

RASSEGNA STAMPA

A cura di Micaela Conterio
– Ufficio Stampa CREA

VI concorso enologico Agrari-Mipaaf-Crea, premiati i vincitori

Dal sottosegretario Centinaio a Vinitaly

Roma, 13 apr. (askanews) - "Durante quest'ultima edizione di Vinitaly i giovani sono stati tra i protagonisti. Di loro si è parlato sia come consumatori responsabili e attenti alla sostenibilità, sia per il contributo che le nuove generazioni di produttori possono dare al futuro del settore. Mi fa piacere premiare oggi questi ragazzi, perché la formazione gioca un ruolo importante. Il concorso sta riscuotendo da parte delle scuole un sempre maggior interesse a cui si accompagna anche un aumento degli standard qualitativi", lo ha dichiarato Il sottosegretario Mipaaf con delega al vino, Gian Marco Centinaio, durante la cerimonia di premiazione del VI Concorso Enologico per Istituti Agrari d'Italia, organizzato dal Mipaaf/**Crea**, in collaborazione con Renisa, che si è svolta al Vinitaly oggi 13 aprile.

Giunto alla sua sesta edizione, il concorso ha visto la partecipazione di 27 scuole, provenienti da 15 diverse Regioni, per un totale di 64 vini in gara, 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 IGT.

La giuria ha utilizzato la scheda per l'analisi sensoriale "Union Internationale des Oenologues", che prevede la valutazione di 14 parametri relativi a vista, olfatto e gusto per vini tranquilli e per vini frizzanti/spumanti. Hanno raggiunto il punteggio minimo (80 punti) per essere premiati ben 48 vini su 64, a testimonianza non solo del crescente interesse e della maggiore partecipazione delle scuole, ma anche dell'aumento degli standard qualitativi dei vini.

I vini non premiati, circa il 24% del totale, infatti, non sono risultati idonei probabilmente per la poca esperienza nel processo di vinificazione delle scuole o per vinificazioni condotte in via sperimentale. Si segnala anche una maggiore attenzione alla tutela dell'ambiente: sono stati presentati n. 5 vini biologici.

A latere del concorso enologico, il **CREA** e Renisa hanno lanciato la Sezione Idea Marketing (alla sua seconda edizione) in cui viene richiesto alle classi partecipanti di presentare, oltre al vino, un'idea di marketing, o un video e o altre idee di comunicazione. Sono state premiate le categorie: Le 3 etichette più innovative sotto il profilo visual, l'idea di marketing più brillante, Il video più efficace.

VINITALY: 6^ CONCORSO ENOLOGICO ISTITUTI AGRARI MIPAAF-CREA

VERONA (ITALPRESS) - "Durante quest'ultima edizione di Vinitaly i giovani sono stati tra i protagonisti. Di loro si è parlato sia come consumatori responsabili e attenti alla sostenibilità, sia per il contributo che le nuove generazioni di produttori possono dare al futuro del settore. Mi fa piacere premiare oggi questi ragazzi, perché la formazione gioca un ruolo importante. Il concorso sta riscuotendo da parte delle scuole un sempre maggior interesse a cui si accompagna anche un aumento degli standard qualitativi. Così il sottosegretario al Mipaaf con delega al vino, Gian Marco Centinaio, durante la cerimonia di premiazione del VI

Concorso Enologico per Istituti Agrari d'Italia, organizzato dal Mipaaf/Crea, in collaborazione con Renisa, che si è svolta al Vinitaly. Il concorso ha visto la partecipazione di 27 scuole, provenienti da 15 diverse Regioni, per un totale di 64 vini in gara, 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 IGT.

(ITALPRESS) - (SEGUE).

ads/com 13-Apr-22 17:08.

NNNN

RASSEGNA STAMPA

VINITALY: 6^ CONCORSO ENOLOGICO ISTITUTI AGRARI MIPAAF-CREA - 2

La giuria, composta da due diverse commissioni esaminatrici, ciascuna formata da 5 membri (3 interni **Crea** e 2 esterni), ha utilizzato la scheda per l'analisi sensoriale "Union Internationale des Oenologues", che prevede la valutazione di 14 parametri relativi a vista, olfatto e gusto per vini tranquilli e per vini frizzanti/spumanti. Il punteggio finale, fino ad un massimo di 100 punti, è il risultato della media aritmetica ottenuta dalle 10 valutazioni (10 schede) raccolte per ciascun vino in competizione, escludendo il punteggio più alto e quello più basso. Hanno raggiunto il punteggio minimo (80 punti) per essere premiati ben 48 vini su 64. I vini non premiati, circa il 24% del totale, non sono risultati idonei probabilmente per la poca esperienza nel processo di vinificazione delle scuole o per vinificazioni condotte in via sperimentale. Si segnala anche una maggiore attenzione alla tutela dell'ambiente: sono stati presentati 5 vini biologici. A latere del concorso enologico, il **Crea** e Renisa hanno lanciato la Sezione Idea Marketing (alla sua seconda edizione) in cui viene richiesto alle classi partecipanti di presentare, oltre al vino, un'idea di marketing, o un video e o altre idee di comunicazione. Sono state premiate le tre etichette più innovative sotto il profilo visual, l'idea di marketing più brillante, il video più efficace.

(ITALPRESS).

ads/com 13-Apr-22 17:08.

NNNN

RASSEGNA STAMPA

VINO. A VINITALY PREMIATE CLASSI VINCITORI CONCORSO ENOLOGICO ISTITUTI AGRARI MIPAAF-CREA

(DIRE) Roma, 13 apr. - "Durante quest'ultima edizione di Vinitaly i giovani sono stati tra i protagonisti. Di loro si è parlato sia come consumatori responsabili e attenti alla sostenibilità, sia per il contributo che le nuove generazioni di produttori possono dare al futuro del settore. Mi fa piacere premiare oggi questi ragazzi, perché la formazione gioca un ruolo importante. Il concorso sta riscuotendo da parte delle scuole un sempre maggior interesse a cui si accompagna anche un aumento degli standard qualitativi". Così il sottosegretario Mipaaf con delega al vino, Gian Marco Centinaio, durante la cerimonia di premiazione del VI

Concorso Enologico per Istituti Agrari d'Italia, organizzato dal MiPAAF/Crea, in collaborazione con Renisa, che si è svolta al Vinitaly oggi 13 aprile.

Giunto alla sua sesta edizione, il concorso ha visto la partecipazione di 27 scuole, provenienti da 15 diverse Regioni, per un totale di 64 vini in gara, 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 IGT. La giuria, composta da due diverse commissioni esaminatrici, ciascuna formata da 5 membri (3 interni Crea e 2 esterni, in possesso del titolo di studio e requisiti previsti dal D.M. 9 novembre 2017 che disciplina i concorsi enologici), ha utilizzato la scheda per l'analisi sensoriale "Union Internationale des Oenologues", che prevede la valutazione di 14 parametri relativi a vista, olfatto e gusto per vini tranquilli e per vini frizzanti/spumanti. Il punteggio finale, fino ad un massimo di 100 punti, è il risultato della media aritmetica ottenuta dalle 10 valutazioni (10 schede) raccolte per ciascun vino in competizione, escludendo il punteggio più alto e quello più basso. Hanno raggiunto il punteggio minimo (80 punti) per essere premiati ben 48 vini su 64, a testimonianza non solo del crescente interesse e della maggiore partecipazione delle scuole, ma anche dell'aumento degli standard qualitativi dei vini. I vini non premiati, circa il 24% del totale, infatti, non sono risultati idonei probabilmente per la poca esperienza nel processo di vinificazione delle scuole o per vinificazioni condotte in via sperimentale. Si segnala anche una maggiore attenzione alla tutela dell'ambiente: sono stati presentati n. 5 vini biologici. A latere del concorso enologico, il Crea e Renisa hanno lanciato la Sezione Idea Marketing (alla sua seconda edizione) in cui viene richiesto alle classi partecipanti di presentare, oltre al vino, un'idea di marketing, o un video e o altre idee di comunicazione. Sono state premiate le categorie: Le 3 etichette più innovative sotto il profilo visual, l'idea di marketing più brillante, Il video più efficace.

RASSEGNA

Vinitaly, VI Concorso Enologico Istituti Agrari Mipaaf-Crea: Il sottosegretario Centinaio premia le classi vincitrici

«Durante quest'ultima edizione di Vinitaly i giovani sono stati tra i protagonisti. Di loro si è parlato sia come consumatori responsabili e attenti alla sostenibilità, sia per il contributo che le nuove generazioni di produttori possono dare al futuro del settore. Mi fa piacere premiare oggi questi ragazzi, perché la formazione gioca un ruolo importante. Il concorso sta riscuotendo da parte delle scuole un sempre maggior interesse a cui si accompagna anche un aumento degli standard qualitativi» ha dichiarato Il sottosegretario Mipaaf con delega al vino, Gian Marco Centinaio, durante la cerimonia di premiazione del VI Concorso Enologico per Istituti Agrari d'Italia, organizzato dal MiPAAF/CREA, in collaborazione con RENISA, che si è svolta al Vinitaly oggi 13 aprile.

Giunto alla sua sesta edizione, il concorso ha visto la partecipazione di 27 scuole, provenienti da 15 diverse Regioni, per un totale di 64 vini in gara, 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 IGT. La giuria, composta da due diverse commissioni esaminatrici, ciascuna formata da 5 membri (3 interni CREA e 2 esterni, in possesso del titolo di studio e requisiti previsti dal D.M. 9 novembre 2017 che disciplina i concorsi enologici), ha utilizzato la scheda per l'analisi sensoriale "Union Internationale des Oenologues", che prevede la valutazione di 14 parametri relativi a vista, olfatto e gusto per vini tranquilli e per vini frizzanti/spumanti. Il punteggio finale, fino ad un massimo di 100 punti, è il risultato della media aritmetica ottenuta dalle 10 valutazioni (10 schede) raccolte per ciascun vino in competizione, escludendo il punteggio più alto e quello più basso. Hanno raggiunto il punteggio minimo (80 punti) per essere premiati ben 48 vini su 64, a testimonianza non solo del crescente interesse e della maggiore partecipazione delle scuole, ma anche dell'aumento degli standard qualitativi dei vini. I vini non premiati, circa il 24% del totale, infatti, non sono risultati idonei probabilmente per la poca esperienza nel processo di vinificazione delle scuole o per vinificazioni condotte in via sperimentale. Si segnala anche una maggiore attenzione alla tutela dell'ambiente: sono stati presentati n. 5 vini biologici.

A latere del concorso enologico, il CREA e Renisa hanno lanciato la Sezione Idea Marketing (alla sua seconda edizione) in cui viene richiesto alle classi partecipanti di presentare, oltre al vino, un'idea di marketing, o un video e o altre idee di comunicazione. Sono state premiate le categorie: Le 3 etichette più innovative sotto il profilo visual, l'idea di marketing più brillante, Il video più efficace.

E' possibile consultare la graduatoria al seguente [link](#)

Vinitaly, VI Concorso Enologico Istituti Agrari Mipaaf-Crea: Il sottosegretario Centinaio premia le classi vincitrici

«Durante quest'ultima edizione di Vinitaly i giovani sono stati tra i protagonisti. Di loro si è parlato sia come consumatori responsabili e attenti alla sostenibilità, sia per il contributo che le nuove generazioni di produttori possono dare al futuro del settore. Mi fa piacere premiare oggi questi ragazzi, perché la formazione gioca un ruolo importante. Il concorso sta riscuotendo da parte delle scuole un sempre maggior interesse a cui si accompagna anche un aumento degli standard qualitativi» ha dichiarato Il sottosegretario Mipaaf con delega al vino, Gian Marco Centinaio, durante la cerimonia di premiazione del VI Concorso Enologico per Istituti Agrari d'Italia, organizzato dal MiPAAF/CREA, in collaborazione con RENISA, che si è svolta al Vinitaly oggi 13 aprile.

Giunto alla sua sesta edizione, il concorso ha visto la partecipazione di 27 scuole, provenienti da 15 diverse Regioni, per un totale di 64 vini in gara, 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 IGT. La giuria, composta da due diverse commissioni esaminatrici, ciascuna formata da 5 membri (3 interni CREA e 2 esterni, in possesso del titolo di studio e requisiti previsti dal D.M. 9 novembre 2017 che disciplina i concorsi enologici), ha utilizzato la scheda per l'analisi sensoriale "Union Internationale des Oenologues", che prevede la valutazione di 14 parametri relativi a vista, olfatto e gusto per vini tranquilli e per vini frizzanti/spumanti. Il punteggio finale, fino ad un massimo di 100 punti, è il risultato della media aritmetica ottenuta dalle 10 valutazioni (10 schede) raccolte per ciascun vino in competizione, escludendo il punteggio più alto e quello più basso. Hanno raggiunto il punteggio minimo (80 punti) per essere premiati ben 48 vini su 64, a testimonianza non solo del crescente interesse e della maggiore partecipazione delle scuole, ma anche dell' aumento degli standard qualitativi dei vini. I vini non premiati, circa il 24% del totale, infatti, non sono risultati idonei probabilmente per la poca esperienza nel processo di vinificazione delle scuole o per vinificazioni condotte in via sperimentale. Si segnala anche una maggiore attenzione alla tutela dell'ambiente: sono stati presentati n. 5 vini biologici.

A latere del concorso enologico, il CREA e Renisa hanno lanciato la Sezione Idea Marketing (alla sua seconda edizione) in cui viene richiesto alle classi partecipanti di presentare, oltre al vino, un'idea di marketing, o un video e o altre idee di comunicazione. Sono state premiate le categorie: Le 3 etichette più innovative sotto il profilo visual, l'idea di marketing più brillante, Il video più efficace.

E' possibile consultare la graduatoria al seguente [link](#)

Vinitaly 2022: giovani enologi e vignaioli crescono, grazie agli Istituti Agrari d'Italia

I migliori vini premiati nel Concorso Enologico n. 6, organizzato dal Crea e dal Ministero delle Politiche Agricole

VERONA, 16 APRILE 2022, ORE 11:00



Gli studenti dell'Agrario "Bettino Ricasoli" di Siena con i vertici di Assoenologi (presidente italiano e mondiale Cotarella e dg Brogioni)

Il futuro dell'enologia si costruisce dalla conoscenza e dall'esperienza. Che, sempre di più, passa anche dalla formazione scolastica, come quella degli istituti tecnici ed agrari, eccellenza in Italia, e che, negli ultimi anni, hanno visto crescere immatricolazioni ed interesse, con tanti giovani che guardano con convinzione ad un percorso formativo e di vita in un mondo agricolo ed enologico sempre più moderno ed al passo con i tempi, senza dimenticare la sapienza sedimentata attraverso le generazioni.

Giovani che "sono stati tra i protagonisti di Vinitaly 2022, quello della ripartenza. Di loro si è parlato sia come consumatori responsabili e attenti alla sostenibilità, sia per il contributo che le nuove generazioni di produttori possono dare al futuro del settore. Mi fa piacere premiare oggi questi ragazzi, perché la formazione gioca un ruolo importante. Il concorso sta riscuotendo da parte delle scuole un sempre maggior interesse a cui si accompagna anche un aumento degli standard qualitativi": ha spiegato, a Winenews, il Sottosegretario alle Politiche Agricole (e delega al vino), Gian Marco Centinaio, nella premiazione del Concorso Enologico n. 6, organizzato dal Crea e dal Ministero delle Politiche Agricole, in collaborazione con

il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, che a Verona, ha visto protagonisti, e premiati, i migliori istituti agrari d'Italia sul fronte del vino.

Il concorso, che ha utilizzato la scheda per l'analisi sensoriale "Union Internationale des Oenologues", ha visto la partecipazione di 27 scuole di tutta Italia, da Nord al Sud, passando per il Centro, provenienti da 15 diverse Regioni, per un totale di 64 vini in gara. Una vera testimonianza non solo del crescente interesse e della maggiore partecipazione delle scuole, ma anche dell'aumento degli standard qualitativi dei vini. A latere del Concorso, il Crea e Renisa hanno lanciato "Idea Marketing", in cui viene richiesto alle scuole di presentare, oltre al vino, un'idea di marketing, o un video e/o altre idee di comunicazione (etichette più innovative sotto il profilo visual, l'idea di marketing più brillante, il video più efficace), che ha visto primeggiare, sul fronte delle etichette più originali, il Venezia Doc Manzoni Bianco dell'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "G.B. Cerletti" di Treviso, la Barbera d'Asti Docg Primo Giorno di Scuola dell'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Penna" di Asti ed ancora il Colli Aprutini Igt Pecorino Amata Peghea dell'Istituto di Istruzione Secondaria "Di Poppa - Rozzi" di Teramo, ed il Campania Igp Aglianico Casarsa dell'Istituto di Istruzione Superiore "Mattei Fortunato", mentre sul fonte "pubblicità" è stato premiato l'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Basile Caramia - Gigante" di Locorotondo, e tra i "video" ha spiccato l'Istituto Tecnico Agrario "Emilio Sereni" di Roma, con nota di merito, infine, per il Romagna Docg Albana Passito Ultimo Sogno dell'Itac "G. Scarabelli - L. Ghini" di Imola (nella foto WineNews, gli studenti dell'Istituto d'Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli" di Siena, con il loro professore Alessandro Chiello, insieme a Riccardo Cotarella, n. 1 degli enologi italiani, alla guida di Assoenologi e dell'Union Internationale des Oenologues, e Paolo Brogioni, direttore Assoenologi).

Focus - Concorso Enologico n. 6: i migliori vini degli Istituti Agrari d'Italia (con oltre 84/100 di valutazione)

Fondazione E. Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige

Trentino Doc Riesling "Monastero" 2020

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Basile Caramia- Gigante"

Locorotondo Doc 2021

Valle d'Itria Igp Minutolo 2020

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "De Sanctis - D'Agostino"

Fiano di Avellino Docg 2020

Campania Igt Fiano Passitocampania Igt Fiano Passito Igt

Spumante di Qualità Rosato Brut Metodo Martinotti

Campania Igt Greco 2020

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore “G.B. Cerletti”

Venezia Doc Manzoni Bianco 2020

Istituto di Istruzione Superiore “Ciuffelli - Einaudi”

Umbria Igt Bianco “Badessa Emilia” 2020

Istituto di Istruzione Superiore “Mattei Fortunato”

Campania Igp Fiano “Montedoro” 2021

Istituto di Istruzione Superiore “Bettino Ricasoli”

Chianti Colli Senesi Docg 2019

Istituto di Istruzione Superiore “Celso Ulpiani”

Rosso Piceno Doc Biologico Rosso 2019

Istituto di Istruzione Superiore “Umberto I”

Barbera d’Alba Doc 2020

Istituto Omnicomprensivo “Ridolfi - Zimarino”

Montepulciano d’Abruzzo Doc “Lucene” 2017

Istituto Professionale Servizi per l’Agricoltura e lo Sviluppo “Profagri”

Colli di Salerno Igt Fiano “Capoclaasse” 2021

Istituto Tecnico Agrario “G. Pastore”

Blanc de Blanc Metodo Classico “Bornata” 2017

RASS

CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia Agraria (Crea) - Centro di ricerca viticoltura ed enologia organizza, in nome e per conto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, il **6° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia**, con la collaborazione del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca.

Le domande di partecipazione dovranno pervenire al **Centro di ricerca viticoltura ed enologia (Crea-ve)**

Il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia Agraria (Crea) - Centro di ricerca viticoltura ed enologia organizza, in nome e per conto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, il **6° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia**, con la collaborazione del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca.

Possono partecipare al Concorso unicamente i vini a denominazione di origine controllata e garantita (docg), a denominazione di origine controllata (doc), a indicazione geografica tipica (igt) e i vini spumanti di qualità (vsq) prodotti:

- **gruppo A** - direttamente e unicamente (intera filiera) dagli Istituti di istruzione tecnica e professionale con indirizzo agrario e agroalimentare;
- **gruppo B** - direttamente dagli Istituti di istruzione tecnica e professionale con indirizzo agrario e agroalimentare anche se non in possesso dell'intera filiera.

Scopri un servizio d'informazione di alta qualità.
Tagliato sulle tue esigenze.

ISCRIVITI



RASSEGNA

geografica tipica (igt) e i vini spumanti di qualità (vsq) prodotti:

- **gruppo A** – direttamente e unicamente (intera filiera) dagli Istituti di istruzione tecnica e professionale con indirizzo agrario e agroalimentare;
- **gruppo B** – direttamente dagli Istituti di istruzione tecnica e professionale con indirizzo agrario e agroalimentare anche se non in possesso dell'intera filiera.

Le domande di partecipazione dovranno pervenire al **Centro di ricerca viticoltura ed enologia (Crea-ve)** presso le due sedi in **Via P. Micca 35, 14100 Asti** e in **Via Cantina Sperimentale 1, 00049 Velletri (Roma)**, improrogabilmente entro il **15 marzo 2022**. Entro la stessa data del **15 marzo 2022** dovranno pervenire anche i documenti (per singolo campione) e i campioni di vino.

A salvaguardia dell'immagine degli Istituti sarà reso noto solo l'elenco dei vini premiati e non il punteggio dei vini selezionati e per ogni categoria saranno premiati ex-equo con diploma tutti i vini che avranno raggiunto o superato il punteggio di 80/100.

La consegna dei premi avverrà nel corso di un evento organizzato nell'ambito del **Vinitaly 2022**.

Per informazioni: [Mipaaif](#)

Il modulo di partecipazione al Concorso Enologico e il regolamento completo sono rinvenibili all'indirizzo della **Rete nazionale degli istituti agrari (Re.N.I.s.A.)**, [www.agro-polis.it](#) ed al sito del **Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea)**, [www.crea.gov.it](#)



RASSEGNA STAMPA

Vinitaly / VI Concorso Enologico per Istituti Agrari d'Italia: La scuola enologica "De Sanctis" premiata dal Sottosegretario all'Agricoltura Centinaio

Cinque le denominazioni che hanno conquistato l'attestato di qualità: Fiano Docg, Greco Doc, Aglianico Igt, Spumante Rose' di aglianico, e Passito di fiano. A consegnare il premio anche Stefano Vaccari, direttore generale del CREA.

Pietro Luciano Send an email 13/04/2022

26



La scuola enologica "Francesco De Sanctis" di Avellino è stata premiata, oggi mercoledì 13, presso la sala congressi del Salone Internazionale del Vino e dei Distillati a Verona, **in occasione del "VI Concorso Enologico per Istituti Agrari d'Italia".**

Per la premiazione della gara rivolta agli istituti agrari italiani, produttori di vini di qualità, **erano presenti Gian Marco Centinaio**, sottosegretario all'Agricoltura, **e Stefano Vaccari**, direttore generale del CREA, che hanno consegnato con soddisfazione l'attestato di premio alla scuola enologica di Avellino.



Un momento importante e di condivisione che ha

messo al centro del dibatto il valore etico degli alunni che, ad oggi, dimostrano essere consumatori responsabili, ben attenti al valore della sostenibilità. Una proiezione anche al mondo del lavoro grazie al contributo offerto dalle nuove generazioni di produttori per la crescita e lo sviluppo del settore vitivinicolo.

Il Sottosegretario Centinaio ha più volte sottolineato l'importanza della formazione che gioca un ruolo chiave per la crescita del territorio insieme all'agroalimentare.

Il concorso sta riscuotendo da parte delle scuole un crescente interesse e maggiore attenzione all'aumento degli standard qualitativi del vino italiano.

Alle cerimonia di premiazione del "VI Concorso Enologico per Istituti Agrari d'Italia", organizzato dal MiPAAF/CREA in collaborazione con RENISA, **hanno partecipato 27 scuole, provenienti da 15 diverse Regioni.**

Sono stati presentati 64 vini in gara, 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 IGT.**

La giuria, composta da due diverse commissioni esaminatrici, e formata da 5 membri: 3 interni CREA e 2 esterni, in possesso del titolo di studio e requisiti previsti dal D.M. 9 novembre 2017 che disciplina i concorsi enologici, **ha utilizzato come strumento di valutazione la scheda per l'analisi sensoriale di "Union Internationale des Oenologues"**, che prevede la valutazione di **14 parametri relativi a vista, olfatto e gusto per vini fermi e per vini frizzanti/spumanti.**

La scuola enologica De Sanctis di Avellino è stata premiata con 5 qualità di vino e spumanti: Fiano ocg, Greco di Tufo Doc, Aglianico Igt, Spumante rose' di aglianico, Passito di fiano.

Vinitaly 2022: giovani enologi e vignaioli crescono, grazie agli Istituti Agrari d'Italia

CONDIVIDI



Il futuro dell'enologia si costruisce dalla conoscenza e dall'esperienza. Che, sempre di più, passa anche dalla formazione scolastica, come quella degli istituti tecnici ed agrari, eccellenza in Italia, e che, negli ultimi anni, hanno visto crescere immatricolazioni ed interesse, con tanti giovani che guardano con convinzione ad un percorso formativo e di vita in un mondo agricolo ed enologico sempre più moderno ed al passo con i tempi, senza dimenticare la sapienza sedimentata attraverso le generazioni.

Giovani che "sono stati tra i protagonisti di Vinitaly 2022, quello della ripartenza. Di loro si è parlato sia come consumatori responsabili e attenti alla sostenibilità, sia per il contributo che le nuove generazioni di produttori possono dare al futuro del settore. Mi fa piacere premiare oggi questi ragazzi, perché la formazione gioca un ruolo importante. Il concorso sta riscuotendo da parte delle scuole un sempre maggior interesse a cui si accompagna anche un aumento degli standard qualitativi": ha spiegato, a Winenews, il Sottosegretario alle Politiche Agricole (e delega al vino), Gian Marco Centinaio, nella premiazione del Concorso Enologico n. 6, organizzato dal Crea e dal Ministero delle Politiche Agricole, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, che a Verona, ha visto protagonisti, e premiati, i migliori istituti agrari d'Italia sul fronte del vino.

Il concorso, che ha utilizzato la scheda per l'analisi sensoriale "Union Internationale des

Oenologues", ha visto la partecipazione di 27 scuole di tutta Italia, da Nord al Sud, passando per il Centro, provenienti da 15 diverse Regioni, per un totale di 64 vini in gara. Una vera testimonianza non solo del crescente interesse e della maggiore partecipazione delle scuole, ma anche dell'aumento degli standard qualitativi dei vini.

A latere del Concorso, il Crea e Renisa hanno lanciato "Idea Marketing", in cui viene richiesto alle scuole di presentare, oltre al vino, un'idea di marketing, o un video e/o altre idee di comunicazione (etichette più innovative sotto il profilo visual, l'idea di marketing più brillante, il video più efficace), che ha visto primeggiare, sul fronte delle etichette più originali, il Venezia Doc Manzoni Bianco dell'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "G.B. Cerletti" di Treviso, la Barbera d'Asti Docg Primo Giorno di Scuola dell'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Penna" di Asti ed ancora il Colli Aprutini Igt Pecorino Amata Peghea dell'Istituto di Istruzione Secondaria "Di Poppa - Rozzi" di Teramo, ed il Campania Igp Aglianico Casarsa dell'Istituto di Istruzione Superiore "Mattei Fortunato", mentre sul fonte "pubblicità" è stato premiato l'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Basile Caramia - Gigante" di Locorotondo, e tra i "video" ha spiccato l'Istituto Tecnico Agrario "Emilio Sereni" di Roma, con nota di merito, infine, per il Romagna Docg Albana Passito Ultimo Sogno dell'Itac "G. Scarabelli - L. Ghini" di Imola (nella foto WineNews, gli studenti dell'Istituto d'Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli" di Siena, con il loro professore Alessandro Chiello, insieme a Riccardo Cotarella, n. 1 degli enologi italiani, alla guida di Assoenologi e dell'Union Internationale des Oenologues, e Paolo Brogioni, direttore Assoenologi).

Focus - Concorso Enologico n. 6: i migliori vini degli Istituti Agrari d'Italia (con oltre 84/100 di valutazione)

Fondazione E. Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige
Trentino Doc Riesling "Monastero" 2020

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Basile Caramia- Gigante"
Locorotondo Doc 2021
Valle d'Itria Igp Minutolo 2020

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "De Sanctis - D'Agostino"
Fiano di Avellino Docg 2020
Campania Igt Fiano Passitocampania Igt Fiano Passito Igt
Spumante di Qualità Rosato Brut Metodo Martinotti
Campania Igt Greco 2020

Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "G.B. Cerletti"
Venezia Doc Manzoni Bianco 2020

Istituto di Istruzione Superiore "Ciuffelli - Einaudi"
Umbria Igt Bianco "Badessa Emilia" 2020

Istituto di Istruzione Superiore "Mattei Fortunato"
Campania Igp Fiano "Montedoro" 2021

Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"
Chianti Colli Senesi Docg 2019

Istituto di Istruzione Superiore "Celso Ulpiani"
Rosso Piceno Doc Biologico Rosso 2019

Istituto di Istruzione Superiore "Umberto I"
Barbera d'Alba Doc 2020

Istituto Omnicomprensivo "Ridolfi - Zimarino"
Montepulciano d'Abruzzo Doc "Lucene" 2017

Istituto Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo "Profagri"
Colli di Salerno Igt Fiano "Capoclasse" 2021

Istituto Tecnico Agrario "G. Pastore"
Blanc de Blanc Metodo Classico "Bornata" 2017

RASSEGNA STAMMI