

CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE XIX° EnoConegliano – Selezione dei Vini Veneti

REGOLAMENTO

LA CONSEGNA DEI CAMPIONI DOVRA' AVVENIRE TRA IL 22 GIUGNO E L'8 LUGLIO 2017

Articolo 1

Nell'ambito dei festeggiamenti della Festa dell'Uva, l'Associazione Dama Castellana in collaborazione con l'Associazione Enologi Enotecnici Italiani (Assoenologi), indice ed organizza il Concorso enologico regionale denominato "XIX° ENOCONEGLIANO - SELEZIONE DEI VINI VENETI", allo scopo di far conoscere al consumatore la migliore produzione enologica regionale e stimolare lo sforzo delle aziende vitivinicole nel miglioramento della qualità dei prodotti.

Articolo 2

Il concorso si svolge con il patrocinio del Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, della Regione del Veneto, della Provincia di Treviso, del Comune di Conegliano ed della Fondazione per l'Insegnamento Enologico ed Agrario di Conegliano ed è riservato ai vini prodotti nella regione Veneto.

Il Comitato Organizzatore è presieduto dal Presidente dell'Associazione Dama Castellana di Conegliano ed è composto da sei membri nominati, rispettivamente, dai seguenti organismi:

- Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali;
- Regione Veneto;
- Provincia di Treviso;
- Comune di Conegliano;
- Fondazione per l'insegnamento enologico ed agrario;
- Associazione Enologi Enotecnici Italiani (Assoenologi).

Il Comitato Organizzatore ha il compito di controllare la realizzazione del XIX° Concorso Enologico Regionale EnoConegliano – Selezione dei Vini Veneti 2017. Le sue decisioni sono inappellabili.

Articolo 3

Sono ammessi all'EnoConegliano - Selezione dei Vini Veneti - solo i vini a denominazione d'origine (D.O.C. e D.O.C.G.), ad indicazione geografica tipica (I.G.T.) e spumanti prodotti nella regione Veneto.

Il concorso è riservato a produttori singoli, produttori associati e aziende industriali e commerciali aventi sede nel Veneto.

Sono escluse dal Concorso le aziende che abbiano avuto a loro carico condanne per frodi e sofisticazioni.

Il costo di partecipazione, **IVA compresa** è di € 80, per il primo vino presentato, € 70 per il secondo e successivi.

Modalità di pagamento della quota di partecipazione:

- bonifico bancario presso Veneto Banca Spa.– Treviso IBAN IT50Y0503512000020570325069 intestato all'Associazione Dama Castellana- Conegliano specificando causale e mittente;
- assegno non trasferibile intestato all'Associazione Dama Castellana- Conegliano;

Copia o ricevuta dell'avvenuto versamento dovrà essere allegata alla domanda di partecipazione

Articolo 4

I vini partecipanti al Concorso vengono divisi in Vini Tranquilli, Vini Frizzanti e Vini Spumanti.

I Vini Tranquilli sono classificati nelle seguenti due categorie:

- a) Vini a denominazione d'origine;
- b) Vini ad indicazione geografica tipica.

Ognuna di dette categorie è suddivisa a sua volta nei seguenti gruppi:

- 1) Vini bianchi prodotti nel 2016;
- 2) Vini bianchi prodotti nel 2015 o negli anni precedenti;
- 3) Vini rosati
- 4) Vini rossi prodotti nel 2016;
- 5) Vini rossi prodotti nel 2015 o nel 2014;
- 6) Vini rossi prodotti nel 2013 o negli anni precedenti;
- 7) Vini passiti.

I Vini Frizzanti sono classificati nelle seguenti due categorie:

- a) Vini Frizzanti a denominazione d'origine;
- b) Vini Frizzanti ad indicazione geografica tipica.

I Vini Spumanti sono classificati nelle seguenti categorie:

- a) Vini spumanti a denominazione di origine (biologico – non biologico);
- b) Vini spumanti di qualità. (VSQ)

Ognuna di queste categorie è suddivisa a sua volta nei seguenti gruppi:

- 1) Vini spumanti prodotti con fermentazione in autoclave (metodo Charmat);
- 2) Vini spumanti prodotti con fermentazione in bottiglia (metodo classico).

Ai fini della classificazione e della verifica delle denominazioni di cui sopra saranno adottate le definizioni previste dall'Unione Europea, in mancanza di queste, le definizioni vigenti stabilite dalla legislazione italiana.

Articolo 5

Possono partecipare al concorso le partite di vino imbottigliato che hanno un quantitativo minimo di almeno 2.000 bottiglie della capacità di litri 0,750 mentre per i vini passiti 500 bottiglie della capacità di litri 0,750, o litri 0,500 o litri 0,375. Non sono ammessi al concorso vini provenienti da territori diversi dalla regione Veneto. Non sono inoltre ammessi vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino, nonché cocktail aromatizzati di prodotti vitivinicoli.

Articolo 6

Per ogni campione di vino, l'Azienda produttrice deve far pervenire al seguente indirizzo: Ass. Dama Castellana V.le Spellanzon, 15 - Area San Marco - 31015 Conegliano (TV) - tel 0438/455600 fax 0438/657012 entro e non oltre l'8 luglio 2017:

- a) domanda di partecipazione secondo modulo allegato, completa in ogni sua parte e firmata dal responsabile dell'Azienda;
- b) copia dell'avvenuto versamento in conto corrente bancario della cifra risultante dal numero di campioni presentati o assegno di pari importo (come previsto dall'art. 3);
- c) n. 12 bottiglie dello stesso lotto, completamente confezionate. Sul cartone di vino deve essere chiaramente scritto "Campione non commerciale inviato per EnoConegliano - Selezione dei Vini Veneti";
- d) n. 3 etichette e contro etichette identiche a quelle del vino presentato in concorso;
- e) verbale di prelievo redatto sul modulo allegato. L'azienda s'impegna a consentire l'accesso nei propri locali al personale preposto ad effettuare il prelievo dei campioni. Il prelievo dei campioni stessi può essere effettuato da un pubblico ufficiale o da un esperto formalmente incaricato dal comitato organizzatore **o da un responsabile dell'azienda tramite autocertificazione (in tal caso è necessario allegare al verbale di prelievo una copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore).**
- f) certificato d'analisi, **rilasciato anche dal laboratorio della cantina**, riportante almeno i seguenti elementi:

- titolo alcolometrico volumico
- zuccheri riduttori
- acidità totale
- acidità volatile
- anidride solforosa totale
- anidride solforosa libera
- pressione (per frizzanti e spumanti).

Il certificato deve riportare il nome della Azienda e del vino.

Il comitato organizzatore si riserva di far eseguire analisi di controllo.

- g) per i vini a denominazione d'origine: certificato di idoneità rilasciato dalla struttura di controllo secondo le vigenti normative.

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per l'eventuale arrivo in ritardo dei campioni, rispetto alla data stabilita o per la perdita totale o parziale dei campioni durante il trasporto.

Articolo 7

Dalla ricezione alla degustazione dei campioni è cura dell'organizzazione conservare i medesimi secondo le più rigorose norme di tecnica enologica.

I campioni di vino prima di essere sottoposti alla degustazione saranno anonimizzati mediante l'utilizzo di due appositi codici.

- il primo attribuito al campione dall'organizzazione al momento della consegna.

- il secondo attribuito da un Notaio, o da un Avvocato estraneo al settore vitivinicolo, o da altro pubblico ufficiale formalmente incaricato dall'Ente organizzatore, prima della presentazione dei campioni alle commissioni di valutazione.

La persona designata assiste alle varie operazioni e, per l'adempimento delle sue funzioni, può giovare della collaborazione di persone di sua fiducia. Lo stesso garantisce gli aspetti formali e le modalità operative e stende le graduatorie ed i punteggi dei vini.

Articolo 8

La valutazione dei campioni è effettuata da apposite commissioni a norma delle disposizioni di legge e dei regolamenti vigenti. Ogni commissione è composta per sorteggio da 6 enologi/enotecnici, di cui almeno 4 operanti nella regione Veneto, nominati dall'Associazione Enologi Enotecnici Italiani, che è anche responsabile dell'esecuzione tecnico organizzativa delle selezioni, e da n. 1 giornalista nominato dall'Ente organizzatore.

Il metodo di valutazione utilizzato è quello "Union Internationales des Oenologues". Le valutazioni sono espresse autonomamente da ogni componente la commissione; il punteggio finale è determinato dalla media aritmetica dei singoli giudizi numerici, previa eliminazione del punteggio più alto e di quello più basso.

Il Notaio o la persona designata garantisce gli aspetti formali e le modalità operative e al termine dei lavori redige, per ogni categoria e gruppo, una graduatoria di merito.

La giuria emette giudizi inappellabili. Per opportuna riservatezza delle aziende partecipanti, viene reso noto solo l'elenco dei vini premiati e non quello delle aziende partecipanti, né i singoli punteggi ottenuti dai vini.

Ogni azienda può però richiedere al comitato organizzatore copia dei documenti di valutazione relativi ai vini presentati entro il 31 ottobre 2017.

Articolo 9

Tutti i vini che ottengono il punteggio minimo di 80/100 sono ammessi alla mescita, a cura dell'organizzazione, nei giorni 22-23 e 24 settembre 2017 negli appositi spazi allestiti in via XX Settembre in occasione della Festa dell'Uva. Per questi stessi vini è previsto un diploma di merito, mentre ai primi tre vini classificati per ogni categoria di cui all' articolo 4, sempre che la categoria stessa comprenda almeno 5 campioni iscritti, verranno assegnati rispettivamente: Dama d'Oro, Sigillo d' Argento e Sigillo di Bronzo.

Saranno inoltre assegnati il premio speciale "Tullio De Rosa" al vino spumante, sia esso prodotto con fermentazione in autoclave (metodo Charmat), o con fermentazione in bottiglia (metodo classico), ed il premio speciale "Luigi Manzoni" al vino bianco tranquillo prodotto con le uve dell'Incrocio Manzoni 6.0.13, che abbiano ottenuto il punteggio più alto, sempre che abbiano raggiunto o superato il punteggio minimo di 80/100.

Per ogni vino che ottiene il punteggio minimo di 80/100 l'Associazione Dama Castellana provvederà, se necessario, ad acquistare dalle aziende produttrici il numero di bottiglie utili per la mescita al pubblico prevista per i giorni 22-23 e 24 settembre, franco sede associazione, Viale Spellanzon n. 15 area San Marco – 31015 CONEGLIANO (Tel. 0438/455600).

I vini selezionati possono essere sottoposti ad esame enochimico ed a controlli di verifica, in cantina, della corrispondenza del tipo e della quantità dichiarata. Qualora, durante questi controlli, si verificassero delle anomalie, il vino sarà declassato dandone comunicazione alle competenti autorità.

Articolo 10

Le premiazioni avranno luogo sabato 23 settembre 2017 alle ore 20.30. in Conegliano. Sarà cura dell'organizzazione comunicarne tempestivamente il luogo.

Articolo 11

Il comitato organizzatore si riserva il diritto di modificare il presente regolamento e la data della manifestazione, previa autorizzazione del competente Ministero, in qualsiasi momento ciò si rendesse necessario.

Articolo 12

Per ogni controversia il Foro competente è quello di Treviso.

ATTENZIONE

IN BASE A QUANTO DISPOSTO DALLA LEGGE 12 DICEMBRE 2016 N°238 E DAL REGOLAMENTO CE N°607/2009 E D.M. 13.08.2012, I VINI SPUMANTI NON DOC O DOCG, VINI SPUMANTI DI QUALITA', DEVONO RIPORTARE IN ETICHETTA TALE DICITURA OPPURE METODO CLASSICO, METODO TRADIZIONALE O METODO CLASSICO TRADIZIONALE. IN CASO CONTRARIO NON VERRANNO ACCETTATI.

CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE XIX° EnoConegliano – Selezione dei Vini Veneti

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Il sottoscritto in qualità di responsabile
dell'Azienda
con sede in Via.....n°.....
CAP Città.....Provincia.....
Tel. Fax E. mail.....
Codice Fiscale Partita IVA

Preso visione del Regolamento del Concorso Enologico Regionale denominato “19° EnoConegliano – Selezione dei Vini Veneti” che dichiara di accettare senza riserve

FA DOMANDA

di partecipare al Concorso Enologico Regionale “19° EnoConegliano – Selezione dei Vini Veneti” con il seguente vino (indicare la denominazione esatta del vino)

Denominazione.....
coloreannata di produzione.....
gradazione alcolica svolta Zuccheri.....

Il campione sopra indicato è da iscrivere nella categoria e nel gruppo seguenti:

VINI TRANQUILLI:

- D.O.C.G.
- D.O.C.
- I.G.T.

- GRUPPO 1: Vini bianchi prodotti nel 2016;
- GRUPPO 2: Vini bianchi prodotti nel 2015 o negli anni precedenti;
- GRUPPO 3: Vini rosati;
- GRUPPO 4: Vini rossi prodotti nel 2016;
- GRUPPO 5: Vini rossi prodotti nel 2015 o nel 2014;
- GRUPPO 6: Vini rossi prodotti nel 2013 o negli anni precedenti
- GRUPPO 7: Vini passiti.

VINI FRIZZANTI:

- D.O.C.G.
- D.O.C.
- I.G.T.

- Bianchi
- Rosati
- Rossi

VINI SPUMANTI:

- D.O.C.G.
- D.O.C.
- VINI SPUMANTI DI QUALITA'

IN BASE A QUANTO DISPOSTO DALLA LEGGE 12 DICEMBRE 2016 N°238 E DAL REGOLAMENTO CE N°607/2009 E D.M. 13.08.2012, I VINI SPUMANTI NON DOC O DOCG, VINI SPUMANTI DI QUALITA,' DEVONO RIPORTARE IN ETICHETTA TALE DICITURA OPPURE METODO CLASSICO, METODO TRADIZIONALE O METODO CLASSICO TRADIZIONALE.

IN CASO CONTRARIO NON SARANNO ACCETTATI.

- GRUPPO 1: Vini spumanti prodotti con ferment. in autoclave (metodo Charmat) bio

GRUPPO 2 Vini spumanti prodotti con ferment. in bottiglia (metodo classico)

Si allega alla presente domanda di partecipazione (art. 6 del regolamento):

- n. 12 bottiglie dello stesso lotto, completamente confezionate e riunite in un unico imballaggio. Sul cartone di vino deve essere chiaramente scritto

"Campione non commerciale inviato per EnoConegliano-Selezione dei Vini Veneti";

- copia dell'avvenuto versamento in conto corrente bancario o assegno bancario della quota di iscrizione (come previsto dall'art. 3);
- n. 3 etichette e controetichette identiche a quelle del vino presentato in concorso;
- verbale di prelievo o **autocertificazione** redatto sul modulo allegato.
- certificato di analisi **rilasciato anche dal laboratorio della cantina**, riportante almeno i seguenti elementi:
 - titolo alcolometrico volumico
 - zuccheri riduttori
 - acidità totale
 - acidità volatile
 - anidride solforosa totale
 - anidride solforosa libera
 - pressione (per frizzanti e spumanti).

Il certificato deve riportare il nome della Azienda e del vino.

- per i vini a denominazione di origine: certificato di idoneità rilasciato dalla struttura di controllo secondo le vigenti normative.

Si impegna ad inviare quanto sopra riportato entro l'8 luglio 2017 all'Ass. Dama Castellana, V.le Spellanzon, 15 - 31015 Conegliano (TV) tel. 0438.455600-Fax 0438.657012

Data

Timbro e Firma

N.B. : La presente domanda di partecipazione sarà fotocopiata dall'Azienda nel numero di copie occorrenti, tenendo presente che ogni tipo di vino presentato all' "EnoConegliano – Selezione dei Vini Veneti" deve essere accompagnato dalla propria domanda di partecipazione.

CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE XIX° EnoConegliano – Selezione dei Vini Veneti

VERBALE DI PRELIEVO CAMPIONE DI VINO

Il sottoscritto.....

a) funzionario dell'Ente.....

b) responsabile dell'azienda sotto indicata **(Allegare copia fotostatica di un documento di identità del responsabile firmatario)**

DICHIARA

di aver prelevato presso l'Azienda

Via n. CAP

Città Prov.

Alla presenza del responsabile dell'Azienda **(solo nel caso a)**

Sig.

n. 12 bottiglie etichettate e confezionate della capacità di litri

● 0,750
del vino

● 0,500 (solo per i passiti)

● 0,375 (solo per i
passiti)

annata

alcool..... zuccheri.....

Il campione sopra indicato è da iscrivere nella categoria e nel gruppo seguenti:

VINI TRANQUILLI:

- D.O.C.G. • D.O.C. • I.G.T.

- GRUPPO 1: Vini bianchi prodotti nel 2016;
- GRUPPO 2: Vini bianchi prodotti nel 2015 o negli anni precedenti;
- ⑤ GRUPPO 3: Vini rosati;
- ⑤ GRUPPO 4: Vini rossi prodotti nel 2016;
- ⑤ GRUPPO 5: Vini rossi prodotti nel 2015 o nel 2014;
- GRUPPO 6: Vini rossi prodotti nel 2013 o negli anni precedenti
- GRUPPO 7: Vini passiti.

VINI FRIZZANTI:

- D.O.C.G. • D.O.C. • I.G.T.

- Bianchi • Rosati • Rossi

VINI SPUMANTI:

- D.O.C.G. • D.O.C. • VINI SPUMANTI DI QUALITA'

IN BASE A QUANTO DISPOSTO DALLA LEGGE 12 DICEMBRE 2016 N°238 E DAL REGOLAMENTO CE N°607/2009 E D.M. 13.08.2012, I VINI SPUMANTI NON DOC O DOCG, VINI SPUMANTI DI QUALITA', DEVONO RIPORTARE IN ETICHETTA TALE DICITURA OPPURE METODO CLASSICO, METODO TRADIZIONALE O METODO CLASSICO TRADIZIONALE. IN CASO CONTRARIO NON SARANNO ACCETTATI.

- GRUPPO 1: Vini spumanti prodotti con ferment. in autoclave (metodo Charmat) [] **bio**
- GRUPPO 2: Vini spumanti prodotti con ferment. in bottiglia (metodo classico)

Il campione prelevato appartiene alla partita individuata al n.
(Lotto).

Il prelievo viene fatto alla presenza del sig. responsabile dell'azienda medesima (**solo nel caso a**).

DICHIARA INOLTRE CHE

La consistenza quantitativa della partita dalla quale è stato prelevato il campione suddetto

è di N. bottiglie pari ad ettolitri

I campioni prelevati provengono dal medesimo quantitativo di bottiglie aventi identica etichettatura e contenuto. L'Azienda provvederà a far pervenire le bottiglie prelevate, accompagnate dal presente verbale e da quanto specificato dall'art. 6 del Regolamento entro l'8 luglio 2017 all'Ass. Dama Castellana, V.le Spellanzon 15 - 31015 Conegliano (TV) tel. 0438.455600 – Fax 0438.657012.

Il presente verbale viene compilato e sottoscritto in duplice copia di cui:

- la prima copia allegata ai campioni prelevati e consegnati con i medesimi all'Ass. Dama Castellana, Viale Spellanzon 15 - 31015 Conegliano (TV) tel. 0438/455600.
- la seconda per l'Azienda.

In caso di prelievo da parte di un prelevatore ufficiale sarà redatta una terza copia del verbale per il medesimo

..... li,

Il responsabile dell'Azienda

Il verbalizzante

.....
.....

N.B. : Il presente verbale sarà fotocopiato dall'Azienda nel numero di copie occorrenti, tenendo presente che ogni tipo di vino presentato all' "EnoConegliano – Selezione dei Vini Veneti" deve essere accompagnato dal proprio verbale di prelievo.