**LA VENDEMMIA 2024 SECONDO *RESISTENTI NICOLA BIASI*: TRADIZIONE E INNOVAZIONE**

**PER AFFRONTARE LE NUOVE SFIDE CLIMATICHE**

**Coredo, agosto/settembre 2024** - **La vendemmia 2024** si prospetta come una delle più impegnative degli ultimi anni per la ***Resistenti Nicola Biasi***, la rete fondata nel 2021 dal pluripremiato enologo **Nicola Biasi**, ma anche come un'importante occasione di riflessione e di innovazione per tutto il settore vitivinicolo.
***Resistenti Nicola Biasi*** è una realtà unica in Italia, che al momento conta otto aziende agricole in altrettanti territori diversi tra Friuli, Veneto e Trentino, che hanno deciso di abbracciare l'obiettivo comune di unire l'eccellenza qualitativa alla reale e concreta sostenibilità del settore vitivinicolo, attraverso l'impiego di vitigni resistenti alle malattie fungine, noti anche come Piwi.

Dopo un 2023 segnato da climi estremamente avversi, che hanno colpito in particolare le regioni del Centro-Sud Italia, la nuova annata si conferma altrettanto complessa, con sfide climatiche che si stanno manifestando in maniera diversa nelle varie regioni del Paese. **Nicola Biasi**, fondatore della rete ***Resistenti Nicola Biasi*** ed enologo di spicco nel panorama vitivinicolo italiano e non solo, ha analizzato così la situazione attuale:

*“L'andamento climatico del 2024 ha invertito le tendenze dello scorso anno. Se nel 2023 abbiamo assistito a piogge abbondanti nel Centro-Sud, quest'anno il maltempo si è concentrato nel Nord Italia, colpendo tutte le regioni da est a ovest, dal Friuli al Piemonte. Oltre alle forti precipitazioni, abbiamo dovuto affrontare gravi problemi di malattie funginee e, in alcune aree, anche la grandine ha inflitto danni significativi. Al contrario, il Centro-Sud ha sofferto per la mancanza d’acqua, con conseguenze visibili nella vegetazione poco sviluppata e nei grappoli piccoli e spargoli, preannunciando una vendemmia scarsa.*”

In un contesto così difficile, l'importanza del ruolo del produttore emerge in maniera ancora più netta.

“*È proprio nelle annate difficili che i produttori più abili risaltano,”* sottolinea Biasi. “*Le tecniche agronomiche possono fare la differenza. Una buona gestione del terreno, delle potature e della chioma durante la fase verde è fondamentale per affrontare al meglio, o per lo meno mitigare, le avversità climatiche che ci colpiscono sempre più spesso. Il vino è un prodotto dell'uomo, e il produttore, con le sue scelte, è l'artefice del risultato enologico.*”

Nicola Biasi evidenzia come, nonostante le difficoltà, ci siano vitigni che hanno dimostrato una maggiore capacità di adattamento alle condizioni estreme.

*“Alcuni vitigni autoctoni, spesso più tardivi rispetto agli internazionali, stanno mostrando una maggiore performance in annate precoci, mentre i vitigni resistenti, i cosiddetti piwi, continuano a distinguersi per la loro alta tolleranza alle malattie funginee, anche in condizioni estreme. Chiudere la difesa con pochi trattamenti di rame e zolfo, ottenendo comunque uve perfettamente sane e mature, rappresenta un grande successo. Questi vitigni offrono una sostenibilità economica, sociale e ambientale che è imprescindibile per il futuro del nostro settore.*”

La vendemmia 2024 sarà quindi un banco di prova importante, ma anche un'opportunità per riaffermare la visione della ***Resistenti Nicola Biasi***: un equilibrio tra tradizione e innovazione, con l’obiettivo di produrre vini di alta qualità in armonia con l'ambiente.

***RESISTENTI NICOLA BIASI***

***Resistenti Nicola Biasi*** *è una rete di otto aziende agricole in otto territori diversi tra Friuli, Veneto e Trentino, creata nel 2021 e guidata da Nicola Biasi, miglior giovane enologo d’Italia per Vinoway, Cult Oenologist 2021 per il Merano Wine Festival ed Enologo dell’Anno 2022 per Food and Travel.*

*Resistenti non sono solo i vitigni, noti anche come PIWI (dal tedesco pilzwiderstandfähige, ossia resistenti ai funghi – malattie fungine) ma anche gli stessi produttori che hanno abbracciato la sfida della sostenibilità in territori differenti e caratterizzati da altitudini e climi che fanno della loro viticoltura qualcosa di davvero innovativo. Questa difesa del territorio, coniugata a una viticoltura di precisione e a un’enologia dedicata e scrupolosa, permette di esaltare le qualità di queste nuove varietà e di conquistare così anche i palati più esigenti e rigorosi.*

***LE IMPRESE DELLA RETE:***

*Albafiorita a Latisana, nella riviera friulana.*

*In un zona non conosciuta per l’innovazione, Dino de Marchi decide di puntare sulla sostenibilità producendo i suoi vini bianchi esclusivamente da vitigni resistenti.*

*Ca'da Roman a Romano d'Ezzelino.*

*Ai piedi del Monte Grappa, Massimo e Maria Pia Viaro Vallotto nel 2015 danno vita all’azienda di soli vitigni resistenti con cantina dedicata che a oggi, risulta essere la più grande d’Europa.*

*Colle Regina a Farra di Soligo, tra i colli trevigiani.*

*Nel cuore del prosecco Docg Marianna Zago decide di andare controcorrente concentrando la sua produzione su vini ad alta sostenibilità grazie all’impianto di vitigni resistenti.*

*Poggio Pagnan a Mel, nella Valbelluna.*

*Gianpaolo Ciet e Alex Limana coltivano esclusivamente varietà resistenti e le vinificano nella loro cantina, la prima di Borgo Valbelluna.*

*Della Casa a Cormons, in pieno Collio.*

*Renato Della Casa decide di affiancare l’innovazione alla tradizione dei vitigni autoctoni del suo Collio bianco.*

*Vigneti Vinessa a San Zeno di Montagna, sull’alta costa veronese del Garda*

*Mauro e Leonardo Bonatti, per il loro progetto di coltivare esclusivamente vitigni resistenti, in un territorio quasi inesplorato per la viticoltura ad oltre 700 metri s.l.m*

*Villa di Modolo, Belluno, nel cuore delle Dolomiti venete*

*Francesco Miari Fulcis, decide di ridare lustro alla dimora storica di Modolo, con un progetto unico nel suo genere che, come protagonista, prevede la produzione di vino da vitigni resistenti*

*L'azienda dell'enologo.*

*A Coredo, tra le Dolomiti trentine, Nicola Biasi crea un vino che nasce per rompere gli schemi, il Vin de la Neu.*

***NICOLA BIASI***

*Nicola Biasi nasce in Friuli terra di vini e, dopo il diploma di Enotecnico, lavora per importanti aziende del Friuli come Jermann e Zuani della famiglia Felluga. Prima di trasferirsi in Toscana, Nicola lavora per Victorian Alps di Gapsted in Australia e poi in Sud Africa per Bouchard Finalyson, dove amplia le sue conoscenze enologiche internazionali.*

*Marchesi Mazzei, San Polo a Montalcino e Poggio al Tesoro di Bolgheri di Allegrini sono le aziende Toscane per cui lavora come enologo per quasi dieci anni.*

*Nel 2016 Nicola decide di intraprendere l’attività di libero professionista fino ad arrivare nel 2020 a fondare la Nicola Biasi Consulting che vanta consulenze in Toscana, Piemonte, Veneto, Friuli, Trentino e Marche.*

*Nicola viene premiato nel 2020 durante la Vinoway Wine Selection 2021 come Miglior Giovane Enologo d’Italia e a giugno 2021 durante l’anteprima del Merano Wine Festival riceve l’ambito premio Cult Oenologist, riservato ai 7 migliori enologi italiani. Il più̀ giovane di sempre a ricevere questo riconoscimento. Nello stesso anno fonda la rete d’imprese Resistenti Nicola Biasi, un progetto che raggruppa al momento otto aziende vitivinicole differenti accomunate da un unico obiettivo: produrre vini di eccellenza praticando la vera e reale sostenibilità in vigna e in cantina, salvaguardando in maniera concreta l’ambiente.*

*A ottobre 2022 resistenti Nicola Biasi riceve l’ambito riconoscimento “progetto vino dell’anno” da Food and Travel Italia, nell’ambito della stessa serata Nicola Biasi viene anche insignito del titolo enologo dell’anno.*

PER MAGGIORI INFORMAZIONI:

RESISTENTI Nicola Biasi

Via San Remedia 8, 38012 - Coredo-Predaia (TN)

<https://resistentinicolabiasi.com/>

Tel: 0463722981

info@nicolabiasi.it

UFFICIO STAMPA:

**FCOMM**

via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano

[fcomm milano](https://www.instagram.com/fcomm_milano/)

**Francesca Pelagotti** Cell: +39 366 7062302 - Email: francescapelagotti@fcomm.it

**Giacomo Tinti**: +39 331 1244128 - Email: comunicazione@fcomm.it