



NICOLA BIASI IL PIU' GIOVANE PROTAGONISTA DI CULT ENOLOGIST

*Al via l'anteprima del 30° Merano Wine Festival
con una retrospettiva su 10 fra i migliori enologi italiani*

Giugno 2021. Nicola Biasi sarà tra i protagonisti di Cult Enologist, l'evento dedicato alle eccellenze enologiche organizzato dal 18 al 19 giugno in occasione dell'Anteprima del Merano Wine Festival "Naturae et Purae", kermesse del vino dedicata alla viticoltura sostenibile.

Nicola Biasi, già miglior giovane enologo d'Italia per Vinoway Wine Selection 2021, è il più giovane degli enologi italiani premiati da Helmuth Köcher e chiamati per **presentare le 10 etichette che meglio rappresentano la loro filosofia e la loro produzione.**

Dalle montagne trentine, sulle cui valli ha trovato territorio fertile il suo Vin de la Neu - frutto di un vitigno particolarissimo, il Johanniter, assai raro ed esempio di quelle varietà resistenti alle malattie fungine della vite - **la sua consulenza spazia dal Friuli al Veneto, al Piemonte fino alla Toscana e al Lazio.**

Con una solida esperienza internazionale alle spalle, dall'Australia al Sud Africa, e tra i massimi esperti in materia di vitigni resistenti, Biasi predilige un approccio pratico e sperimentale alla viticoltura, puntando ad un prodotto di qualità, massima espressione del terroir di provenienza e del vitigno, e dall'eleganza equilibrata e senza eccessi.

“Ringrazio tutta l'organizzazione per avermi dato l'opportunità di partecipare a questo evento, al fianco di colleghi che stimo fortemente” – afferma Biasi – “E' un'occasione unica e nuova non solo per far conoscere le aziende che seguono e le diverse sfumature di ciascun vino e territorio, ma anche per valorizzare l'estrema varietà del panorama vitivinicolo italiano.”

Le etichette in degustazione presentate da Biasi:

Nicola Biasi – Vin de La Neu 2018

Borgo Savaian – Aransat (Orange Wine) 2020

Ca' Apollonio – 369 2019

Poggio Pagnan – Rivetta 2019

Colle Regina – Forte 2019

Podere La Vigna – Brunello di Montalcino DOCG 2016

Muralia – Muralia Toscana Rosso IGT 2018

Della Casa – Preludio 2019

Albafiorita – Merlot 2018

Poggio del Moro – IGT 2018

Lagre – Friulano 2020



NOTE STAMPA

NICOLA BIASI

Nicola Biasi nasce a Cormons, nel Friuli-Venezia Giulia, nel 1981. Durante gli studi acquisisce esperienza lavorando presso la nota azienda friulana Jermann. Dopo il diploma nel 2001, è per cinque anni assistente enologo presso l'azienda del Collio Zuani, di proprietà della famiglia Felluga. Nel 2006 lavora per alcuni mesi come capo cantiniere presso l'Azienda Marchesi Mazzei di Castellina in Chianti, dove inizia la sua esperienza nella vinificazione del Sangiovese. All'inizio del 2007 è in sud- Africa, presso la cantina Bouchard Finalyson di Walker Bay, dove – come assistente-enologo - approfondisce ulteriormente le pratiche di vinificazione, questa volta dedicandosi a Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Da maggio 2007 assume la direzione dell'Azienda San Polo, nuova Tenuta di Allegrini a Montalcino; segue con successo sia la parte agronomica che le attività in cantina, accrescendo progressivamente la sua competenza sul Sangiovese. A partire dal gennaio dell'anno successivo, la Famiglia Allegrini gli affida anche la cura enologica dell'azienda Poggio al Tesoro di Bolgheri. Qui Nicola ha modo di mettere in pratica quanto appreso durante le sue esperienze all'estero sulle tecniche di vinificazione dei vitigni internazionali. Da inizio 2016 decide di dedicarsi sia all'attività di consulenza, che alla produzione vitivinicola con il progetto Vin de la Neu, un inedito vino bianco da uve resistenti Johanniter che nasce nella Val di Non, nella vigna di Còredo, a quasi 1.000 metri d'altitudine, sulle Dolomiti.

UFFICIO STAMPA

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano - +39 0236586889

Francesca Pelagotti Cell. +393667062302; E-mail: francescapelagotti@fcomm.it
Costanza Giustiniani Cell. +393338164127; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it
Leila Caramanico Cell. + 393805432134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it
Alice Gayet Cell. + 393351451893; E-mail: alicegayet@fcomm.it