



Paolo Valente

Vin de la Neu, il vino delle neve

Siamo in Trentino, alla scoperta di un'espressione del territorio unica, un progetto che parla di sostenibilità e coerenza, declinato grazie a un vitigno resistente

...

Nel 2012 Nicola Biasi, giovane ma già affermato enologo, lancia il suo progetto per realizzare un vino da un vitigno resistente: lo Johanniter. Sostituisce un meletto di proprietà della famiglia con un vigneto ad alta densità di impianto allevato ad alberello a ventaglio, un portamento che non stressa la pianta e le permette di far arrivare a perfetta maturazione le uve nonostante l'altitudine di quasi mille metri sulle montagne del Trentino. La conduzione del vigneto e le tecniche di cantina sono rispettose della sostenibilità, quella vera e non di facciata. Pochissimi trattamenti anticrittogamici, nessun diserbo, pali di sostegno in larice, nessun mezzo a motore per effettuare le operazioni in vigneto. Il 12 ottobre 2013, il giorno della prima vendemmia, al mattino, il vigneto era ricoperto da uno strato di fresca e soffice neve caduta durante la notte. Nasce il Vin de la Neu, il vino della neve. L'etichetta disegna le vette che circondano il vigneto e la bottiglia, renana, dalla forma slanciata è coerente con il profilo organolettico del vino, altrettanto snello e verticale. Nonostante un inverno particolarmente caldo, il proseguo dell'annata 2020 ha portato a una lenta maturazione delle uve che hanno mantenuto un'importante spalla acida. Le uve, vendemmiate il 14 ottobre, dopo la pressatura hanno subito una chiarifica statica in contenitori di cemento non vetrificato; la fermentazione alcolica è avvenuta in barrique. Il vino è tornato in cemento per la fermentazione malolattica e poi nuovamente in barrique per circa dieci mesi. L'affinamento in bottiglia per oltre un anno ha preceduto l'entrata sul mercato. Vin de la Neu non lascia indifferenti. I profumi ci riportano alla mente i campi di montagna a inizio estate quando i fiori, appena scaldati dal sole, oscillano al vento. Fiori delicati, camomilla, rosa e poi frutta a pasta bianca e un accenno di erbe aromatiche. Sottile, elegante, affascinante. La buona struttura è in perfetto equilibrio con la freschezza e la sapidità. La lunghissima persistenza amplifica la piacevolezza del sorso. Può attendere numerosi anni in cantina nonostante sia perfetto già da subito.

www.vindelaneu.it