Riccardo Cotarella premiato come “Maestro dell’Arte Vitivinicola Italiana”

scritto da Redazione Wine Meridian | 2 Aprile 2025



Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi, è stato premiato dal Governo italiano con il titolo di “Maestro dell’Arte Vitivinicola Italiana” per il suo contributo alla valorizzazione del vino italiano nel mondo. La cerimonia, svoltasi a Palazzo Chigi, ha visto la consegna del premio da parte della Presidente Giorgia Meloni e del Ministro Francesco Lollobrigida.

Un importante riconoscimento per il mondo del vino italiano: Riccardo Cotarella, presidente nazionale di Assoenologi, ha ricevuto oggi il premio **“Maestro** dell’Arte Vitivinicola Italiana”, conferito dal Governo ai protagonisti dell’enogastronomia italiana.

La **cerimonia**, che si è svolta a Palazzo Chigi, ha visto la consegna del prestigioso riconoscimento da parte della Presidente del Consiglio Giorgia Meloni, alla presenza del Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, a Francesco Lollobrigida e di una delegazione di studenti degli istituti agrari e alberghieri di Roma.

La motivazione del premio

"Riccardo Cotarella è enologo di fama internazionale, ha dato un contributo decisivo alla crescita e alla valorizzazione del vino italiano nel mondo. Fondatore dell'azienda di Famiglia Cotarella, presidente di Assoenologi, è anche un **docente** universitario e promotore di numerosi progetti formativi che valorizzano il vino come patrimonio culturale. Il suo impegno sociale si riflette in progetti inclusivi, come l'esperienza con la comunità di San Patrignano. Riconosciuto con importanti onoreficenze, continua a rappresentare l'eccellenza enologica italiana con passione, rigore e visione".

Il riconoscimento a Riccardo Cotarella

Il **premio**, istituito con la legge 19 aprile 2024, viene assegnato a personalità che hanno contribuito in maniera significativa alla crescita e alla valorizzazione della tradizione culinaria e agroalimentare italiana.

Nel settore **vitivinicolo**, il riconoscimento è andato a Riccardo Cotarella, enologo di fama internazionale, presidente di Assoenologi dal 2013 e presidente onorario dell'Union Internationale des Œnologues. Con un'esperienza pluridecennale, Cotarella ha dato un contributo determinante alla crescita del settore, affiancando centinaia di aziende vinicole e promuovendo l'eccellenza del vino italiano nel mondo.

"Sono profondamente onorato di ricevere questo riconoscimento

e ringrazio la presidente del Consiglio Giorgia Meloni e il ministro dell’Agricoltura, Francesco Lollobrigida. Il vino non è solo un prodotto, ma è un **bene** iconico, è cultura, è storia, è espressione del territorio. Questo premio non è solo mio, ma di tutti gli enologi, agricoltori e soprattutto produttori che ogni giorno lavorano con passione per rendere il vino italiano una delle grandi eccellenze del nostro Paese. Un pensiero particolare lo dedico proprio ai produttori, che stanno vivendo un momento non semplice a causa di una situazione generale che non agevola i mercati. Ma sono certo che riusciremo a superare anche questo momento complicato, perché il vino italiano è stato e sempre sarà più forte di ogni avversità”: è quanto ha detto Riccardo Cotarella.

L’evento di oggi rappresenta un passo significativo nel percorso di valorizzazione delle **professioni** enogastronomiche, testimoniando l’attenzione delle istituzioni verso un settore che è parte integrante dell’identità italiana

---

Punti chiave

1. **Riccardo Cotarella ha ricevuto il titolo di “Maestro dell’Arte Vitivinicola Italiana”** per il suo impegno nella valorizzazione del vino.
2. **La cerimonia è stata presieduta dalla Presidente Giorgia Meloni** e dal Ministro Francesco Lollobrigida.
3. **Cotarella ha contribuito alla crescita del settore vitivinicolo** attraverso progetti formativi e iniziative sociali.
4. **Il premio celebra il contributo significativo alla tradizione agroalimentare italiana** e al vino come patrimonio culturale.
5. **Cotarella ha dedicato il premio a produttori e agricoltori italiani**, evidenziando le sfide del settore.