



Vin de la neu, il nettare di Bacco prodotto sotto la neve

A Coredo (TN), nella Val di Non, il giovane agronomo Nicola Biasi produce il Vin de la neu (il vino della neve), un bianco complesso e delicato destinato ad una nicchia di estimatori. L'abbiamo provato e ve ne parliamo.



Nicola Biasi, produttore del Vin de la neu.

Ci troviamo a 900 metri sul livello del mare, a Coredò, in Trentino Alto Adige. Il terreno è fertile e produttivo per le celebri mele che fanno conoscere la **Val di Non** nel mondo. Ma un agronomo illuminato e (forse) un po' folle chiede al padre, proprietario del fondo, di togliere il redditizio frutto per impiantare viti.

La risposta è un secco "no" per anni, poi l'amore di genitore prevale consentendo l'esperimento, forse immaginando uno di quegli schiaffi che, per crescere, i figli spesso devono ricevere dalla vita. Il risultato è il **Vin de la neu**, il vino della neve, ovvero una **limitatissima produzione di un bianco complesso e delicato**, destinato alla nicchia, dal valore potenzialmente inestimabile.

A rendere possibile il miracolo è **Nicola Biasi**, giovane 34enne che vanta già una decennale esperienza da direttore alla corte degli **Allegretti**, storici produttori di Brunello di Montalcino, e attuale direttore del **Wine Research Team**, costituito da un gruppo di aziende unite dall'idea, partita dal gruppo di Riccardo Cottarella, di fare ricerca per superare le problematiche legate al mondo della vite.

Il coraggioso esperimento su appena un ettaro di terreno ha fruttato 300 bottiglie di **Vin de la neu** nella prima annata – la 2013, che non verranno mai commercializzate in quanto custodite gelosamente dal produttore – e 440 nel 2014. Per il futuro l'obiettivo è quello di ampliare la superficie per arrivare almeno a 2mila bottiglie all'anno (nel 2015 se ne stimano 600, ma il vino se ne starà buono buono a riposare in botte ancora per un po').

Ma quale vitigno può resistere alle rigide condizioni climatiche delle mele? Un ibrido chiamato **Johanniter**, che ha come padri due colossi quali Riesling e Pinot Grigio, resistente alla quota e alle principali fungine della vite e dal buon potenziale di invecchiamento con il suo ph sotto i 3,2.

«L'idea era quella di ottenere un prodotto originale, unico nel suo genere, in un terreno che non ha mai conosciuto la vite, senza utilizzare alcun tipo di trattamento chimico. E sono fiero di esserci riuscito anche nel 2014, anno in cui sono caduti ben 1500 mm di acqua», spiega Biasi.



Nicola Biasi nella sua cantina.

E che le condizioni atmosferiche potessero non agevolare il lavoro dell'enologo lo si è capito fin dalla prima vendemmia, quando la raccolta (rigorosamente manuale) delle uve avvenne proprio sotto la neve.

Ma nonostante le condizioni avverse, l'entusiasmo e il prodotto di Biasi devono aver contagiato anche i vicini di terreno che – come ammette con orgoglio lo stesso enologo – hanno iniziato a piantare qualche vite, a discapito delle iniziali perplessità che gli sono costate non pochi sfottò.



La degustazione del Vin de la neu

Ma com'è all'analisi visiva e gusto-olfattiva questo raro nettare di Bacco?

Si presenta di un splendido **colore intenso e consistente**, all'olfatto la splendida **complessità aromatica** si costruisce intorno ad un fruttato brillante e limpido, sottolineato da raffinate note, banale a dirsi, tipiche della mela della Val di Non. E **al palato** i sentori preannunciati dal naso trovano piena corrispondenza, regalando un finale lungo, fresco ed equilibrato.

Data di creazione

30/04/2016

Autore

alice-lombardi