



## NASCE ENOFILI WINEMAKING

### LA PRIMA SCUOLA PRATICA DI VITICOLTURA ED ENOLOGIA PER ASPIRANTI WINEMAKERS

Domenica 13 Marzo 2022 è iniziato il programma di **Enofili Winemaking**.

Concentrato in sei appuntamenti, dove i partecipanti al corso toccheranno con mano tutte le fasi pratiche, dopo approfondite lezioni in aula, Enofili, si pone come obiettivo quello di aiutare i giovani enologi a comprendere il reale lavoro in vigneto e in cantina.

Enofili WineMaking nasce proprio per soddisfare questo bisogno e dare ai giovani studenti di enologia e non solo, la possibilità di apprendere l'approccio teorico, ma anche quello pratico e pragmatico che un'azienda di successo deve avere. Per fare questo, Marco Ingrassia, ideatore di Enofili, si affida a Nicola Biasi.

Nicola in prima persona, miglior giovane enologo d'Italia per Vinoway e Cult Oenologist 2021 per il Merano Wine Festival, il più giovane ad aver mai ricevuto questo riconoscimento, e anche produttore del Vin de La Neu, insegnerà e trasmetterà le più moderne e attuali tecniche viticole ed enologiche agli studenti.

Ecco il programma del corso che si terrà presso la cantina dell'azienda **Albafiorita, a Latisana (UD)**:

- Marzo 2022: potatura secca
- Maggio 2022: selezione del germoglio
- Agosto 2022: analisi uve
- Settembre 2022: vendemmia e vinificazione,
- Dicembre 2022: controllo e assaggio del vino in affinamento, scelta del packaging
- Marzo 2023: imbottigliamento

Le date specifiche dipenderanno dagli andamenti stagionali e dallo sviluppo vegetativo del vigneto e definite nel corso del programma.

Ogni appuntamento sarà formato da due mezze giornate dove, oltre alla parte pratica, si alterneranno lezioni teoriche a visite guidate in alcune delle più importanti cantine del mondo vinicolo friulano.

Enofili winemaking non sarà solo off line, ma anche on line, con il prezioso contributo di Cristina Mercuri, docente WSET e studentessa Master of Wine che guiderà dieci diversi webinar sui temi più attuali del mondo del vino.

Il corso terminerà con l'imbottigliamento del vino prodotto durante le varie tappe e i partecipanti potranno portare a casa la loro partita di bottiglie personalizzata!

Per ulteriori informazioni e modalità di partecipazione [info@nicolabiasi.com](mailto:info@nicolabiasi.com) / [info@enofili.it](http://info@enofili.it)



## 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 lavora per alcuni mesi come capo cantiniere presso l'Azienda Marchesi Mazzei di Castellina in Chianti, dove inizia la sua esperienza nella vinificazione del Sangiovese. All'inizio del 2007 è in sud- Africa, presso la cantina Bouchard Finalyson 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 a 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 2016 decide di dedicarsi sia all'attività di consulenza, che alla produzione vitivinicola con il progetto Vin de la Neu, un inedito vino bianco da uve resistenti Johanniter che nasce nella Val di Non, nella vigna di Còredo, a quasi 1.000 metri d'altitudine, sulle Dolomiti.*

## CRISTINA MERCURI

*Wine Educator e studente del Master of Wine, tra le 10.000 persone al mondo in possesso del Diploma WSET, con una lunga esperienza su vini italiani e stranieri, oltre che distillati. Founder di Wine Club, un'accademia innovativa per la formazione sul vino. Svolge abitualmente attività di formazione WSET, Sommelier o aziende in campo Wine & Spirits, oltre che masterclass e attività di Team Building sia in Italiano che in Inglese, dove l'obiettivo sia quello di socializzare e aprirsi ai colleghi. È un'esperta nella gestione di eventi di degustazione dove l'interazione con il pubblico è elemento essenziale.*

## ENOFILI

*Dalla voglia di creare una community di studenti, professionisti e appassionati del mondo vino, nasce Enofili: Networking, condivisione, corsi di formazione è quello che proponiamo ai nostri utenti con l'obiettivo di far vivere delle esperienze professionali indimenticabili. Ad oggi enofili conta più di 1000 utenti su Instagram ed un wineclub su telegram con più di 240 utenti tra appassionati e professionisti dove ogni giorno vengono pubblicate offerte di lavoro, oltre al confronto tra gli utenti su tematiche relative alla viticoltura ed enologia.*

## UFFICIO STAMPA

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

Francesca Pelagotti Cell. +393667062302; E-mail: [francescapelagotti@fcomm.it](mailto:francescapelagotti@fcomm.it)

Isabella Parsi Cell. +3317602994; E-mail: [isabellaparsi@fcomm.it](mailto:isabellaparsi@fcomm.it)

Nicola Biasi Consulting srl

Via del Renaio, 11 – 53024 Montalcino – Siena – Italia

+39 0463722981 [nicola@nicolabiasi.com](mailto:nicola@nicolabiasi.com)