



SVELATA LA TOP HUNDRED 2021 DE IL GOLOSARIO:

PER LA PRIMA VOLTA DUE VINI DA VITIGNI RESISTENTI IN CLASSIFICA

3/6/9 Souvignier Gris 2019 di Ca' Apollonio e Cerealto 2018 di Terre di Cerealto tra i 100 migliori vini italiani, con Nicola Biasi enologo

Settembre 2021. È stata svelata la Top Hundred 2021 de Il Golosario, la selezione firmata da Paolo Massobrio e Marco Gatti che quest'anno, **per la prima volta in assoluto, vede due vini da vitigni resistenti classificati tra i 100 migliori vini italiani:** 3/6/9 Souvignier Gris 2019 di Ca' Apollonio e Cerealto 2018 di Terre di Cerealto.

Un importante riconoscimento per **i due produttori veneti che si avvalgono della consulenza di Nicola Biasi**, enologo consulente e produttore di Vin de la Neu – anch'esso un vino bianco da uve resistenti Johanniter che nasce a quota quasi mille nella Val di Non – e da luglio 2021 parte del direttivo dell'associazione Piwi Veneto.

Quello di Biasi – da sempre grande sostenitore e promotore dei vitigni resistenti quali espressione di una viticoltura più sostenibile che guarda alle sfide del futuro – e delle due tenute venete è un cammino che non poteva non incrociarsi: Ca' Apollonio e Terre di Cerealto hanno infatti scelto di coltivare esclusivamente vitigni Piwi.

“Un riconoscimento estremamente importante non solo per Ca' Apollonio e Terre di Cerealto, due aziende accomunate dal medesimo grande spirito visionario, ma anche per una categoria, quella dei vini da vitigni resistenti, che un passo alla volta si stanno affermando in Italia e a livello internazionale, facendosi riconoscere non solo per l'impatto positivo sull'ambiente, ma anche per la grande potenzialità qualitativa”, commenta Nicola Biasi.

Derivati da programmi di incroci naturali con varietà di vite che contengono particolari caratteri di resistenza, principalmente alla peronospora e all'oidio, i vitigni “resistenti” hanno la particolarità di richiedere un numero ridotto di trattamenti chimici rispetto alle varietà tradizionali, con notevoli benefici per l'ambiente e per la salute umana.

“Quella dei Piwi è una scelta” – aggiunge Nicola Biasi – “un atto di coraggio sicuramente, che segue anni di studio e sperimentazione, ma imprescindibile per garantire sostenibilità ambientale e salvaguardia del territorio. In qualità di enologo delle due cantine selezionate nella Top Hundred 2021 de Il Golosario, sono davvero orgoglioso e felice che anche i vini da vitigni resistenti stiano scalando classifiche sempre più importanti.”



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 Nicola, con la voglia di scoprire sempre di più il mondo del vino, lascia il Friuli trasferendosi in Australia per lavorare come cantiniere durante la vendemmia della primavera 2006, nell'azienda Victorian Alps di Gapsted. Qui amplia le sue conoscenze enologiche, soprattutto nell'ambito della vinificazione del Syrah e dei vini bianchi in riduzione. Tornato in Italia, si sposta in Toscana a Castellina in Chianti dove inizia la sua esperienza nella vinificazione del Sangiovese, come capo cantiniere presso l'Azienda Marchesi Mazzei. La sua voglia di conoscere il mondo non si ferma, così nel 2007 vola 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 2012 decide di dedicarsi anche a progetti personali, creando il Vin de la Neu, vino prodotto da una varietà di vite resistente, lo Johanniter, nella Val di Non. Un progetto che ben presto attira l'attenzione della critica ricevendo importanti riconoscimenti. Nel 2016, Nicola decide di lasciare le tenute di Allegrini per intraprendere la carriera di libera professione come enologo consulente. Con la sua società, la Nicola Biasi Consulting, si avventura in questa nuova esperienza che lo porta a lavorare per importanti realtà in Toscana, Veneto, Friuli, Marche e Piemonte. Il suo talento viene premiato durante la Vinoway Wine Selection 2021 come Miglior Giovane Enologo d'Italia, mentre durante l'anteprima del Merano Wine Festival riceve l'ambito premio Cult Oenologist 2021, riservato ai 7 migliori enologi italiani. Il più giovane di sempre a ricevere questo riconoscimento.

CA' APOLLONIO

Ca' Apollonio è un progetto nato nel 2015 a Romano d'Ezzelino, in provincia di Vicenza, da Massimo e Maria Pia Vallotto, con la regia dell'enologo Nicola Biasi. Ca' Apollonio è ad oggi la più grande cantina d'Europa con soli 6 ettari vitati esclusivamente con vitigni PIWI: Souvignier Gris, Bronner, Johanniter, Cabernet Eidos e Regent, cui si aggiungono 70 giovani ulivi, 400 piante tra ciliegi, querce, rose, ulivi cipressini, cornus, prunus e sambuchi. Varietà di frutta destinata alla distillazione sotto l'ala protettiva del grande Maestro della distillazione Vittorio Capovilla. 3/6/9 2019 è l'opera prima dell'azienda, ottenuto da uve 100% Souvignier Gris, debutta in una tiratura limitata di sole 369 bottiglie (da cui il nome, cronoprogramma dell'azienda) non in vendita, ma destinata a giornalisti, ristoranti e amici per dare il via alla vendita ufficiale con l'annata 2020.

TERRE DI CEREALTO

Terre di Cerealto, nata nel 2015, è la prima cantina in Veneto a credere in modo totale ai vitigni Piwi, piantandone le varietà a bacca bianca Sauvignier Gris, Bronner e Johanniter. Questa piccola realtà produttiva è di poco più di 2,5 ettari vitati - situati sull'altopiano di Cerealto (nella Valle dell'Agno), ai piedi delle piccole Dolomiti: siamo a 700 metri di altezza sul livello del mare e l'enologo Nicola Biasi da vita ai primi due vini della tenuta: il Cerealto, che coniuga l'aromaticità del Bronner e il carattere spiccato dello Johanniter, e il Pèrge, uno spumante metodo classico realizzato con uve di Bronner in purezza.



UFFICIO STAMPA

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

Francesca Pelagotti Cell. +393667062302; E-mail: francescapelagotti@fcomm.it

Leila Caramanico Cell. + 393805432134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it

Alice Gayet Cell. + 393351451893; E-mail: alicegayet@fcomm.it