio Pagnan e Vin de La Neu – Biasi Nicola.**

Tutte provenienti da territori diversi - tra Friuli, Veneto e Trentino, dal mare Adriatico alle Dolomiti – si mettono in gioco con i loro vini, frutto di un lavoro di concreta sostenibilità. Questo grazie soprattutto alla coltivazione di vitigni resistenti, gestiti mediante una viticoltura di precisione e un’enologia dedicata e scrupolosa. Questi vini così prodotti hanno dimostrato e stanno dimostrando che il binomio alta qualità - reale sostenibilità esiste.

Alla guida della rete d’impresa c’è Nicola Biasi, enologo consulente e produttore di Vin de la Neu –un bianco da uve resistenti Johanniter prodotto a quota quasi mille nella Val di Non - che riceverà il **Platinum Award 2021 di The Wine Hunter**. Biasi è stato premiato tra i Cult Oenologist 2021, durante l’anteprima di Merano Wine Festival.

Sarà inoltre il protagonista del talk **“PIWI. I vitigni resistenti, una nuova frontiera verso la sostenibilità vitivinicola”** che si terrà nella **Zedern Lounge dell’hotel Therme di Merano, sabato 6 novembre alle ore 15:00.**

“La sostenibilità è un concetto che richiede azioni concrete. I vitigni PIWI, resistenti alle malattie fungine, rappresentano la migliore e in alcuni casi l’unica strada per una reale viticoltura che si prende cura dell’ambiente e lo rispetta. Non a caso si parla di “vini e vitigni del futuro”. Abbiamo il dovere morale di pensare alle generazioni che verranno, lasciando loro un ecosistema che sia salubre e trasmettendo il sapere vitivinicolo che mira all’eccellenza e rende il Belpaese famoso in tutto il mondo. Credo che tutto ciò sia possibile con la viticoltura resistente”. – afferma Nicola Biasi, alla guida di “Resistenti Nicola Biasi”.



RESISTENTI
NICOLA BIASI

NOTE STAMPA

RESISTENTI NICOLA BIASI

Resistenti Nicola Biasi è l'unione di sei aziende - Albafiorita, Ca'Apollonio, Colle Regina, Della Casa, Poggio Pagnan e Vin de La Neu – Biasi Nicola – che nascono in territori diversi tra Friuli, Veneto e Trentino, dal mare Adriatico alle Dolomiti e scendono in campo per produrre vini che incontrano, dal vigneto alla bottiglia, un lavoro di concreta sostenibilità, in modo particolare grazie ai vitigni resistenti alle malattie fungine, anche noti come PIWI. Questi rappresentano ad oggi la migliore e in alcuni casi l'unica strada efficace per una reale viticoltura sostenibile. La loro naturale resistenza alle malattie fungine permette di ridurre drasticamente il numero dei trattamenti con diversi effetti collaterali positivi: eliminazione della chimica di sintesi, minor compattamento dei suoli, salvaguardia delle risorse idriche e minor produzione di CO₂. Proprio grazie a questa reale sostenibilità ambientale e all'altissimo livello qualitativo raggiunto dai vini prodotti gli esperti ne parlano come "i vini e i vitigni del futuro". Nasce sulla base di questi principi la rete d'impresе Resistenti Nicola Biasi che, unendo aziende con gli stessi principi, lavora per migliorare la qualità e l'immagine dei vini prodotti da vitigni resistenti e non solo. L'obiettivo è una reale sostenibilità ambientale abbinata ad un livello qualitativo elevato e a caratteristiche organolettiche uniche e di grande identità. Una viticoltura di precisione e un' enologia dedicata e scrupolosa permettono di esaltare il potenziale qualitativo di queste nuove varietà e conquistare così anche i palati più esperti e rigorosi. I vini sono frutto di un'etica giovane, duro lavoro e lungimiranza. Tre valori fondamentali che le uniscono: sostenibilità totale e reale, vini eccellenti e di grande personalità e massima competenza e dedizione del loro enologo, Nicola Biasi. "Costuire qualcosa di grande. Insieme" è il loro slogan

NICOLA BIASI

Nicola Biasi nasce a Cormons, nel Friuli-Venezia Giulia, nel 1981. Durante gli studi acquisisce esperienza lavorando presso la nota azienda friulana Jermann. Dopo il diploma nel 2001, è per cinque anni assistente enologo presso l'azienda del Collio Zuani, di proprietà della famiglia Felluga. Nel 2006 Nicola, con la voglia di scoprire sempre di più il mondo del vino, lascia il Friuli trasferendosi in Australia per lavorare come cantiniere durante la vendemmia della primavera 2006, nell'azienda Victorian Alps di Gapsted. Qui amplia le sue conoscenze enologiche, soprattutto nell'ambito della vinificazione del Syrah e dei vini bianchi in riduzione. Tornato in Italia, si sposta in Toscana a Castellina in Chianti dove inizia la sua esperienza nella vinificazione del Sangiovese, come capo cantiniere presso l'Azienda Marchesi Mazzei. La sua voglia di conoscere il mondo non si ferma, così nel 2007 vola in Sud Africa presso la cantina Bouchard Finlayson di Walker Bay, dove, come assistente enologo, approfondisce ulteriormente le pratiche di vinificazione, questa volta dedicandosi a Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Da maggio 2007 assume la direzione dell'Azienda San Polo, nuova Tenuta di Allegrini a Montalcino; segue con successo sia la parte agronomica che le attività in cantina, accrescendo progressivamente la sua competenza sul Sangiovese. A partire dal gennaio dell'anno successivo, la Famiglia Allegrini gli affida anche la cura enologica dell'azienda Poggio al Tesoro di Bolgheri. Qui Nicola ha modo di mettere in pratica quanto appreso durante le sue esperienze all'estero sulle tecniche di vinificazione dei vitigni internazionali. Da inizio 2012 decide di dedicarsi anche a progetti personali, creando il Vin de la Neu, vino prodotto da una varietà di vite resistente, lo Johanniter, nella Val di Non. Un progetto che ben presto attira l'attenzione della critica ricevendo importanti riconoscimenti. Nel 2016, Nicola decide di lasciare le tenute di Allegrini per intraprendere la carriera di libera professione come enologo consulente. Con la sua società, la Nicola Biasi Consulting, si avventura in questa nuova esperienza che lo porta a lavorare per importanti realtà in Toscana, Veneto, Friuli, Marche e Piemonte. Il suo talento viene premiato durante la Vinoway Wine Selection 2021 come Miglior Giovane Enologo d'Italia, mentre durante l'anteprima del Merano Wine Festival riceve l'ambito premio Cult Oenologist 2021, riservato ai 7 migliori enologi italiani. Il più giovane di sempre a ricevere questo riconoscimento.



RESISTENTI
NICOLA BIASI

PER INFORMAZIONI

info@vindelaneu.it

Via San Romedio, 8
Fr. Coredo, Predaia – 38012 (TN)
Tel. +39 0463722981

UFFICIO STAMPA

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

Francesca Pelagotti Cell. +393667062302; E-mail: francescapelagotti@fcomm.it

Leila Caramanico Cell. + 393805432134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it