



VERONA – Trionfa l'Istituto tecnico agrario "Francesco De Sanctis" di Avellino alla 57^a edizione di Vinitaly e in occasione della cerimonia di premiazione del 9° Concorso enologico "Istituti agrari d'Italia", promosso dal ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf), in collaborazione con il ministero dell'Istruzione e del merito (MiM), il Crea – Centro di ricerca viticoltura ed enologia e Renisa – Rete nazionale degli istituti agrari.

Grande successo dell'istituto agrario di Avellino che sale sul podio conquistando due volte il primo premio assoluto con il Taurasi Docg 2021 (categoria Vini tranquilli a denominazione d'origine – Rossi) e primo premio assoluto con il Fiano di Avellino Spumante Metodo Martinotti (categoria Vini spumanti di qualità (Vsqq)) in gara con i 27 istituti agrari, provenienti da 15 regioni italiane, con 72 vini presentati dei 28 bianchi, 36 rossi e 8 rosati, appartenenti alle categorie tranquilli, spumanti, passiti, a denominazione Igp, Doc, Docg e Vsqq (Vini spumanti di qualità le etichette Greco Igp 2024, Campania Fiano Passito IGP 2021, Vino Spumante di Qualità Rosato, Metodo Martinotti, Campania Aglianico Igp 2022, Fiano di Avellino 2023. A tal proposito, il dirigente scolastico Pietro Caterini emozionato ha dichiarato "Una giornata importante per il nostro istituto che riceve questi riconoscimenti, simbolo concreto del costante e importante lavoro di tutto lo staff scolastico e dell'impegno dei nostri allievi che mantiene alta la storicità della scuola e continua la sua missione a promuovere la formazione e la cultura del vino italiano in una vetrina così importante come Vinitaly".

All'evento, dove hanno preso parte il ministro per lo Sport e i giovani, Andrea Abodi, e il sottosegretario Masaf, Patrizio Giacomo La Pietra, sono stati consegnati i riconoscimenti ai giovani vitivinicoltori degli istituti agrari italiani e alla presenza dei vertici del Crea il presidente Andrea Rocchi, il direttore del Crea Viteicoltura ed Enologia Riccardo Velasco, la capo ufficio stampa Cristina Giannetti e la vice caporedattore Micaela Corte.

Il concorso, giunto alla sua nona edizione, ha visto la partecipazione di 27 istituti agrari, provenienti da 15 regioni italiane, con 72 vini in gara: 28 bianchi, 36 rossi e 8 rosati, appartenenti alle categorie tranquilli, spumanti, passiti, a denominazione Igp, Doc, Docg e Vsqq

Scritto da Red.

Giovedì 10 Aprile 2025 13:19

(Vini spumanti di qualità).

Le valutazioni sensoriali dei campioni si sono svolte lo scorso 20 marzo 2025 presso le sedi Crea-Ve di Asti e Velletri, ad opera di due commissioni di esperti enologi (3 interni Crea, 2 esterni), utilizzando la scheda di analisi sensoriale dell'Union Internationale des Oenologues, con punteggio massimo di 100. Ben 63 vini hanno ottenuto un punteggio superiore a 80, soglia minima per l'assegnazione dei premi.

Il concorso, riservato esclusivamente a vini Docg, Doc, Igt, Vsq/Vsqa prodotti dagli istituti tecnici e professionali agrari italiani, ha come obiettivo primario la valorizzazione delle eccellenze enologiche scolastiche, il miglioramento della didattica e la promozione della cultura del vino tra le nuove generazioni.

L'evento ha celebrato non solo la qualità tecnica dei vini, ma anche l'entusiasmo, la passione e la competenza dei giovani studenti, veri protagonisti di un'agricoltura moderna, consapevole e proiettata verso il futuro.