

# NEXT IN WINE 2015

VIGNA ITALIA

## Nicola Biasi è NextInWine 2015

Il Premio, ideato da **Simonit&Sirch Preparatori d'Uva** e riservato ai giovani talenti della Vigna Italia, è stato assegnato a Roma in occasione della presentazione della Guida Bibenda 2016



Profonda conoscenza delle risorse ambientali del territorio in cui ha piantato i suoi vigneti, audacia nel portare avanti convinto un progetto non facile o banale: queste le doti che hanno fatto di **Nicola Biasi** il vincitore di **NextInWine 2015**, riservato ai giovani talenti under 35 della Vigna Italia capaci di guardare al futuro con idee innovative, mantenendo comunque sempre saldo il legame con le proprie radici. A ideare il premio, giunto alla sua quarta edizione, sono stati **Simonit & Sirch Preparatori d'Uva** e la Scuola Italiana di Potatura della Vite, in collaborazione con Bibenda e Fondazione Italiana Sommelier. 34 anni, Nicola ha voluto riproporre la viticoltura di qualità in un'area oggi totalmente dedicata alla coltivazione della mela, ma un tempo rifugio ideale per la vite, Còredo in Val di Non. Un progetto inedito, sia per il territorio in cui è stato concretizzato, sia per la scelta di coltivare varietà resistenti alle malattie, con l'obiettivo dichiarato di produrre vini sani e di rispettare l'ambiente.



La **premiazione** è avvenuta in occasione della serata di presentazione della Guida Bibenda 2016, svoltasi il 21 novembre a Roma. Il secondo classificato, **Paolo Giuseppe Mancino**, pugliese, è un “bancario mancato” che colto da un amore improvviso ed irresistibile per la vite, recupera un vecchio palmento a Sava, patria del Primitivo di Manduria, e riesce a trovare una sintesi perfetta tra tradizione e innovazione, con la vinificazione in acciaio, la maturazione in legno piccolo e la conservazione nei capasoni, anfore di terracotta, una vera rarità di archeologia contadina. Il terzo classificato, **Gabriele di Mare** di Cirò si affida alla millenaria tradizione delle sua terra di Calabria, dove i vincitori delle Olimpiadi in età classica venivano premiati con il vino di Cirò e coltiva il Gaglioppo e Greco Bianco assieme a vitigni internazionali come il Merlot ed il Sauvignon. Con il fratello pratica una viticoltura sostenibile e valorizza la qualità delle uve con una cantina di recente costruzione.



### **Winery Experience per i vincitori**

Vinto gli scorsi anni da Pierpaolo Di Franco e Davide Fasolini di Dirupi, Arianna Occhipinti, Roberto Matzeu, NextInWine si caratterizza sempre più con il fatto che i “nuovi viticoltori” dichiarano di voler sviluppare una viticoltura sostenibile e di mettere al centro della loro attività l’innovazione, nel vigneto e in cantina, sostenuta dalla conoscenza. Novità di quest’anno del premio è che i tre finalisti saranno ospiti in alcune fra le più blasonate aziende della penisola per un’esperienza formativa unica. Ad accoglierli per una settimana saranno Bellavista, Ceretto, Ferrari, Feudi San Gregorio, Petra, Planeta, Schioppetto, partner dei Preparatori d’Uva in questo progetto. Li attende un programma intenso ed utile per approfondire le loro conoscenze ed alimentare la passione per i loro lavoro: i giovani vignaioli avranno infatti la possibilità di sperimentare in prima persona la vita di un’azienda prestigiosa e di partecipare alle varie fasi lavorative, dalla vigna alla cantina, dalla comunicazione al marketing.



*L’enologo Nicola Biasi, terzo da sinistra, all’incontro del 12 dicembre 2015 a Buttrio (UD)  
organizzato da ASSOENOLOGI FRIULI VG. (ph. [info@claudiofabbro.it](mailto:info@claudiofabbro.it))*

### **Informazioni - Preparatori d’Uva**

[www.preparatoriuva.it](http://www.preparatoriuva.it) - [preparatoriuva@preparatoriuva.it](mailto:preparatoriuva@preparatoriuva.it) - Tel. +39 0432.752417

### **Ufficio Stampa – Agorà di Marina Tagliaferri**

[www.studio-agera.it](http://www.studio-agera.it) - [agera@studio-agera.it](mailto:agera@studio-agera.it) - Tel +39 0481.62385