

A Nicola Biasi consulenza di Cocci Grifoni e ad Ascoli Piceno si festeggiano 90 vendemmie con Scienza

9 Ottobre 2023

di Redazione



RIPATRANSONE – Per i più, 90 vendemmie potrebbero essere un valido traguardo da festeggiare, tirando le somme e affermando la propria storia. Per Tenuta Cocci Grifoni invece sono solo il punto di partenza di un nuovo viaggio con lo sguardo rivolto al futuro, accompagnati dalla nuova consulenza di **Nicola Biasi**, pluripremiato enologo oltre che grande produttore di vino.

Situata nel Centro d'Italia, nel cuore delle Marche e protetta da calanchi e boschi, Tenuta Cocci Grifoni incarna una lunga e bellissima storia di famiglia costellata da imprese audaci.

“90 vendemmie. Io ne ricordo distintamente più di 50. Le ho vissute tutte con grande emozione per ragioni diverse nelle diverse fasi della mia vita – ricorda **Marilena Cocci Grifoni**, titolare della Tenuta – . Quella di quest’anno resterà impressa nella mia mente perché è la prima con entrambe le mie figlie operative in azienda e questo, insieme alla nuova direzione tecnica di Nicola Biasi, costituisce un nuovo inizio”.

Un percorso giunto alla novantesima vendemmia sempre con lo sguardo rivolto al futuro.

È in questa inclinazione all’innovazione che entra in gioco la consulenza enologica di Nicola Biasi, che negli ultimi anni sta sempre più ampliando i confini della propria professionalità, in cantina e non solo, oltre al primato indiscusso sulla viticoltura resistente.

“Lasciatemi dire che la chiamata di Cocci Grifoni è stata per me...davvero emozionante”, afferma Nicola Biasi. “È vero che ho passato oltre nove anni della mia carriera tra Montalcino e Bolgheri, due delle zone più importanti d’Italia per i vini rossi. Le mie origini però, sono decisamente bianchiste. Essere stato cercato dall’azienda che senza ombra di dubbio ha dato voce al pecorino, è per me un grandissimo onore. Il mio lavoro si concentrerà sul fare emergere le peculiarità dei cru aziendali, esaltando ogni singolo vitigno, primo su tutti il pecorino: una delle varietà a bacca bianca dal più grande potenziale qualitativo”.

L’appuntamento per i festeggiamenti della vendemmia e per la presentazione di Nicola Biasi, come nuovo consulente enologo di Tenuta Cocci Grifoni, è quindi per sabato 14 ottobre alle ore 10,00 presso lo storico Caffè Meletti, in via del Trivio 56 lato Piazza del Popolo, Ascoli Piceno.

Sarà l’occasione per ripercorrere la grandiosa storia della cantina fondata quasi un secolo fa grazie all’audacia e alla visione di Guido Cocci Grifoni. Dopo i saluti di benvenuto di Marilena Cocci Grifoni, titolare della Tenuta, e di **Giorgio Savini**, presidente del Consorzio Tutela Vini Piceni, dialogheranno con i presenti **Stefania Vinciguerra**, caporedattore *Doctor Wine*, con un talk dedicato al Rosso Piceno, e **Attilio Scienza**, agronomo di fama internazionale, con una masterclass dedicata al Pecorino. Al termine dei due convegni vi sarà un momento conviviale per brindare al passato, presente e futuro di Tenuta Cocci Grifoni.

TENUTA COCCI GRIFONI

Tenuta Cocci Grifoni è una storica azienda vitivinicola situata nel sud delle Marche, in provincia di Ascoli Piceno. Le vigne sono quasi tutte nel Comune di Offida, il borgo medievale che dà il nome alla Docg. La vigna del Messieri e la cantina sono nell’adiacente Comune di Ripatransone.

Sin dai primissimi anni trenta, le vicende della famiglia sono intrecciate a quelle del vino protagonista di questo territorio.

In tempi più recenti, due annate sono fondamentali: la prima è la 1970 durante la quale Guido Cocci Grifoni imbottiglia per la prima volta il Rosso Piceno Superiore, Doc da appena due anni.

La seconda è la 1982 che vede Guido Cocci Grifoni riportare alla luce il vitigno pecorino. Sarà lui il primo a reimpiantare nel 1987 e ad imbottigliare in purezza la vendemmia 1990.

Oggi alla guida dell'azienda c'è Marilena Cocci Grifoni affiancata dalle figlie Marta e Camilla. Nello spirito della cantina convivono la voglia di sperimentare e il rispetto della natura. Marilena, Marta e Camilla hanno realizzato, e continuano a programmare, progetti volti al raggiungimento del più alto grado di sostenibilità.

NICOLA BIASI

Nicola Biasi nasce in Friuli terra di vini e, dopo il diploma di Enotecnico, lavora per importanti aziende del Friuli come Germann e Zuani della famiglia Felluga. Prima di trasferirsi in Toscana, Nicola lavora per Victorian Alps di Gapsted in Australia e poi in Sud Africa per Bouchard Finalyson, dove amplia le sue conoscenze enologiche internazionali.

Marchesi Mazzei, San Polo a Montalcino e Poggio al Tesoro di Bolgheri di Allegrini sono le aziende Toscane per cui lavora come enologo per quasi dieci anni.

Nel 2016 Nicola decide di intraprendere l'attività di libero professionista fino ad arrivare nel 2020 a fondare la Nicola Biasi Consulting che vanta consulenze in Toscana, Piemonte, Veneto, Friuli, Trentino e Marche.

Nicola viene premiato nel 2020 durante la Vinoway Wine Selection 2021 come Miglior Giovane Enologo d'Italia e a giugno 2021 durante l'anteprima del Merano Wine Festival riceve l'ambito premio Cult Oenologist, riservato ai 7 migliori enologi italiani. Il più? giovane di sempre a ricevere questo riconoscimento. Nello stesso anno fonda la rete d'impresa Resistenti Nicola Biasi, un progetto che raggruppa al momento otto aziende vitivinicole differenti accomunate da un unico obiettivo: produrre vini di eccellenza praticando la vera e reale sostenibilità in vigna e in cantina, salvaguardando in maniera concreta l'ambiente.

A ottobre 2022 resistenti Nicola Biasi riceve l'ambito riconoscimento "progetto vino dell'anno" da Food and Travel Italia, nell'ambito della stessa serata Nicola Biasi viene anche insignito del titolo enologo dell'anno.