

REGOLAMENTO XXX CONCORSO ENOLOGICO
"CITTA' DI ACQUI TERME"
13^a Selezione Regionale Vini del Piemonte

Art. 1

IL COMUNE DI ACQUI TERME, con la collaborazione dell'ENOTECA REGIONALE ACQUI "TERME e VINO" e dell'ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI, organizza il XXX Concorso Enologico "Città di Acqui Terme", 13^a Selezione Regionale Vini del Piemonte - che si terrà ad Acqui Terme nei giorni 28 - 29 aprile 2010.

Il Comitato organizzatore responsabile della gestione del Concorso è così composto:

- SINDACO CITTA' DI ACQUI TERME;
- PRESIDENTE DEL CONSIGLIO COMUNALE DI ACQUI TERME;
- PRESIDENTE ENOTECA REGIONALE ACQUI "TERME E VINO";
- FUNZIONARIO DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE;
- DIRETTORE ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI;
- RAPPRESENTANTE DI CATEGORIA ASSOCIAZIONI AGRICOLE;
- PRESIDENTE COMMISSIONE TECNICA ENOTECA REGIONALE.

Art. 2

Il Concorso si propone di stimolare i viticoltori e gli operatori vinicoli al miglioramento della viticoltura e della vinificazione, nonché al perfezionamento della conservazione e della qualità del prodotto finale, e di valorizzare i vini migliori, favorendone la conoscenza, l'apprezzamento e la contrattazione.

Art. 3

Sono ammessi al Concorso i vini D.O.C.G., D.O.C - D.O.P. ottenuti dalle uve prodotte nelle zone indicate dai rispettivi disciplinari di produzione, facenti parte del territorio della Regione Piemonte. La partecipazione al Concorso è gratuita ed è riservata a:

- a) viticoltori che vinificano in proprio;
- b) cantine sociali;
- c) industriali;
- d) commercianti.

I vini vengono suddivisi nei seguenti gruppi:

A) VINI AROMATICI

CATEGORIE:

- 1) Rossi dolci DOCG - DOP
- 2) Rossi dolci DOC - DOP
- 3) Bianchi dolci DOC e DOCG - DOP
- 4) Spumanti dolci bianchi DOCG - DOP
- 5) Spumanti dolci rossi o rosati DOCG - DOP
- 6) Spumanti dolci rossi o rosati DOC - DOP

B) VINI NON AROMATICI

CATEGORIE:

- 7) Rossi DOCG - DOP delle ultime due vendemmie (2008 - 2009)
- 8) Rossi DOCG - DOP della vendemmia 2007 e annate precedenti
- 9) Rossi DOC - DOP della vendemmia 2009
- 10) Rossi DOC - DOP della vendemmia 2008
- 11) Rossi DOC - DOP della vendemmia 2007 e annate precedenti
- 12) Bianchi DOCG - DOP
- 13) Bianchi DOC - DOP
- 14) Spumanti secchi bianchi DOC e DOCG - DOP

C) VINI PASSITI

CATEGORIA:

- 15) Passiti e vendemmia tardiva aromatici e non aromatici DOC - DOP

Sono escluse dal Concorso le ditte che abbiano avuto a loro carico, provvedimenti giudiziari con sentenza passata in giudicato, dovuti a frodi e sofisticazioni.

Art. 4

I campioni iscritti al Concorso devono riferirsi a partite di vino provenienti da un unico recipiente o da una partita di vino già imbottigliata, in ogni caso di entità commerciabile non inferiore ai seguenti quantitativi:

- 10 ettoltri per i vinificatori in proprio;
- 25 ettoltri per le altre categorie specificate nell'art. 3.

Per i vini passiti: - n. 500 bottiglie da L. 0,750 oppure n. 1.000 bottiglie da L. 0,375

Per ogni annata di produzione relativa a ciascuno dei tipi di vino ammessi al Concorso potrà essere presentato un solo campione.

I vini già premiati nelle precedenti edizioni del Concorso non potranno più concorrere.

Art. 5

Le Aziende che intendono partecipare al Concorso, per ogni campione iscritto, devono far pervenire a proprie spese, **entro il 20 Aprile 2010** all'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino"- Piazza A. Levi 7 - Palazzo Robellini - 15011 Acqui Terme (AL):

- a) **domanda di partecipazione**, secondo modulo allegato, compilata in ogni sua parte e firmata dal responsabile dell'azienda presentatrice;
- b) **n. 5 copie dell'etichetta** (per ogni vino iscritto);
- c) **certificato di analisi**, rilasciato anche dal laboratorio della cantina, riportante almeno i seguenti parametri:
 - titolo alcolometrico 20°;
 - zuccheri riduttori g/l (esclusi vini secchi);
 - acidità totale in g/l espressa in acido tartarico o acido solforico;
 - acidità volatile per mille;
 - anidride solforosa totale;
 - anidride solforosa libera;
- d) **certificato di abilitazione alla D.O.C.G, D.O.C. – D.O.P.** rilasciato dalla Camera di Commercio attestante l'origine e la denominazione del vino;
- e) **verbale di prelievo** redatto da pubblico ufficiale sul modulo allegato.

E' compito dell'azienda contattare il pubblico ufficiale per esperire le attività di prelievo.

L'azienda presentatrice si impegna a consentire l'accesso nei propri locali del personale preposto ad effettuare il prelievo dei campioni;

- f) **n. 6 bottiglie dello stesso lotto**, o partita, completamente confezionate e riunite in un unico imballaggio.
Sul cartone di vino deve essere chiaramente scritto "campione non commerciale inviato per il Concorso Enologico Città di Acqui Terme".

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

Si prega si far pervenire tutta la documentazione richiesta unitamente ai campioni di vino all'interno del cartone

Art. 6

Dal momento della ricezione tutti i campioni partecipanti al "Concorso Enologico Città di Acqui Terme" sono conservati secondo le norme di buona tecnica enologica.

I campioni di vino, prima di essere sottoposti all'esame delle commissioni, vengono resi anonimi mediante l'utilizzo di due appositi codici:

- il primo attribuito al campione dall'organizzazione al momento della sua consegna;
- il secondo attribuito da un Notaio o da un Pubblico Ufficiale o da un esperto formalmente incaricato dall'Ente organizzatore, prima della presentazione dei campioni alle commissioni di degustazione.

La persona designata assiste alle diverse operazioni della Selezione; per l'adempimento delle sue funzioni può giovare della collaborazione di personale di sua fiducia scelto anche tra funzionari dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani. -

Lo stesso garantisce gli aspetti formali e le modalità operative, conserva i campioni dei vini dal momento della seconda anonimizzazione alla stesura delle graduatorie da lui redatte per ogni gruppo di vini.

Art. 7

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 7 enologi/enotecnici, di cui almeno quattro operanti in modo attivo e continuativo nella Regione Piemonte, nominati dall'Associazione Enologi Enotecnici Italiani, con la possibilità di inserire un giornalista o un esperto della comunicazione operante in ambito regionale. In tale caso, comunque, resta invariato il numero dei componenti delle commissioni.

Art. 8

Le commissioni valutano i campioni in base al metodo "Union International des Oenologues".

Ogni vino è valutato da una commissione.

Il punteggio finale di ogni campione è ottenuto dalla media aritmetica dei singoli giudizi numerici, eliminato il punteggio più alto e 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 di vino, una graduatoria di merito.

La giuria opera pubblicamente ed emette giudizi inappellabili.

Art. 9

Vengono selezionati ex-aequo i vini che hanno ottenuto almeno il punteggio di 85/100, per i quali è prevista l'assegnazione di un diploma di merito.

La premiazione avverrà nell'ambito di una qualificata manifestazione promozionale ed i vini potranno essere ammessi all'Enoteca Regionale di Acqui Terme senza ulteriore selezione da parte della Commissione Tecnica e, per i non soci, previa domanda di ammissione.

I vini selezionati possono essere sottoposti ad esame analitico ed a controlli di verifica in cantina al fine di stabilire la corrispondenza del tipo e della quantità dichiarata.

Qualora durante questi controlli si verificassero delle anomalie, il vino sarà declassato dandone comunicazione alle competenti autorità.

Ciascuna azienda può, per propria documentazione, richiedere all'Ente organizzatore l'invio delle copie dei documenti di valutazione riferiti ai propri vini in concorso entro e non oltre sei mesi dalla data degli assaggi.

Art. 10

Al vino di ogni categoria che in assoluto avrà ottenuto il miglior punteggio, purché raggiunto il minimo 85/100 e a condizione che nella stessa categoria siano stati iscritti almeno 10 campioni, sarà attribuito il premio speciale "CARISTUM". I vini che otterranno tale premio saranno esposti per un periodo di almeno 3 anni, in una vetrinetta appositamente allestita nei locali dell'Enoteca Regionale Acqui "Terme e Vino".

Art. 11

In caso di eventuali controversie relative all'espletamento del Concorso, il Foro competente sarà quello di Acqui Terme.

Art. 12

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