

Inaugurato il concorso enologico nazionale con taglio del nastro per la nuova barricaia didattica

Al via “Bacco e Minerva”, alla FEM sfida tra 122 vini di 40 scuole

Si è aperta alla Fondazione Edmund Mach la 23^a edizione di Bacco e Minerva, il più prestigioso concorso enologico e oleicolo nazionale riservato agli istituti tecnici e professionali agrari italiani. Ieri sera, in aula magna, si è svolta la cerimonia di inaugurazione alla presenza delle autorità e di 162 rappresentanti di 40 scuole provenienti da tutta Italia, conclusa con il taglio del nastro, presso la cantina didattica, della nuova barricaia destinata agli studenti del corso enologico.

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.

All'inaugurazione, sono intervenuti il presidente della FEM, Francesco Spagnolli, che ha ricordato nel suo saluto introduttivo la storia della manifestazione, nata nel 2002 e le tre vittorie conseguite finora dalla FEM (2002, 2014, 2025), il dirigente del Centro Istruzione e Formazione, Manuel Penasa, l'assessore all'istruzione, turismo, attività economiche e sanità del Comune di San Michele all'Adige, Maria Zanetti. In collegamento da Roma Ettore Acerra, Direttore generale per l'istruzione tecnica e professionale e per la formazione tecnica superiore del Ministero dell'Istruzione e del Merito, accanto agli interventi di Giuseppe Rizza, sovrintendente scolastico provinciale, e Patrizia Marini, presidente delle Rete degli Istituti agrari italiani.

Moderato da Silvia Ceschini, responsabile della Comunicazione e Relazioni Esterne FEM, il convegno è stato seguito dal taglio del nastro della barricaia didattica, una struttura d'avanguardia che completa ed arricchisce la formazione dei futuri tecnici del settore enologico. L'evento, come ha spiegato il dirigente scolastico Penasa, si articola in quattro concorsi: Concorso "Bacco", competizione tecnica tra i vini prodotti e imbottigliati dalle aziende agrarie annesse alle scuole. Una commissione di esperti valuterà i campioni suddivisi in categorie (DOC/DOCG, IGT, Spumanti) secondo il metodo dell'Union Internationale des Œnologues; Concorso "Oli Extravergini di Oliva" che mette a confronto le eccellenze olearie scolastiche, valorizzate attraverso analisi chimiche e Panel Test sensoriali per promuovere la biodiversità locale; 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; 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 è aperto ieri e con tour guidati nel campus. Oggi la giornata sarà dedicata alle prove concorsuali e a visite tecniche sul territorio. La manifestazione si concluderà domani, venerdì 27 marzo con un convegno tecnico-scientifico di alto profilo dove 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.

INAUGURATA LA BARRICAIA DIDATTICA

La realizzazione della nuova barricaia didattica della Fondazione Edmund Mach rappresenta un investimento

strategico per la formazione dei futuri tecnici del settore enologico. Con l'integrazione di questo nuovo spazio, viene fornita una formazione integrale, estendendo l'esperienza laboratoriale alle delicate fasi dell'affinamento e della maturazione in legno, essenziali per la produzione di vini di alta qualità da parte degli studenti.

L'opera, concepita per occupare una superficie di circa 40 metri quadri precedentemente destinata a celle di conservazione, si sviluppa attorno a un concetto di estrema funzionalità tecnica unita a una forte identità estetica. All'interno, lo spazio è attrezzato con barrique, botticelle e vasi vinari in ceramica, offrendo agli studenti un laboratorio d'avanguardia dove gestire in autonomia operazioni complesse come il controllo dei polifenoli, lo studio microbiologico dei legni e l'evoluzione dei profili sensoriali.

Oltre alla valenza tecnica, il progetto acquisisce un'importante funzione istituzionale grazie all'inserimento di una zona degustazione da venti posti a sedere. Questo spazio contiguo alla cantina non solo semplifica l'alternanza tra lezioni teoriche e analisi sensoriale, ma funge anche da vetrina di rappresentanza dove presentare concretamente i risultati delle micro-vinificazioni sperimentali condotte dagli studenti.

(sc)

Cartella stampa

https://drive.google.com/drive/folders/13hExm0g-GVnCtlckFtkS79DksRkWuDgs?usp=drive_link

Fotoservizio e filmato FEM

Intervista

Francesco Spagnolli

Patrizia Marini

Manuel Penasa