

Nicola Biasi è il nuovo enologo della Cantina Colonnella

19 Luglio 2023

di Redazione



COLONNELLA – Grandi novità per il pluripremiato enologo **Nicola Biasi**, il cui talento è stato più volte riconosciuto anche da *Vinoway*, Merano Wine Festival e Food and Travel Italia. Con la sua Nicola Biasi Consulting annuncia una nuova consulenza, la prima in Abruzzo, per Cantina Colonnella, storica cantina cooperativa, con circa 100 soci, di oltre 300 ettari fondata nel 1971 sulle colline del Teramano, zona di produzione del più celebre vitigno d'Abruzzo, il Montepulciano.

In occasione della sua cinquantesima vendemmia, Cantina Colonnella ha deciso di rinnovarsi

facendo affidamento alla consulenza enologica di Nicola Biasi, che negli ultimi anni – informa una nota – sta facendo parlare di sé nel mondo del vino, grazie alla sua intraprendenza, professionalità, bravura in cantina e non solo. Non da meno sono gli ultimi successi raggiunti dall'ancora giovane enologo, tra questi sicuramente da citare il suo eccezionale lavoro con Vin de La Neu 2020 che si è aggiudicato i massimi riconoscimenti del panorama enologico italiano: i Tre Bicchieri 2023 Gambero Rosso, i 5 grappoli 2023 Bibenda, l'inserimento tra "i 10 Migliori Vini d'Italia di Bibenda 2023" e miglior vino bianco d'Italia Winescritic.

"Il territorio abruzzese è pieno di risorse dal punto di vista vitivinicolo", dice Biasi nella nota. "Troviamo la montagna, la collina e il mare, elementi che insieme vincono per regalare grandi caratteristiche alle nostre uve. Forse, nel tempo, come in altre aree italiane, è prevalso il concetto della quantità. Ad oggi sappiamo bene che il consumatore è sempre più esigente e ricerca vini basati su eleganza, finezza e freschezza. Per raggiungere questi risultati, è fondamentale rispettare le tradizioni, ma senza paura di innovare e aggiornare tutte le tecniche, sia di vigneto che di cantina. Accetto con grande entusiasmo e motivazione questa nuova sfida con la cantina di riferimento delle colline teramane".

"Per Cantina Colonnella la vendemmia 2023 sarà la cinquantesima e dopo oltre quarant'anni di carriera il nostro storico enologo **Giancarlo Ficcadenti** sarà degnamente sostituito da Nicola Biasi, giovane e già affermato enologo, che saprà infondere nei nostri vini la giusta continuità e la necessaria innovazione", commenta **Livio Claudio Consorti**, presidente Cantina Colonnella. "Siamo certi che Biasi ci darà possibilità attraverso la sua conoscenza ed esperienza internazionale di affrontare al meglio le nuove sfide che ci attendono nel mondo del vino. Benvenuto Nicola".

L'arrivo della Nicola Biasi Consulting alla Cantina Colonnella potrebbe essere un bel trampolino per quello che si suol dire un salto di qualità. La volontà di Biasi e del suo team è la continua ricerca dell'eccellenza data dall'unione di una viticoltura di precisione e di una enologia dedicata. Stessa filosofia che applica in tutte le cantine che segue, dal Piemonte al Friuli, dal Trentino alla Calabria, dalla viticoltura tradizionale a quella resistente, senza compromessi alcuni.

Colonnella è tra i centri più belli della Val Vibrata, ultimo lembo d'Abruzzo a settentrione. Di origine medievale, sorge su un alto colle che unisce in un caldo e spettacolare abbraccio il mare Adriatico e le vette più alte degli Appennini. È qui che dall'iniziativa di un piccolo gruppo di viticoltori nasce, nel 1971, Cantina Colonnella, azienda che oggi può vantare oltre 300 ettari di vigneto e una produzione di 30.000 q. I vigneti di Cantina Colonnella ornano i dolci declivi delle colline del Teramano, luogo forte della zona di produzione del più celebre vitigno d'Abruzzo, il Montepulciano. Oltre al vitigno Montepulciano, si coltivano, secondo i

tradizionali sistemi a spalliera e a tendone, Trebbiano, Passerina e Pecorino.

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.