

Vinitaly, 10° Concorso Enologico Istituti Agrari Masaf-CREA-RENISA Premiano gli studenti il ministro Lollobrigida e il ministro Mazzi

“Questo concorso valorizza la trasmissione dei saperi e il ruolo strategico del vino nella creazione di valore, qualità e identità della nostra Nazione. L’Italia, eccellenza dell’agroalimentare, ha visto riconosciuta anche la propria cucina come patrimonio UNESCO, fondata sulla convivialità, di cui il vino è protagonista. Dentro ogni bottiglia c’è la nostra bella Italia, coi suoi territori, la cultura e le tradizioni. Si tratta di un patrimonio che abbiamo il dovere di difendere e trasmettere alle nuove generazioni. Ai ragazzi vincitori rivolgo i miei complimenti e l’augurio di continuare a crescere, portando avanti con passione e competenza l’eccellenza italiana. Il settore vitivinicolo resta un pilastro economico e culturale su cui continuiamo a investire con determinazione.” Così il Ministro **Francesco Lollobrigida** in occasione della premiazione del Concorso Enologico “Istituti Agrari d’Italia”, svoltosi oggi a Vinitaly, organizzato dal MASAF/CREA/Renisa, in collaborazione con il Mim, alla presenza del ministro del Masaf Francesco Lollobrigida e del ministro del Turismo Gianmarco Mazzi.

Laboratorio nazionale di talento, creatività e ricerca enologica, il concorso, giunto alla 10° edizione, ha visto numeri record, con la partecipazione di **32 scuole**, provenienti da **15 diverse Regioni**, per un totale di **101 vini in gara**, di cui 50 bianchi, 14 rosati, 37 rossi, suddivisi in tranquilli, spumanti, frizzanti, passiti, a denominazione IGP, DOC, DOCG, VSQ (Vini Spumanti di Qualità). I vini sono stati valutati in base a 5 categorie: vini tranquilli DOC e DOCG, vini tranquilli IGT, vini spumanti DOC, vini spumanti VSQ (vini spumanti di qualità), vini passiti. La giuria, composta da due diverse commissioni esaminatrici, ciascuna formata da 5 enologi professionali (3 interni CREA e 2 esterni), ha utilizzato la scheda per l’analisi sensoriale “*Union Internationale des Oenologues*”, impiegata normalmente a livello professionale, che prevede un massimo di 100 punti. A raggiungere il punteggio minimo (80 punti) per essere premiati sono stati ben **88 vini** (circa il 90%, percentuale più alta raggiunta finora), a conferma che la competizione non solo mira a diffondere la cultura del vino, ma incentiva gli studenti a raggiungere standard qualitativi elevati, promuovendo le eccellenze degli istituti agrari e rafforzando il legame tra scuola, territorio e sistema produttivo nazionale. Continua a crescere l’attenzione per la tutela dell’ambiente con **16 vini biologici** presentati, triplicando il numero in soli cinque anni, a testimonianza della capacità del sistema formativo agrario di recepire e anticipare le principali sfide del settore, in linea con le strategie europee e nazionali.

Il miglior vino classificato per ciascuna delle 5 categorie del concorso (vini bianchi tranquilli, vini rosati tranquilli, vini rossi tranquilli, vini spumanti, vini passiti) potrà usufruire di una borsa di studio, messa a disposizione dalle Cantine Cotarella, che offriranno agli studenti l’opportunità di intraprendere un percorso formativo e di esperienza pratica presso la propria azienda, sotto la guida di uno dei più importanti enologi italiani, Riccardo Cotarella, nel periodo compreso tra agosto e dicembre. Le scuole vincitrici delle 5 borse di studio sono:

CONTATTO STAMPA

MICAELA CONTERIO 3358458589 Giornalista

Capo Ufficio Stampa

CRISTINA GIANNETTI 345 0451707

CREA – via della Navicella 2/4 – 00184 Roma

@ stampa@crea.gov.it f W www.crea.gov.it

X CREARICERCA

FACEBOOK: CREA – RICERCA

LINKEDIN: CREA RICERCA

INSTAGRAM: CREARICERCA

CREAtube: <https://www.crea.gov.it/crea-tv>

CREAfuturo: <https://creafuturo.crea.gov.it>

- SPUMANTE VSQ "I TERRAZZI" 2024 Istituto Istruzione Superiore "Duca degli Abruzzi" Padova; Voto 89,00
- UMBRIA IGT PASSITO 2021 Istituto Istruzione Superiore "Patrizi-Baldelli-Cavallotti" Città di Castello (PG); Voto 88,63
- SICILIA DOC GRILLO "CONVIVIUM" 2025 Istituto Istruzione Secondaria Superiore "Galileo Galilei" Canicattì (AG); Voto 88,13
- VALLE D'ITRIA IGP ROSATO ALEATICO 2025 Istituto Istruzione Secondaria Superiore "Basile Caramia- Gigante" Locorotondo (BA); Voto 87,38
- TAURASI DOCG 2021 Istituto Istruzione Secondaria Superiore "De Sanctis - D'Agostino" Avellino; Voto 85,50

Infine, a latere del concorso enologico, come di consueto la Sezione Idea Marketing lanciata da CREA e Renisa e dedicata alla comunicazione, nell'ottica che far sapere è importante quanto saper fare e che premia il prodotto comunicativo più efficace realizzato dalle scuole in relazione al proprio vino. Al vincitore Alma – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana – offrirà uno stage formativo all'interno del reparto Comunicazione di ALMA. La scuola vincitrice è risultata: IIS Abele Damiani Marsale (TP).

Tutti i vincitori sono stati insigniti dal CREA di una targa celebrativa.

*“Creare qualità, creare impresa, creare valore. – ha dichiarato il presidente del CREA **Andrea Rocchi** - Questo è quello che abbiamo fatto come CREA nelle 10 edizioni del concorso enologico “Istituti Agrari d’Italia’. Con un impegno costante e continuo abbiamo aumentato la partecipazione fino ai numeri record di scuole partecipanti e di vini inviati di quest'anno, con una crescita costante della qualità, misurata con metodi professionali e senza sconti. Dobbiamo lavorare ancora per coinvolgere maggiormente le imprese e su questo fronte il contributo in questa edizione di protagonisti importanti come Cotarella, Mastroberardino e Zanella, può fare la differenza”.*

A cura di Micaela Conterio 335 8458589