

## Vinality: record e talento alla 10<sup>a</sup> edizione del concorso enologico

Al Vinality la 10<sup>a</sup> edizione del Concorso Enologico degli Istituti Agrari Masaf-CREA-RENISA si chiude con numeri da record e qualità in crescita.

A premiare gli studenti i ministri Francesco Lollobrigida e Gianmarco Mazzi, che hanno ribadito il valore culturale ed economico del vino italiano.

In gara 101 etichette da 32 scuole di 15 regioni, con quasi il 90% sopra gli standard di eccellenza.

In crescita il biologico, segnale di una nuova generazione attenta a qualità e sostenibilità.

Premi e borse di studio proiettano i migliori talenti verso il futuro, rafforzando il legame tra formazione e filiera produttiva.

A cura di Micaela Conterio  
- Ufficio Stampa CREA

## Lollobrigida: concorso enologico Vinalty valorizza ruolo vino

E trasmissione dei saperi, patrimonio da difendere

Roma, 13 apr. (askanews) - "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". Così il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida in occasione della premiazione del Concorso Enologico "Istituti Agrari d'Italia", svoltosi oggi a Vinalty, organizzato dal Masaf/Crea/Renisa, in collaborazione con il Mim.

"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", ha aggiunto il ministro.

Il concorso, giunto alla decima 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.

**Lollobrigida: concorso enologico Vinitaly valorizza ruolo vino -2-**

Roma, 13 apr. (askanews) - 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 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.

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 di Trapani.

"**Creare** qualità, **creare** impresa, **creare** valore - ha detto il presidente del **Crea** Andrea Rocchi - Questo è quello che abbiamo fatto come **Crea** nelle 10 edizioni del concorso enologico.

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".

## VINITALY. ASSEGNATI PREMI 10° CONCORSO ENOLOGICO ISTITUTI AGRARI MASAF-CREA-RENISA

PREMIANO GLI STUDENTI I MINISTRI LOLLOBRIGIDA E MAZZI (DIRE) Roma, 13 apr. - "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. (SEGUE)

## VINITALY. ASSEGNATI PREMI 10° CONCORSO ENOLOGICO ISTITUTI AGRARI MASAF-CREA-RENISA -2-

(DIRE) Roma, 13 apr. - 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: 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.(SEGUE)

## VINITALY. ASSEGNATI PREMI 10° CONCORSO ENOLOGICO ISTITUTI AGRARI MASAF-CREA-RENISA -3-

(DIRE) Roma, 13 apr. - 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".

## Vinitaly. 10° Concorso Enologico Istituti Agrari Masaf-CREA-RENISA, a premiare gli studenti il ministro Lollobrigida e il ministro Mazzi



VERONA – “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”, svolto 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.

IL CONCORSO

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

1. SPUMANTE VSQ "I TERRAZZI" 2024 Istituto Istruzione Superiore "Duca degli Abruzzi" Padova; Voto 89,00
2. UMBRIA IGT PASSITO 2021 Istituto Istruzione Superiore "Patrizi-Baldelli-Cavallotti" Città di Castello (PG); Voto 88,63
3. SICILIA DOC GRILLO "CONVIVIUM" 2025 Istituto Istruzione Secondaria Superiore "Galileo Galilei" Canicattì (AG); Voto 88,13
4. VALLE D'ITRIA IGP ROSATO ALEATICO 2025 Istituto Istruzione Secondaria Superiore "Basile Caramia- Gigante" Locorotondo (BA); Voto 87,38
5. 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”.

RASSEGNA STAMPA

## **Vinality: Masaf-Crea-Renisa premiano istituti agrari per decimo concorso**

*Roma, 13 apr 16:10 - (Agenzia Nova) - "Questo concorso valorizza la trasmissione dei saperi e il ruolo strategico del vino nella creazione di valore, qualità e identità della...*

Laboratorio nazionale di talento, creatività e ricerca enologica, il concorso, giunto alla 10mo edizione, ha visto numeri record, con la... (Com)

*© Agenzia Nova - Riproduzione riservata*

RASSEGNA STAMPA