

Lunedì, 23 Marzo 2026

Mercoledì 25 marzo, alle 16.30, alla FEM si inaugura il concorso enologico nazionale

Alla FEM 40 scuole agrarie italiane per “Bacco e Minerva”

Alla Fondazione Edmund Mach si apre il sipario sulla 23esima edizione di "Bacco e Minerva", il più prestigioso concorso enologico e oleicolo nazionale riservato agli istituti tecnici e professionali agrari italiani. Mercoledì 25 marzo, alle 16.30, in aula magna è prevista la cerimonia di inaugurazione alla presenza delle autorità e di 162 rappresentanti di 40 scuole provenienti da tutta Italia.

La manifestazione, promossa dal Ministero dell'Istruzione e del Merito, valorizza l'eccellenza didattica, unendo la pratica vitivinicola (Bacco) alla sapienza scientifica (Minerva) attraverso la sfida di 122 vini e 17 oli prodotti dalle scuole. L'evento vede quest'anno la FEM nel doppio ruolo di ente organizzatore e campione in carica, avendo conquistato il titolo assoluto nell'edizione precedente.

La 23esima edizione guarda al futuro con un focus sui vitigni PIWI, varietà resistenti alle principali malattie fungine: un tema centrale per la sostenibilità ambientale che valorizza la ricerca, l'innovazione e la preparazione dei futuri enotecnici.

L'evento si articola in quattro concorsi: 1) Concorso "Bacco", competizione tecnica tra i vini prodotti e imbottigliati dalle aziende agrarie annessi alle scuole. Una commissione di esperti valuterà i campioni suddivisi in categorie (DOC/DOCG, IGT, Spumanti) secondo il metodo dell'Union Internationale des Œnologues; 2) Concorso "Oli Extravergini di Oliva": mette a confronto le eccellenze olearie scolastiche, valorizzate attraverso analisi chimiche e Panel Test sensoriali per promuovere la biodiversità locale; 3) Concorso "Bacco Giovani": una valutazione parallela dei vini effettuata da 20 studenti partecipanti, al fine di stimolare la loro capacità critica di futuri professionisti del settore; 4) Concorso "Minerva": premio per il miglior progetto di ricerca che, per questa edizione, si focalizza sul mondo PIWI, varietà resistenti alle malattie fungine e pilastro della sostenibilità ambientale, con 15 elaborati presentati. Il programma si aprirà il 25 marzo con tour guidati del campus e la cerimonia inaugurale alla presenza di autorità locali e nazionali. Il 26 marzo sarà la giornata centrale dedicata alle prove concorsuali e a visite tecniche sul territorio. La manifestazione si concluderà il 27 marzo con un convegno tecnico-scientifico di alto profilo. Esperti del settore approfondiranno temi cruciali come lo spumante metodo classico DOC Trento e le prospettive future dei vitigni resistenti, insieme a una riflessione sul comparto vitivinicolo italiano, dal quadro attuale agli scenari evolutivi, prima della cerimonia finale di premiazione. L'evento terminerà con una degustazione dei vini in gara, offrendo una panoramica unica sulla qualità e l'innovazione prodotte dalle scuole agrarie di tutta Italia.