



**NICOLA BIASI TRA I RELATORI
DEL WINE GEEK SYMPOSIUM
IN OCCASIONE DELLA MILANO WINE WEEK**

Una tavola rotonda dedicata ad un confronto sui lieviti autoctoni vs. selezionati

Milano, ottobre 2021. Ci sarà anche Nicola Biasi, creatore dell'inedito Vin de la Neu – vino bianco da uve resistenti Johanniter che nasce a quota quasi mille nella Val di Non – ed enologo consulente di diverse cantine vitivinicole del centro-nord Italia, **il prossimo 6 ottobre al Wine Geek Symposium a Palazzo Castiglioni**, la prima edizione del Forum di wine science per professionisti e consumatori che esplora temi di forte attualità quali sostenibilità, nuovi trend e consumer attitude, marketing esperienziale e molto altro ancora.

L'enologo friulano, da sempre grande sostenitore dei vitigni Piwi per una viticoltura sempre più orientata al futuro e alla sostenibilità, sarà tra i relatori di una **particolare tavola rotonda dedicata ad un'analisi SWOT dei lieviti autoctoni e dei lieviti selezionati**. Un'occasione per discutere e confrontarsi con altri importanti nomi dell'enologia italiana sui pro e contro della fermentazione spontanea, valutandone le opportunità e gli eventuali rischi connessi.

“Il Wine Geek Symposium rappresenta davvero un luogo perfetto per affrontare uno degli argomenti che più anima il mondo del vino come quello del dibattito tra lieviti autoctoni o selezionati” – commenta Nicola Biasi – “Sono estremamente felice di essere stato chiamato per presentare il mio punto di vista su questa tematica a fianco di colleghi che stimo fortemente.”

Già Miglior Giovane Enologo d'Italia per Vinoway Wine Selection 2021 e tra i vincitori del Cult Oenologist 2021, **Nicola Biasi ha recentemente ritirato il premio “Vino novità dell'anno 2021”** durante l'evento Food and Travel Italia 2021 per 3/6/9 2020, un Sauvignier Gris in purezza prodotto dall'azienda di Romano d'Ezzelino di Massimo e Maria Pia Vallotto, Ca' Apollonio.

L'azienda, esclusivamente dedicata alla coltivazione di vitigni Piwi, si avvale della consulenza di Nicola Biasi fin dalle prime fasi del progetto. Un rapporto che ha portato il 3/6/9 ha ottenere importanti riconoscimenti: l'annata 2019 è stata infatti inserita tra i cento migliori vini d'Italia nella Top Hundred 2021 de Il Golosario, che per la prima volta ha visto due vini da vitigni resistenti classificarsi fra le eccellenze italiane.



Sempre nell'ottica della sostenibilità e dell'importanza a portare avanti lavori di ricerca a essa orientati, **Nicola Biasi è anche coordinatore tecnico del Wine Research Team (WRT)**, un gruppo che si riconosce nella guida dell'enologo Riccardo Cotarella e che lavora per migliorare costantemente la qualità e la sostenibilità dei loro vini.

Un progetto nato nel 2012 che sempre nell'ambito dei Food and Travel Italia 2021 **si è aggiudicato il premio "Progetto vino dell'anno"**.

NOTE STAMPA

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.

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