

## **REGOLAMENTO**

### **“1° CONCORSO ENOLOGICO ISTITUTI AGRARI D’ITALIA”**

#### **Articolo 1**

Il Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali della Repubblica Italiana ed il Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca della Repubblica Italiana indicano ed organizzano, con la collaborazione dell’Associazione Enologi Enotecnici Italiani (Assoenologi), Il “1° Concorso Enologico Istituti Agrari d’Italia”.

#### **Articolo 2**

Il Concorso si propone di evidenziare le migliori produzioni sensibilizzando gli Istituti di Istruzione Tecnica e Professionale con indirizzo agrario e agroalimentare verso sempre maggiori livelli qualitativi, stimolando così una più rispondente didattica e di far meglio conoscere la produzione enologica di questi Istituti.

Le analisi sensoriali dei vini presentati si volgeranno presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sito in Roma in via XX Settembre 20 nel mese di marzo 2012.

#### **Articolo 3**

Il Comitato di gestione è presieduto da persona scelta di concerto tra i due Ministeri e composto da tre membri nominati rispettivamente dal Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca, dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e dall’Associazione Enologi Enotecnici Italiani. Esso ha il compito di sovrintendere alla realizzazione del “1° Concorso Enologico Istituti Agrari d’Italia”. Le sue decisioni sono inappellabili.

#### **Articolo 4**

Possono partecipare al “1° Concorso Enologico Istituti Agrari d’Italia” unicamente i vini a “Denominazione di origine controllata e garantita”, a “Denominazione di origine controllata” (Dop), a “Indicazione geografica tipica” (Igp) e i vini “Spumanti di qualità” prodotti direttamente ed unicamente dagli Istituti di Istruzione Tecnica e Professionale con indirizzo agrario e agroalimentare e che hanno al momento dell’iscrizione al concorso enologico un quantitativo minimo di almeno 1.000 bottiglie della capacità di litri 0,750 o analogo quantitativo di vino in bottiglie confezionate di altre dimensioni previste dalla vigente normativa. I campioni di vino non conformi alle normative vigenti saranno esclusi dal concorso. Per ogni tipologia di vino e di annata ogni Istituto può iscrivere al concorso solo un campione.

## Articolo 5

Possono partecipare al "1° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia" solo i vini prodotti nelle vendemmie 2011, 2010, 2009, 2008 e 2007. Essi saranno suddivisi in "Vini tranquilli", "Vini frizzanti", "Vini spumanti", "Vini passiti e liquorosi".

I "**Vini tranquilli**" saranno riuniti nelle seguenti categorie:

- a) Vini tranquilli a denominazione di origine (Dop)
- b) Vini tranquilli a indicazione geografica tipica (Igp).

I "**Vini frizzanti**" saranno riuniti nelle seguenti categorie

- c) Vini frizzanti a denominazione di origine (Dop)
- d) Vini frizzanti a indicazione geografica tipica (Igp).

I "**Vini spumanti**" saranno riuniti nelle seguenti categorie:

- e) Vini spumanti a denominazione di origine (Dop)
- f) Vini spumanti di qualità (Vsq).

I "**Vini passiti e liquorosi**" saranno riuniti nelle seguenti categorie

- g) Vini passiti e liquorosi a denominazione di origine (Dop)
- h) Vini passiti e liquorosi a indicazione geografica tipica (Igp).

Non sono ammessi al concorso i prodotti non ascrivibili ad una delle categorie sopra indicate. Ai fini della classificazione e della verifica delle Denominazioni e delle Indicazioni di cui sopra saranno adottate le vigenti normative. I campioni di vino non conformi o con un abbigliamento non a norma saranno esclusi dal concorso.

## Articolo 6

Gli Istituti che avranno inviato campioni giudicati non conformi alle categorie previste dal precedente Art. 5 non avranno diritto alla restituzione della quota di partecipazione né alla restituzione dei campioni inviati e non ammessi.

Non saranno altresì ammessi al concorso i campioni che perverranno dopo la data stabilita dal successivo articolo 7.

Il Comitato di gestione declina ogni responsabilità circa l'eventuale ritardo nella consegna dei campioni presso la sede dell'Assoenologi rispetto alla data stabilita, per la loro perdita totale o parziale, per il loro danneggiamento nel trasporto. Tutte le spese relative al recapito dei campioni presso la sede dell'Assoenologi (Milano, via Privata Vasto, 3) sono a carico degli Istituti che li iscrivono.

## Articolo 7

Per la partecipazione al "1° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia" gli Istituti interessati devono far pervenire all'Associazione Enologi Enotecnici Italiani (Assoenologi) - Via Privata Vasto, 3 - 20121 Milano **improrogabilmente entro il 5 marzo 2012 franco di porto per ogni vino:**

- a) **domanda di partecipazione** (per ogni vino), compilata in ogni parte e firmata dal Capo dell'Istituto, utilizzando il modulo allegato;

- b) **copia dell'avvenuto versamento** tramite bonifico bancario (per ogni vino) di euro 65 (Iva compresa) intestato Assoenologi - Via Privata Vasto, 3 - 20121 Milano - Codice IBAN IT 96S 01030 01600 00000 7140335, indicando la seguente causale "Contributo organizzazione 1° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia";
- c) **verbale di prelievo** (per ogni vino). Il prelievo deve essere effettuato da un pubblico ufficiale o dal Capo dell'Istituto tramite autocertificazione, utilizzando il modulo allegato. Nel primo caso è compito dell'Istituto contattare il pubblico ufficiale, nel secondo è necessario allegare al verbale di prelievo copia fotostatica del documento di identità del Capo dell'Istituto. l'Istituto si impegna a consentire l'accesso nei propri locali del personale preposto ad effettuare il prelievo dei campioni;
- d) **n. 6 bottiglie** (per ogni vino), prelevate dallo stesso lotto, di capacità di litri 0,750 confezionate ed etichettate e riunite in un unico imballaggio, all'esterno del quale deve essere chiaramente scritto "Campione non commerciabile inviato per il 1° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia";
- e) **n. 3 etichette** (per ogni vino) ed eventuali altrettante contro etichette identiche a quelle che compaiono sulle bottiglie presentate al concorso;
- f) **certificato di analisi** (per ogni vino) rilasciato anche dal laboratorio dell'Istituto riportante almeno i seguenti dati: Titolo alcolometrico a 20°C, Zuccheri riduttori, Acidità totale in g/l espressa in acido tartarico o acido solforico, Acidità volatile, Anidride solforosa totale, Anidride solforosa libera, Pressione per i vini frizzanti e spumanti. Il certificato deve riportare il nome dell'Istituto che presenta i vini e le necessarie indicazioni di riferimento ad ogni campione iscritto al concorso. Il Comitato di gestione si riserva di far eseguire proprie analisi di confronto per verificare la veridicità dei dati dichiarati;
- g) **certificato di idoneità per i vini a Denominazione di origine** attestante l'origine del vino rilasciato dalla struttura di controllo, secondo le vigenti normative (uno per ogni vino in concorso).

Per ogni vino iscritto al "1° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia" la documentazione sopra indicata, in originale, deve essere unita all'interno di ogni cartone del campione corrispondente.

## **Articolo 8**

Dal momento della ricezione dei campioni, gli stessi saranno conservati secondo le normali norme di tecnica enologica.

I campioni di vino, prima di essere sottoposti all'esame delle commissioni di valutazione, saranno anonimizzati e codificati con due diversi numeri:

- il primo attribuito al campione dall'Associazione Enologi Enotecnici Italiani all'atto dell'arrivo del medesimo;
- il secondo attribuito dal Pubblico ufficiale, estraneo al settore vitivinicolo, formalmente incaricato dal Comitato di gestione, prima della

presentazione dei campioni alle commissioni di valutazione.  
Il Pubblico ufficiale ha la responsabilità legale del concorso, assiste alle diverse fasi operative e per l'adempimento delle sue funzioni può giovare della collaborazione di personale di sua fiducia. Ha la responsabilità dei vini dalla seconda anonimizzazione alla stesura delle classifiche che provvederà a stilare secondo quanto sancito dal presente regolamento.

#### **Articolo 9**

La valutazione dei campioni verrà effettuata da commissioni formate, per pubblico sorteggio, ognuna da 5 commissari di cui 3 enologi o enotecnici di fama nazionale e due qualificati giornalisti del settore vitivinicolo nominati dal Comitato di gestione. Il presidente delle commissioni è il direttore generale di Assoenologi. Ogni commissario esprimerà in modo autonomo il suo giudizio utilizzando il metodo di valutazione "Union Internationale des Oenologues".

Ogni vino in concorso sarà valutato da 2 commissioni diverse.

Il punteggio finale di ogni campione sarà determinato dalla media aritmetica dei punteggi delle 8 schede rimaste dopo aver eliminato quelle con il punteggio più alto e più basso.

Le commissioni emettono giudizi inappellabili.

#### **Articolo 10**

A salvaguardia dell'immagine degli Istituti sarà reso noto solo l'elenco dei vini premiati e non sarà reso noto il punteggio dei vini selezionati.

Per garantire la massima serietà e trasparenza del concorso, gli Istituti possono richiedere all'Associazione Enologi Enotecnici Italiani, entro tre mesi dal termine delle analisi sensoriali, copia delle schede di valutazione riferite ai propri vini. La richiesta deve essere firmata dal Capo dell'Istituto e redatta su carta intestata del medesimo.

#### **Articolo 11**

Per ogni categoria di cui all'art. 5 saranno premiati ex-equo con diploma tutti i vini che avranno raggiunto o superato il punteggio di 82/100.

La consegna dei premi avverrà da parte delle massime autorità del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali della Repubblica Italiana e del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca della Repubblica Italiana, durante un apposito evento organizzato nell'ambito di Vinitaly 2012.

#### **Articolo 12**

Il Comitato di gestione si riserva il diritto di modificare il presente regolamento, previa autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, secondo quanto sancito dal decreto 16 dicembre 2010.

Per qualsiasi controversia il foro competente è quello di Roma.