



## **LA VENDEMMIA 2021 RACCONTATA**

### **DALL'ENOLOGO NICOLA BIASI**

*Un'annata di tecnica, cuore e fortuna*

**Settembre, 2021.** L'enologo Nicola Biasi - consulente per importanti cantine friulane, venete e toscane, marchigiane e piemontesi - il più giovane tra i Cult Enologist 2021 e produttore di Vin de La Neu, racconta la vendemmia 2021 nelle aree in cui opera, definendola come una delle più difficili negli ultimi 20 anni.

A renderla tale, le condizioni climatiche sfavorevoli in alcune delle zone viticole più importanti d'Italia, dapprima colpite dal gelo, quindi da lunghi periodi di siccità e, in talune, anche da forti grandinate. Dannose le gelate dal 6 all'8 aprile che hanno colpito tutte le regioni della penisola, in un momento particolarmente delicato per le viti in pieno sviluppo vegetativo. Friuli, Veneto e Toscana - dove l'enologo Biasi vanta diverse collaborazioni - hanno subito i danni maggiori, soprattutto nei vigneti di media collina e fondovalle. I danni da gelate non influiscono negativamente solo a livello della resa - riferisce Biasi - ma anche a livello qualitativo, infatti quasi sempre una pianta colpita dal gelo presenta, al momento della vendemmia, grappoli a livelli di maturazione differenti e quindi difficili da gestire durante la vinificazione.

Durante il periodo estivo, forti fenomeni di siccità hanno interessato in modo più o meno impattante l'intera penisola mettendo in seria difficoltà i vigneti privi di impianti di irrigazione o impiantati in zone meno vocate. Ad aggravare la situazione, la grandine che ha colpito durante l'estate, a macchia di leopardo, territori strategici per la viticoltura italiana come l'area del Prosecco e alcune fasce della collina di Montalcino.

Con queste premesse la vendemmia 2021 si preannuncia molto difficile, a eccezione di zone particolarmente vocate - e più fortunate - dal punto di vista climatico.

L'attenzione al dettaglio al momento della raccolta è fondamentale per salvare anche il singolo acino. L'annata, tendenzialmente tardiva, quindi potenzialmente di grande livello, porterà ad avere nei calici vini qualitativamente molto diversi per questo c'è grande curiosità - dichiara Biasi. Difficile fare una previsione per le diverse zone, la stessa Montalcino molto probabilmente darà grandissimi vini in alcuni cru e vini "classici" in altre zone del Comune.



In alcune aree, l'inverno freddo e nevoso ha tuttavia consentito un immagazzinamento di acqua necessaria come risorsa durante l'estate siccitosa motivo per cui le pareti vegetative si presentano ben sviluppate.

Grazie all'importante abbassamento delle temperature notturne degli ultimi giorni di agosto e alle forti escursioni termiche, si può pregustare una maturazione aromatica ottimale per le uve bianche meno precoci e un potenziale allineamento della maturazione tecnologica a quella fenolica per le uve rosse. Se il mese di settembre regalerà giornate di luce, il millesimo 2021 darà origine a vini di grandissima eleganza e dal grande potenziale evolutivo.

In definitiva, è sempre il *terroir* a fare la differenza e quest'anno lo è ancora di più: territori vocati, grande professionalità, cura dei dettagli da parte aziende e una piccola dose di fortuna sono state e saranno fondamentali per produrre ottimi vini.

## **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 si trasferisce in Australia dove, presso l'azienda Bouchard Finlayson Winery, affina e impara tecniche enologiche innovative. Successivamente 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 Finlayson 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 interamente a progetti personali e, oltre a curare la produzione del Vin de la Neu, inizia la carriera di enologo consulente. Attualmente Nicola Biasi offre la sua consulenza alle seguenti cantine: Podere La Vigna, Muralia, Podere Fonte Martino e Poggio del Moro (in Toscana); Della Casa, Albfiorita, Borgo Savaian e Lagre (in Friuli), Ca' Apollonio, Poggio Pagnan e Colle Regina (in Veneto); Le Cime Basse (nelle Marche) e Oddone Prati (in Piemonte).



## **UFFICIO STAMPA**

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

Francesca Pelagotti Cell. +39 3667062302; E-mail: francescapelagotti@fcomm.it  
Costanza Giustiniani Cell. +39 3338164127; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it  
Leila Caramanico Cell. + 39 3805432134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it