Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 703 del 04/04/2019

Lunedì nello stand FEM i vincitori del 3° concorso su Teroldego, Nosiola e Chardonnay

La Fondazione Mach a Vinitaly per premiare i migliori vini del territorio

Nella cornice di Vinitaly lunedì 8 aprile verranno consegnati i 24 riconoscimenti ai vincitori della terza edizione del concorso “Vini del territorio”, che nelle scorse settimane ha visto la partecipazione di 68 cantine e 116 etichette regionali di Teroldego, Nosiola e Chardonnay. La premiazione sarà ospitata alle 12.30 nel Padiglione 3 – quello dedicato al Trentino - dallo stand della Fondazione Edmund Mach, presente al salone internazionale di vini e distillati da tre decenni con l’obiettivo di rappresentare l’intero settore viti-enologico trentino, nelle sue componenti di produzione, didattica, ricerca e trasferimento tecnologico.

Le cantine vincitrici riceveranno gli attestati nello stand FEM, allestito dai corsisti dell’alta formazione professionale FEM Tecnico superiore del verde, dalle mani del presidente FEM, **Andrea Segrè**, dal direttore generale, **Sergio Menapace**, dal preside **Marco Dal Rì**, dal presidente del Consorzio vini del Trentino, **Pietro Patton** e dal direttore generale, **Graziano Molon**.

Il concorso, autorizzato dal Ministero delle politche agricole alimentari e forestali, è promosso e organizzato dal Centro Istruzione e Formazione FEM, in collaborazione con i Comuni della Piana rotaliana, San Michele all’Adige, Mezzolombardo e Mezzocorona, con il supporto delle sezioni di Assoenologi Trentino e Alto Adige.

Le 116 etichette in gara, provenienti da 68 cantine trentine e altoatesine e divise in 7 categorie, sono state giudicate da tre commissioni composte da 30 esperti tra enologi, enotecnici, sommelier e giornalisti del settore. Tra i riconoscimenti particolare valore assume il “Premio unico studenti corso enotecnico”, pensato come esperienza didattica per gli studenti dell’Istituto agrario, coinvolti nelle degustazioni per imparare il metodo di attribuzione del valore ai vino locali.

()