

La nuova sfida dell'enologo Nicola Biasi nella Mosella con un blend di Riesling e Johanniter

26 Giugno 2025

di Redazione



BRIEDEL – Dopo aver ridisegnato la geografia della viticoltura sostenibile in Italia con il progetto Resistenti Nicola Biasi e conquistato premi e riconoscimenti con etichette simbolo come Vin de la Neu, l'enologo friulano **Nicola Biasi** apre un nuovo capitolo internazionale con la nascita di Progetto Mosella. Un progetto che non è solo geografico, ma filosofico, tecnico e visionario: interpretare il vitigno simbolo della Germania, il Riesling, alla luce del cambiamento climatico, attraverso le lenti della sostenibilità e dell'innovazione.

Il cuore di questa iniziativa si trova a Briedel, nel tratto alto della Mosella, a pochi chilometri dal confine con il Belgio, dove nel 2023, insieme alla biologa **Martina Casagrande** –

collaboratrice di lunga data nella Nicola Biasi Consulting – è stato acquisito un vigneto di 3.000 mq piantato a Kerner e Riesling. Le due varietà, vinificate separatamente, hanno dato origine a vini diversi e interessanti, ma è stato il Riesling – interpretato in stile secco, più vicino al Rheingau che al canone classico della Mosella – a diventare protagonista del progetto.

“Innovare rispettando la tradizione: è questo il principio che guida ogni nostra scelta – commenta Nicola Biasi – . Oggi anche in Mosella, grazie a rese basse e a una gestione agronomica di precisione, è possibile produrre Riesling secchi di grande equilibrio e profondità, senza ricorrere al residuo zuccherino. È la risposta concreta a una viticoltura che cambia, in un clima che cambia”.

La vendemmia 2023 ha dato origine a un vino irripetibile, unico nella sua identità e nella sua storia. È l'unica etichetta prodotta con le uve del vecchio impianto: dopo la raccolta, infatti, il vigneto è stato completamente reimpiantato e quel cru, in quella forma, non esisterà più. Una bottiglia rara, che racconta un luogo ma anche un momento: un Riesling secco, pulito, essenziale, che rompe con la tradizione zuccherina della Mosella per offrire un profilo più diretto, salino e verticale, in perfetto equilibrio con la visione enologica di Nicola Biasi.

Il nuovo impianto, che darà i primi frutti nei prossimi anni, è composto per metà da Riesling e per metà da Johanniter, la varietà del celebre Vin de la Neu. Questo abbinamento inedito apre la strada a un blend dal grande potenziale: da un lato l'eleganza minerale e la longevità del Riesling, dall'altro la sostenibilità e l'adattabilità del Johanniter, in grado di affrontare condizioni climatiche estreme con una drastica riduzione dei trattamenti in vigna. Tradizione e innovazione, terroir e tecnica, memoria e visione: Progetto Mosella non è solo un nuovo vino, è la dimostrazione concreta che anche nel cuore più classico del vino europeo è possibile fare ricerca e proporre modelli virtuosi.

Il Progetto Mosella si aggiunge così alla costellazione di progetti che fanno capo a Nicola Biasi, già premiato con il Premio Vitienologia Sostenibile 2025 da DoctorWine e con il Premio Speciale per la Vitivinicoltura Sostenibile dell'Anno da Gambero Rosso nel 2025. Un riconoscimento del valore di un lavoro che non si limita a produrre grandi vini, ma li pensa come veicolo per un cambiamento reale, tangibile, misurabile.

Dalla Val di Non alla Mosella, attraverso i dieci territori della rete Resistenti Nicola Biasi, l'enologia si fa strumento di innovazione, cultura e sostenibilità.

