

Aransat di Borgo Savaian Miglior orange a Vinoway Selection 2024, festeggiano Biasi e Bastiani

7 Novembre 2023

di Redazione



CORMONS – A Vinoway Selection 2024 che si è tenuto lo scorso sabato 21 ottobre presso Castello Monaci a Salice Salentino (Lecce), è stato premiato Aransat di Borgo Savaian come Miglior Orange 2024: un macerato “leggiadro e performante che mostra note di fiori di arancio, cumino, pesche gialle e datteri; corpo pieno, struttura polifenolica e un finale schietto e performante”.

Il progetto di Aransat nasce dalla passione di un gruppo di amici, ognuno con differenti competenze specifiche: dall’enologo **Nicola Biasi**, titolare della società di consulenze enologiche Nicola Biasi Consulting, **Stefano Bastiani**, proprietario di Borgo Savaian, fino alla

preziosa collaborazione di **Gabriele Gorelli**, primo Master of Wine italiano e **Michele Machetti** con la loro società KH Wines, di importanza strategica nel mondo del vino.

“Questo premio dimostra ancora una volta che i grandi risultati si possono ottenere solo con il lavoro di squadra e con tanta attenzione ai dettagli – afferma Nicola Biasi – . Anche gli Orange, tipologia di vino spesso associata al concetto sbagliato di vini naturali, per essere di qualità devono essere fatti applicando un’enologia moderna e razionale. Approccio da sempre dimostrato da Stefano e da tutte le persone che lavorano nell’azienda Borgo Savaian. Un ringraziamento speciale a Vinoway per aver riconosciuto il nostro lavoro”.

Aransat è figlio del Friuli, terra di vini bianchi ma anche di grandi macerati: è qui che nascono i migliori orange d’Italia. Questi sono vini che grazie al lungo contatto sulle bucce, assumono aromi, sentori e sapori molto più estremi e decisi rispetto agli stessi varietali vinificati in bianco. Gli orange sono molto legati alla tradizione e vengono spesso vinificati in anfore di terracotta o in tini di legno.

Il team ha voluto rompere gli schemi, creando un orange che avesse sì un profondo legame con il territorio, ma che fosse allo stesso tempo figlio dell’enologia e della tecnica. Nasce così Aransat, un orange moderno e versatile, complesso ma dalla beva facile, sintesi perfetta tra tradizione e innovazione.

Figlio delle più tradizionali uve friulane, raccolte a perfetta maturità, macera in acciaio per circa 90 giorni a una temperatura costante di 18°C. Questa temperatura relativamente bassa è stata studiata appositamente per permettere di estrarre in maniera più dolce e meno aggressiva le note organolettiche, mantenendo l’acidità volatile più bassa. La fermentazione invece è controllata da lieviti selezionati in azienda. La malolattica viene svolta ad inizio primavera in maniera spontanea. L’affinamento è svolto in acciaio, mentre una piccola parte viene affinata in barriques di terzo passaggio.

Aransat, che esiste in due versioni “filtrato” e “non filtrato”, nasce da tutte queste accortezze tecniche ed enologiche che permettono di avere un vino capace di racchiudere in sé la grande identità dei migliori orange friulani, offrendo al fruitore una facilità di beva difficilmente riscontrabile in altri vini di questa categoria.

BORGIO SAVAIAN

Tre generazioni legate alla terra e al luogo, Cormòns.

A partire da Bruno, uomo infaticabile per cui le ghiaie cormonesi e le marne del Collio non

avevano segreti. Poi fu il turno di Mario, e insieme a lui Marinella: agli inizi degli anni Settanta seppero innovare l'azienda soprattutto in campo enologico, imbottigliando per la prima volta alla fine di quel fortunato decennio di cambiamento. Il figlio Stefano, insieme alla sorella Rosanna e alla moglie Valentina, ne raccoglie l'eredità nel segno del binomio perfetto: tradizione e innovazione. A partire dagli insegnamenti del nonno Bruno, nella ricerca di una progressione qualitativa sempre più esclusiva dei prodotti della vigna e della cantina.

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 Finlayson, dove amplia le sue conoscenze enologiche internazionali.

Marchesi Mazzei, San Polo a Montalcino e Poggio al Tesoro a 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.