

# Il futuro del vino? Meno paura di innovare, più attenzione al territorio

scritto da Claudia Meo | 30 Settembre 2025



*Nicola Biasi, enologo friulano con significativa esperienza in Italia e all'estero, ha scelto il Trentino per sperimentare i vitigni resistenti e costruire una rete di aziende unite dalla sostenibilità. Dai successi del Vin de la Neu al nuovo progetto in Mosella, la sua sfida è chiara: liberare la viticoltura dalla paura del cambiamento, mettendo il territorio al centro.*

Enologo friulano con un curriculum internazionale che spazia dall'Australia al Sudafrica, Nicola Biasi ha scelto di fare del Trentino la sua casa e il punto di partenza per un progetto unico in Italia. Dopo più di dieci anni di esperienza come enologo in aziende iconiche come Marchesi Mazzei, San

Polo e Poggio al Tesoro di Bolgheri, nel 2020 ha fondato la Nicola Biasi Consulting, che oggi segue aziende in tutta Italia. Nel 2021 ha dato vita alla rete **Resistenti Nicola Biasi**, che riunisce otto realtà in Friuli, Veneto, Trentino, Piemonte e Germania, tutte impegnate a produrre vini di qualità da vitigni resistenti, con un approccio concreto alla sostenibilità.

La sua etichetta simbolo, **Vin de la Neu**, prodotta a quasi 1000 metri in Val di Non, ha conquistato i più importanti riconoscimenti internazionali, dai Tre Bicchieri del Gambero Rosso al “faccino” di DoctorWine, fino ai 5 grappoli di Bibenda e 94pts James Suckling. Nel 2025 ha lanciato anche il **Progetto Mosella**, in Germania, dove ha scelto di affiancare al Riesling il Johanniter, la varietà resiente protagonista del suo vino in Trentino. Con la sua rete Nicola ha dimostrato che viticoltura sostenibile e vini di eccellenza non solo possono coesistere, ma sono la chiave del futuro.

## **Nicola, qual è il cuore della sua filosofia enologica?**

“Il mio obiettivo è duplice: fare vini da varietà resistenti sempre migliori e comunicarli bene. Se non sono i vini migliori, perché il consumatore dovrebbe comprarli? E se facciamo i vini migliori del mondo ma il mondo non lo sa, saremo i soli a berli. Oggi non beviamo il vino per la sua carica calorica, ma per il piacere che ci dà: deve essere buono, altrimenti la sostenibilità da sola non basta. Abbiamo condotto studi comparativi che dimostrano che, rispetto ai vitigni tradizionali, i resistenti permettono di ridurre fino al 40% la CO<sub>2</sub> emessa e fino al 70% l’acqua usata per i trattamenti. Ma questi numeri hanno senso solo se il vino è buono: il consumatore non compra un vino perché è sostenibile se poi non trova l’emozione nel bicchiere”.

## **Una frase che ritorna spesso nei suoi interventi è “liberarsi dalla paura del cambiamento”. Cosa significa?**

“Per troppo tempo abbiamo pensato che il vitigno fosse l’elemento sacro e intoccabile, ma in realtà il vitigno è uno strumento che entra nella produzione, al pari di altri, come l’enologo. Il vero protagonista è il territorio: sulle bottiglie di Barolo c’è scritto Barolo, non Nebbiolo; a Montalcino c’è scritto Brunello di Montalcino, non Sangiovese. Se il clima cambiasse al punto che un vitigno non potesse più esprimere il territorio come un tempo, perché non scegliere un’altra varietà che lo possa fare meglio? È questa la libertà di pensiero che ci serve per affrontare il futuro”.

## **Che rapporto ha con il mondo della ricerca e del vivaismo?**

“Con i Vivai Cooperativi Rauscedo lavoriamo tantissimo: assaggiamo tutte le loro nuove varietà, collaboriamo con Fondazione Mach e con i centri di ricerca. In Italia ci sono circa 40 varietà resistenti autorizzate. L’obiettivo non è copiarne una tradizionale, ma creare una che funzioni davvero oggi, in quel territorio e con quel clima. È un processo lungo, ma grazie a delle piante che possono definirsi dei “super genitori” oggi bastano 7-8 anni per ottenere una nuova varietà. Quando parliamo di immunità alle malattie intendiamo la possibilità di ridurre al massimo i trattamenti, anche se non si riesce ad eliminarli del tutto: passare da venti trattamenti a quattro è un risultato enorme”.

## **Come funziona la sua rete di imprese?**

“La rete è nata dopo il successo del Vin de la Neu. Produttori da tutta Italia hanno iniziato a chiedermi consulenza e ho capito che c’era bisogno di fare squadra: sono tutte aziende

medio-piccole e ho capito ben presto che mettersi in rete è l'unico modo per comunicare in modo efficace. Il nostro primo vino è stato *Renitens*, un bianco strutturato che contiene almeno un vino di ciascuna delle aziende fondatrici. Poi sono nati *Baby Renitens* e *Red Renitens*, vini più diretti, freschi, pensati per il consumo quotidiano”.

## **Perché ha sentito il bisogno di aprire un vigneto anche in Germania?**

“Il progetto Mosella è la mia sfida internazionale: ho espiantato un vecchio vigneto di Riesling e l’ho ripiantato metà a Riesling e metà a Johanniter. Qui trattiamo i vigneti con i droni, tecnica che, se ben gestita, si rivela molto utile anche per proteggere la salute di chi lavora in vigna. È un progetto che unisce tradizione e innovazione: voglio dimostrare che anche nel cuore più classico del vino europeo si può cambiare senza tradire l’identità del territorio”.

## **Come vede il futuro dei vini resistenti in Italia?**

“Siamo tra i più avanzati al mondo nella ricerca ma tra i più lenti nella burocrazia: non abbiamo ancora recepito il regolamento europeo che autorizza l’uso dei resistenti nelle DOC, mentre Francia e Germania lo hanno già fatto. Sul piano tecnico e qualitativo credo che i resistenti vadano giudicati insieme agli altri vini, non in concorsi a parte. Solo così dimostreremo che la qualità è all’altezza delle grandi denominazioni”.

## **Quale messaggio vuole dare alla filiera del vino?**

“Bisogna avere meno paura del cambiamento. In alcuni territori le varietà di trent’anni fa funzionano ancora benissimo, in altri no. Non possiamo rimanere fermi: se un altro vitigno può

esaltare meglio il territorio dobbiamo avere il coraggio di usarlo. Alla fine, l'unica cosa che conta è quello che il consumatore trova nel bicchiere”.

---

## **Punti chiave:**

1. **Vitigni resistenti:** riducono trattamenti, consumo d'acqua e CO<sub>2</sub>, ma la sostenibilità ha senso solo se si accompagna a vini di qualità;
2. **Territorio al centro:** il vitigno è uno strumento, la vera identità è quella del luogo che il vino racconta;
3. **Fare rete per crescere:** la sinergia tra piccoli produttori permette di comunicare meglio e rafforzare la presenza sul mercato;
4. **Innovazione coraggiosa:** progetti in Trentino e in Mosella mostrano come cambiamento e tradizione possano convivere.