

Scritto da Red.

Mercoledì 13 Aprile 2022 15:18



VERONA - La scuola enologica “Francesco De Sanctis” di Avellino premiata oggi 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 dibattito 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 importante per la crescita del territorio in connessione all'agroalimentare. Il concorso sta riscuotendo da parte delle scuole un crescente interesse e maggiore attenzione all'aumento degli standard qualitativi del vino italiano.

Durante la cerimonia di premiazione del “VI concorso enologico per istituti agrari d’Italia”, organizzato dal MiPaaf/Crea, e in collaborazione con Renisa, hanno partecipato 27 scuole, provenienti da 15 diverse Regioni. In gara, 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 quali Fiano

Vinitaly, premiata la scuola ecologica Francesco De Sanctis di Avellino

Scritto da Red.

Mercoledì 13 Aprile 2022 15:18

ocg Greco di Tufo Doc, Aglianico Igt, Spumante rose' di aglianico, Passito di fiano.