

Nicola Biasi protagonista del Merano Wine Festival con due vini simbolo del progetto Resistenti

25 Ottobre 2023



MERANO – Il 32° Merano WineFestival, che si terrà dal 3 al 7 novembre e che *Virtù Quotidiane seguirà come ogni anno da vicino con approfondimenti e interviste*, comincia nei migliori dei modi per l'enologo **Nicola Biasi**, che vede premiati i suoi due vini simbolo del progetto Resistenti Nicola Biasi, una rete in continua espansione ed evoluzione che ad oggi fa affidamento su otto aziende tra Friuli, Veneto e Trentino, le quali perseguono l'obiettivo di unire la qualità dei loro vini alla reale e concreta sostenibilità ambientale.

La nuova annata del vino simbolo Renitens, un grande bianco nato dall'assemblaggio dei vini delle 6 aziende italiane fondatrici della rete, è candidato Platinum The WineHunter Award 2023; il Baby Renitens, nuovo blend ottenuto dai migliori vini di tutte le aziende della rete, che ha fatto il suo debutto al Vinitaly 2023, ha ottenuto il Gold The WineHunter Award 2023.

Il 2023 è stato un altro anno ricco di soddisfazioni e traguardi per Nicola Biasi, che lo ha visto affermarsi sia tra i migliori e talentuosi enologi italiani, sia come principale esperto e promotore di una viticoltura sostenibile di qualità.

Venerdì 3 novembre alle ore 14,30, presso la sala Zeno & Maia dell'Hotel Terme Merano, sarà l'occasione per ascoltare Nicola Biasi grazie alla masterclass "I vini del futuro", che vedrà la presenza di importanti relatori come il professore **Attilio Scienza** e il patron del Merano WineFestival **Helmuth Köcher**.

Sarà un momento di condivisione e approfondimento su temi relativi al cambiamento climatico e alle difficoltà in vigneto nel continuare a produrre vini di qualità: nuovi territori, vitigni resistenti, sostenibilità ambientale e tecniche antiche per rispondere alle richieste dei consumatori.

"Quest'anno un vino nato da territori in passato considerati non vocati, figlio di nuovi vitigni e di tecniche enologiche innovative, è candidato Platinum – dice Nicola Biasi – . Questo significa che non possiamo più vivere di sole tradizioni, per quanto siano importanti. Assieme al professor Scienza parleremo delle problematiche del cambiamento climatico e di come gestirle per continuare a fare i vini per cui l'Italia è conosciuta. La presenza di Helmuth Köcher che ben conosce il territorio della Georgia, ci racconterà l'importanza delle tradizioni e di come attualizzarle. Dalle parole ai fatti con una degustazione che dimostrerà perché l'evoluzione enologica è d'obbligo".

La masterclass sarà moderata da **Chiara Giannotti** di *Vino Tv* e vedrà l'alternarsi degli interventi di Attilio Scienza, che esaminerà il cambiamento climatico e le reazioni della vite a esso, di Helmuth Köcher, che parlerà dell'importanza della sostenibilità anche a livello comunicativo, di Nicola Biasi, che esporrà le potenzialità dei vitigni resistenti e i vari aspetti della sostenibilità in cantina, e di **Antonino La Placa** di Vinventions, che illustrerà la rivoluzione sostenibile che sta portando avanti con i tappi Nomacorc.

I vini in degustazione durante la masterclass saranno: Baby Renitens – Gold The WineHunter Award 2023, per affrontare il concetto di sostenibilità per le nuove generazioni; Renitens 2022 – Candidato Platinum The WineHunter Award 2023, per discutere del cambio di paradigma nel panorama vitivinicolo: "il vino di punta aziendale non è più un cru ma bensì un blend di più territori"; Vin de la Neu 2019 – Platinum The WineHunter Award 2021, per presentare l'eccellenza qualitativa dei vitigni resistenti; Brunello di Montalcino 2019 del versante Nord, per approfondire il concetto delle zone una volta considerate minori, che invece oggi danno grandi vini; Un vino della Georgia, per esplorare le tecniche antiche di vinificazione; Un vino sperimentale del 2023, ottenuto da fermentazione a 35 gradi di

temperatura con lievito sperimentale ibrido, per volgere lo sguardo a un futuro sempre più sostenibile.

Dal 3 al 7 novembre, presso il Kurhaus-Pavillion des Fleurs tav. 213, sarà poi possibile incontrare Nicola Biasi e degustare Renitens 2022, Baby Renitens 2022 e Vin de la Neu 2021.

Per partecipare al Merano WineFestival e alle sue varie attività (masterclass, incontri, eventi...) è necessario essere in possesso del biglietto d'ingresso. Per riservare il proprio posto alla masterclass "I vini del futuro" prenotarsi al link

https://meranowinefestival.midaticket.it/acquista/?id_evento=754&nome_evento=I%20vini%20del%20futuro%2003%2F11%2F2023%20-%20H%2014%3A30.