



I° Concorso Enologico Nazionale “Vermentino”

ARTICOLO 1 - Ente organizzatore, luogo di svolgimento e finalità

L'Associazione APS Promo Eventi, in qualità di Organismo ufficialmente autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali della Repubblica italiana, d'intesa con l'Agenzia regionale Laore ed il Consorzio di Tutela del Vermentino di Gallura DOCG, indice ed organizza il “I° Concorso Enologico Nazionale - Vermentino” la cui fase conclusiva di valutazione organolettica si terrà nella città di Monti (OT) presso l'ENOFORUM nei giorni 27 e 28 ottobre 2017.

Il “I° Concorso Enologico Nazionale - Vermentino” si propone la finalità di evidenziare la migliore produzione enologica nazionale di Vermentino, farla conoscere ai consumatori ed agli operatori, presentare al pubblico le tipologie di vermentino, nonché premiare e stimolare lo sforzo delle aziende vinicole al continuo miglioramento qualitativo dei loro prodotti.

ARTICOLO 2 - Comitato Organizzatore

Il Comitato Organizzatore è presieduto dal presidente dell'associazione Promo Eventi ed è composto da 4 membri designati, rispettivamente, dai seguenti enti, organismi e associazioni:

- Un rappresentante dell'Agris (Agenzia Regionale per la Ricerca in ambito agricolo)
- Un rappresentante di Laore (Agenzia Regionale per lo Sviluppo in Agricoltura)
- Un rappresentante dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani.
- Un esperto del vitigno vermentino, nominato da APS Promo Eventi

Il Comitato Organizzatore ha il compito di controllare la realizzazione del I° Concorso Enologico Nazionale – Vermentino . Le sue decisioni sono inappellabili.

ARTICOLO 3 - Tipi di vini ammessi e requisiti delle Aziende partecipanti

Sono ammessi al “I° Concorso Enologico Nazionale - Vermentino” i vini DOCG , DOC e IGT e i VINI SPUMANTI DI QUALITA', che riportino in etichetta in nome del vitigno vermentino. Per azienda si intende un'entità produttiva individuata da una denominazione o ragione sociale, riportata anche sull'etichetta dei vini presentati al “I° Concorso Enologico Nazionale - Vermentino”.

Per aziende produttrici si intendono quelle che trasformano l'uva o il mosto in vino, aziende vinificatrici in proprio, imbottigliatrici, cantine sociali.

Possono partecipare al “I° Concorso Enologico Nazionale - Vermentino” soltanto le partite di vino imbottigliato, secondo le capacità indicate nell'Art. 5 punto d), che hanno un quantitativo minimo di almeno 1.000 litri. Non sono ammessi, inoltre, al Concorso i vini presentati da produttori singoli o associati che abbiano avuto a loro carico, con sentenza passata in giudicato, procedimenti giudiziari dovuti a frodi o sofisticazioni.

ARTICOLO 4 - Categorie di presentazione

I vini presentati al “I° Concorso Enologico Nazionale - Vermentino” vengono divisi nelle seguenti tre categorie: Vini Tranquilli, Vini Frizzanti e Vini Spumanti, secondo la normativa vigente.

1. vini bianchi tranquilli; (Per vini tranquilli si intendono vini con contenuto di anidride carbonica naturale inferiore ad 1 atmosfera)

- a) - vini bianchi tranquilli prodotti nella vendemmia 2016
- b) - vini bianchi tranquilli prodotti nella vendemmia 2015 - 2014;
- c) - vini bianchi tranquilli del 2013 e precedenti
- d) elaborati in barrique, o comunque affinati in legno;

2. vini frizzanti a denominazione di origine, a indicazione geografica

- a) vini bianchi frizzanti secchi e semiseccchi;
- b) vini bianchi, frizzanti amabili e dolci con residuo zuccherino da 6,1g/l a 45 g/l.

3. vini spumanti a denominazione di origine, a indicazione geografica e vini spumanti di qualità , raggruppati in un'unica categoria, sono suddivisi nei seguenti 3 sottogruppi:

- a) - vini spumanti prodotti con fermentazione in autoclave (metodo charmat);
- b) - vini spumanti prodotti con fermentazione in bottiglia (metodo classico);
- c) - vini spumanti dolci con residuo zuccherino superiore a 45 g/l.

Ogni azienda produttrice può presentare un numero libero di campioni a sua discrezione per ogni gruppo di vini di ciascuna categoria di cui l'art. 4. L'azienda non avrà diritto né alla restituzione della quota di partecipazione, né dei campioni inviati e non ammessi. Analogo comportamento sarà tenuto nei confronti di quelle aziende che avranno inviato campioni giudicati non conformi ai gruppi e alle categorie previste dal regolamento del Concorso e regolate dall'art 4.

ARTICOLO 5 - Modalità di iscrizione, di prelievo, di trasporto e controlli

Per ogni campione di vino l'azienda presentatrice deve far pervenire, a mezzo posta raccomandata A/R o tramite PEC al seguente indirizzo apspromoeventi@pec.it , entro

il 10 luglio 2017, i sottoelencati documenti al seguente indirizzo:

“I° Concorso Enologico Nazionale Vermentino”- APS Promo Eventi – Via Teis, 16 – 09045 - Quartu S. Elena (CA) :

- a) modulo di iscrizione completo di ogni sua parte e firmata dal responsabile legale dell'azienda. Il modulo per l'iscrizione è reperibile e scaricabile online sul sito www.concorsovermentino.it alla sezione iscrizione.
- b) numero 4 (quattro) etichette ed eventuali contro-etichette identiche a quelle del vino o vini presentato/i in Concorso.
- c) copia del versamento della quota di Euro 25,00 (euro venticinque/00) per ogni campione di vino, a titolo di rimborso delle spese di registrazione, effettuato a mezzo bonifico alle seguenti coordinate bancarie:

APS Associazione Promo Eventi

Banca Sella S.p.a Filiale di Cagliari – Viale Diaz, n° 123/129

IBAN: IT 16 K 03268 04800 052979020530

Causale bonifico “I° Concorso Enologico Nazionale - Vermentino”

(eventuali spese bancarie saranno a completo carico del mittente). Non sono ammessi al Concorso i vini di aziende che non hanno effettuato il pagamento della quota di iscrizione;

- d) **Entro il 22 settembre 2017 dovranno pervenire** n.6 (sei) bottiglie dello stesso lotto, di capacità di litri 0,750, completamente etichettate e confezionate e riunite in un unico imballaggio. Sull'imballaggio deve essere chiaramente scritto: **“CAMPIONE NON COMMERCIALE”** inviato per il I° Concorso Enologico Nazionale - Vermentino” - c/o ENOFORUM, Via San Paolo n° 2 – 07020 – Monti (OT)
- e) il verbale di prelievo, già pre-compilato automaticamente durante l'iscrizione telematica, deve essere compilato e firmato dal pubblico ufficiale, incaricato del prelievo dei campioni in cantina o dal titolare dell'azienda sotto forma di autocertificazione. L'azienda si impegna a consentire l'accesso nei propri locali al personale preposto al prelievo dei campioni;
- f) certificato di analisi, rilasciato anche dal laboratorio della Cantina riportante almeno i seguenti parametri: - titolo alcolometrico a 20° C; - zuccheri riduttori g/l; - anidride solforosa totale; pressione se si tratta di vini frizzanti o spumanti. Il certificato deve riportare il nome dell'azienda presentatrice e del vino partecipante con tutte le indicazioni utili all'identificazione del campione.

Il Comitato Organizzatore si riserva di fare eseguire proprie analisi di confronto e di controllo;

- g) per i vini a denominazione di origine, relativo certificato di idoneità rilasciato dalla Struttura di controllo attestante l'origine e la denominazione del vino.

Si prega di far pervenire la documentazione di cui ai punti e) f) g) dell'art. 5, all'interno dell'imballo unitamente ai campioni di vino. L'APS Promo Eventi effettua gli opportuni controlli per constatare la veridicità delle dichiarazioni contenute nella documentazione allegata alla domanda di partecipazione. Qualora i controlli evidenzino divergenze tra i dati dichiarati e quelli riscontrati, la partita di vino interessata è automaticamente esclusa dal Concorso.

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità su:

- spedizione dei campioni.
- ritardi o smarrimenti dei campioni
- alterazioni chimico-fisiche ed organolettiche dei campioni per effetto di escursioni termiche.

- rotture o altri danneggiamenti o per altre anomalie subite durante il trasporto.
- Le spese di spedizione sono a completo carico delle aziende presentatrici.
- Non saranno ritirati imballi in contrassegno o per i quali debbano essere pagati un corrispettivo per il ritiro.
- Le aziende i cui campioni sono esclusi dal Concorso non avranno diritto alla restituzione della tassa versata. I campioni rifiutati non saranno rispediti.

ARTICOLO 6 - Modalità di deposito e di anonimizzazione dei campioni

Dalla ricezione dei campioni presentati al “I° Concorso Enologico Nazionale - Vermentino” sarà cura dell’APS Promo Eventi conservare i medesimi secondo le più rigorose norme di tecnica enologica.

I campioni di vino, prima di essere sottoposti all’esame delle Commissioni, saranno anonimizzati mediante l’utilizzo di due appositi codici:

- il primo attribuito al campione dall’incaricato dell’APS Promo Eventi al momento della sua consegna all’organizzazione medesima;
- il secondo attribuito da un notaio o da un avvocato formalmente indicato dall’APS Promo Eventi estraneo al settore vitivinicolo, prima della presentazione del campione alle commissioni di valutazione. Il notaio o l’avvocato designato assiste alle diverse operazioni del Concorso; per l’adempimento delle sue funzioni può giovare della collaborazione di personale di sua fiducia. Lo stesso garantisce gli aspetti formali e le modalità operative, conserva i campioni dei vini dal momento dell’anonimizzazione alla stesura delle graduatorie da lui redatte per ogni gruppo di vini.

I lavori possono essere aperti al pubblico purché nel rispetto del silenzio più assoluto

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti non verrà reso noto l’elenco delle aziende i cui vini non verranno selezionati.

ARTICOLO 7 - Composizione delle commissioni , funzionamento delle degustazioni e criterio di valutazione

La Giuria è composta da diverse commissioni, ognuna costituita da:

- 3 (tre) tecnici degustatori, in possesso del titolo di enotecnico o di enologo o di un titolo equipollente conseguito all’estero, ;
- 2 (due) degustatori esperti a scelta tra AIS, FIS, FISAR, ONAV e giornalisti esperti del settore enologico.

Il metodo di valutazione utilizza la scheda dell’Union International des Oenologues, in uso nei Concorsi Internazionali. La scheda di valutazione adotta una scala da 100 punti.

Le valutazioni sono espresse autonomamente da ogni componente della Commissione. Il punteggio di ogni campione verrà determinato dalla media aritmetica dei singoli giudizi, eliminando il punteggio più basso e quello più alto.

Le Commissioni di degustazione sono composte da 5 (cinque) membri di cui 1 (uno), tra i tecnici degustatori, ha funzione di presidente di giuria che avrà il compito di una prima verifica della correttezza di compilazione delle schede di valutazione dei vini oltre a regolare l’ordine delle sessioni di degustazione.

In caso di defezione durante le analisi sensoriali, di uno o più componenti le commissioni di valutazione, solo per cause di forza maggiore, gli stessi potranno essere sostituiti in base alla qualifica del componente assente, anche da tecnici e/o giornalisti italiani designati dal presidente del Comitato Organizzatore, con esclusione delle persone che direttamente o indirettamente abbiano contribuito all’organizzazione del concorso.

La Giuria emette giudizi inappellabili. Per opportunità di riservatezza delle Aziende partecipanti viene reso noto solo l'elenco dei vini premiati e non quello delle Aziende partecipanti, né il punteggio assegnato ai singoli campioni.

Ciascuna Azienda può richiedere all'organizzatore APS Promo Eventi, entro il 31 dicembre 2017, l'invio dei documenti di valutazione, opportunamente anonimizzati, riferiti ai propri vini in Concorso.

ARTICOLO 8 - Punteggio minimo per attribuzione distinzioni e tipo di distinzione

Per ogni categoria e sottogruppi verranno premiati

- medaglia di bronzo da 85/100 a 88/100;
- medaglia d'argento da 89/100 a 91/100;
- medaglia d'oro da 92/100 a 95/100.
- gran medaglia d'oro 96/100 a 100/100

Al vino di ogni Denominazione di Origine o IGT, che in assoluto consegue il miglior punteggio, purché superata la soglia minima di 82/100, viene assegnato il **Diploma "Denominazione di Origine Tipica o IGT"**. Detto premio viene attribuito solo a condizione che per ogni Denominazione di Origine Tipica o IGT abbiano partecipato almeno 20 campioni.

Al Produttore che ottiene il miglior risultato calcolato dalla somma dei punteggi più elevati riferiti a due vini che hanno ottenuto una medaglia in sottogruppi diversi, viene assegnato il **Premio "Gran Vermentino"**. In caso di parità vale la somma dei punteggi delle schede riferite agli stessi vini. In caso di ulteriore parità verrà preso in considerazione il miglior piazzamento nell'ambito delle medaglie oppure il punteggio di un terzo vino dello stesso produttore vincitore di una medaglia.

ARTICOLO 9 - Rilascio delle distinzioni

L'Organismo Ufficialmente Autorizzato – APS Promo Eventi - rilascia, su richiesta scritta delle Aziende interessate, autorizzazione a stampare un corrispondente numero di etichette o di bollini riportanti la distinzione "I° Concorso Enologico Nazionale - Vermentino" da applicare sulle bottiglie contenenti il vino premiato con colori e diciture diverse a seconda delle medaglie attribuite (Gran Medaglia d'Oro, Medaglia d'Oro, Medaglia d'Argento e Medaglia di Bronzo), secondo le dimensioni ed i colori forniti da APS Promo Eventi.

L'Azienda premiata che intende utilizzare quanto sopra per le bottiglie del vino premiato, deve fare richiesta scritta, entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione di assegnazione del premio, direttamente a: APS Promo Eventi - "I° Concorso Enologico Nazionale" - Via Teis, 16 – 09045 – Quartu S.Elena (CA) - email: apspromoeventi@gmail.com. Il numero delle etichette od i bollini deve corrispondere al quantitativo di bottiglie del vino vincitore del Concorso, secondo la quantità dichiarata nel verbale di prelievo del medesimo.

I costi di stampa delle etichette ed i bollini sono a carico dell'azienda richiedente.

Le etichette ed i bollini devono soddisfare quanto sancito dall'art. 7, punto 1 del D.M. del 16 dicembre 2010. 2. Ad eccezione di quanto previsto sopra, nessun'altra dicitura riferita a premi speciali o menzioni rilasciati dal Concorso Enologico Nazionale potrà essere riportata nell'etichettatura o nel packaging del vino premiato.

ARTICOLO 10 - Manifestazione proclamazione vini vincitori

L'assegnazione dei Premi è prevista in occasione di una cerimonia organizzata da APS Promo

Eventi nell'ambito del "Gran Galà del Vermentino". A tale scopo le Aziende potranno fornire un adeguato numero di bottiglie dei vini vincitori, secondo i quantitativi che saranno richiesti direttamente da APS Promo Eventi.

Sarà cura di APS Promo Eventi comunicare l'esatto programma degli eventi riservati alle aziende vincitrici dei premi di cui sopra, organizzati da APS Promo Eventi nell'ambito del "Gran Galà del Vermentino". La classifica completa dei vini e delle aziende premiate verrà diffusa sul sito www.concorsovermentino.it nella pagina riservata alla manifestazione e mediante comunicati per la stampa nazionale.

Le Aziende produttrici che hanno ottenuto uno dei premi previsti all'art. 8 e che intendono farne menzione nella loro attività commerciale, devono attenersi alle norme generali vigenti. I riconoscimenti non ritirati durante le premiazioni, verranno spediti alle Aziende vincitrici a cura di APS Promo Eventi che declina ogni responsabilità per eventuali smarrimenti o mancati recapiti.

ARTICOLO 10 - Modifica al regolamento

1. L'APS Promo Eventi si riserva il diritto di modificare il presente regolamento in qualsiasi momento ove ciò si rendesse necessario previa autorizzazione del competente Ministero. Per qualsiasi controversia il foro competente è quello di Cagliari.

Informazioni rese ai sensi dell'articolo 13 del D. Lgs. 30 giugno 2003 n.196

Il trattamento dei dati, comprendente raccolta, consultazione, utilizzo e conservazione per 5 anni, è finalizzato alla gestione della terza edizione del "I° Concorso Enologico Nazionale Vermentino", previsto dal D.lgs. 8 Aprile 2010, n° 61 e dal D.M. 16 Dicembre 2010. Il conferimento è obbligatorio ai fini dell'ammissione al Concorso: il mancato conferimento preclude la partecipazione allo stesso. I dati saranno trattati sia attraverso documenti cartacei che su supporto informatico dalla Segreteria del Concorso e dal Comitato Organizzatore.