



2010

VIII CONCORSO ENOLOGICO “La Terra e il Vino”

REGOLAMENTO

Art. 1

L'Associazione Italiana Sommelier – Sezione Sicilia indice il *VIII Concorso Enologico “La Terra e il Vino”* che si terrà a **Catania** presso il *Monastero dei Benedettini*, nei giorni **30, 31 Ottobre 2010**;

Art. 2

Il Concorso si propone:

- 1) di valorizzare i migliori vini siciliani, per favorirne la conoscenza, scegliendo ed indicando vini di elevata qualità che possano al tempo stesso conseguire l'apprezzamento della clientela;
- 2) di promuovere la conoscenza dei vini italiani delle varie regioni;

Art. 3

Il concorso è riservato alle aziende partecipanti alla manifestazione ENOPOLIS 2010.

Possono concorrere i vini presentati da:

- a) viticoltori che vinificano in proprio;
- b) cantine sociali;
- c) aziende commerciali ed industriali.

Art. 4

Il concorso è aperto ai vini delle annate attualmente in commercio, classificati secondo le seguenti categorie:

- Vini bianchi siciliani secchi e tranquilli D.O.C.
- Vini rossi siciliani secchi e tranquilli D.O.C. e D.O.C.G.
- Vini bianchi siciliani secchi e tranquilli I.G.T
- Vini rossi siciliani secchi e tranquilli I.G.T.
- Vini rosati siciliani secchi e tranquilli DOC e IGT



2010

- Vini bianchi italiani secchi e tranquilli DOCG, DOC, IGT
- Vini rossi o rosati italiani secchi e tranquilli DOCG, DOC, IGT
- Vini italiani da dessert, DOCG, DOC o IGT (dolci naturali, liquorosi, passiti, spumanti)
- Spumanti italiani secchi DOCG, DOC, IGT, VSQ
- Vini bianchi d'autore
- Vini rossi d'autore

Le categorie *vini d'autore*, aperte a qualsiasi tipologia e categoria, si riferiscono a vini che, svincolati dall'osservanza e dal rispetto dei disciplinari o interpretandone al meglio le prescrizioni, rappresentano per il produttore, attraverso il messaggio che vogliono diffondere, la sua filosofia e il suo modo di concepire il vino.

Art. 5

Il Comitato organizzatore, composto da sommeliers professionisti, sommeliers e soci dell'Associazione italiana sommeliers, enotecnici, enologi, ha il compito essenziale di sovrintendere alla realizzazione dell'iniziativa e si avvarrà dell'opera di un segretario estraneo al settore vitivinicolo, per quanto concerne la regolarità di tutte le operazioni previste dal presente regolamento.

Art. 6

I produttori che intendono partecipare all' *VIII Concorso Enologico "La Terra e il Vino"*, devono far pervenire presso la sede del comitato:

Enoteca il Tocco di Vino, Via Vittorio Emanuele 194, Acireale (CT)
improrogabilmente entro il 4 ottobre 2010:

- a) **Domanda di partecipazione al concorso**, secondo il modulo allegato, completa in ogni sua parte e firmata dal responsabile dell'azienda;
- b) **Copia del bonifico bancario** attestante l'avvenuto versamento della quota di partecipazione alla manifestazione "Enopolis"
- c) **N. 12 bottiglie per ciascun vino** presentato in concorso da cl. 750 o, eventualmente, solo per i vini da dessert, di capacità diversa, di cui 6



2010

completamente etichettate e confezionate e 6 completamente nude riunite in un unico imballaggio. Sul cartone di vino essere chiaramente scritto:

campione non commerciale inviato per l' VIII Concorso Enologico "La Terra e il Vino".

- d) **N. 5 etichette e contro-etichette** del vino presentato
e) **Scheda tecnica del vino presentato**, redatta dall'azienda sulle caratteristiche del vino presentato al concorso, in cui siano evidenziati i seguenti requisiti:
- vitigni utilizzati e relative percentuali;
 - quantità prodotta;
 - tecnica di vinificazione e durata dell'invecchiamento e dell'affinamento.

Art. 7

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per eventuali ritardi nella consegna dei campioni rispetto alla data stabilita, per la perdita totale o parziale dei campioni durante il trasporto, per lo stato di conservazione dei campioni stessi.

Tutte le spese relative al recapito dei campioni sono a totale carico delle Aziende presentatrici.

Art. 8

Dal momento della ricezione tutti i campioni partecipanti al Concorso saranno conservati secondo le norme di buona tecnica enologica.

I campioni di vino, prima di essere sottoposti all'esame delle commissioni, saranno resi anonimi mediante l'utilizzo di apposito codice attribuito al campione dall'organizzazione al momento della sua consegna.

Art. 9

La valutazione dei campioni verrà effettuata da apposite commissioni a norma delle disposizioni di legge e dei regolamenti vigenti.

Ogni commissione sarà composta da componenti scelti, con sorteggio effettuato dal segretario, da un elenco di sommeliers ed esperti determinato dal Comitato organizzatore.



2010

Le commissioni valuteranno i campioni in base al metodo “Associazione Italiana Sommeliers“, come specificato in appendice.

Le valutazioni verranno espresse autonomamente da ogni componente.

Il punteggio finale di ogni campione sarà ottenuto dalla media aritmetica dei singoli giudizi numerici, eliminando il punteggio più alto e quello più basso.

Art. 10

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti, il Comitato Organizzatore non renderà noto l’elenco delle medesime, né l’elenco dei vini presentati in concorso, né il punteggio assegnato ai singoli campioni.

Ciascuna azienda può, per propria documentazione, richiedere al Comitato Organizzatore, entro il 30 novembre 2010, di conoscere le valutazioni conseguite dai propri vini.

Art. 11

Sarà premiato con diploma, anche ex-aequo, il vino che all’interno di ciascuna categoria avrà ottenuto il miglior punteggio con un minimo di settantacinque centesimi.

Non si procederà all’assegnazione del premio per le categorie nelle quali nessun vino abbia ottenuto un punteggio di almeno settantacinque centesimi.

I vini che all’interno della propria categoria avranno ottenuto una valutazione di almeno ottanta centesimi saranno sottoposti, questa volta senza distinzione di categorie ed annate, ad una ulteriore degustazione cieca.

Saranno premiati con la Menzione Speciale, i tre vini che avranno ottenuto il miglior punteggio complessivo corrispondente alla media aritmetica tra il punteggio ottenuto nella propria categoria e quello ottenuto nella seconda degustazione determinato sempre con il criterio enunciato all’art. 9.

Art. 12

Per qualsiasi controversia il foro competente è quello di Catania.



Vini • Gastronomia • Distillati • Oli

2010

Appendice

Sistema di degustazione e valutazione

Il metodo di valutazione utilizzato è quello dell'Associazione Italiana Sommeliers. La degustazione e la valutazione avvengono in maniera rigorosamente anonima. Solo il segretario, il quale non partecipa ad alcuna delle operazioni di valutazione e degustazione dei campioni stessi, è a conoscenza del vino che viene esaminato. I componenti le commissioni conoscono soltanto, per ciascun campione, il numero di presentazione, la categoria definita all'art. 4 e l'annata di produzione. Per ogni campione ciascun commissario compila, nel massimo silenzio, una scheda a punti predisposta secondo le norme A.I.S.

Il segretario procede preliminarmente alla composizione delle commissioni come indicato all'art. 9. Egli provvede, prima della degustazione, ad assegnare alle bottiglie senza etichetta un codice che ne identifichi la categoria definita all'art. 4. Nel caso che l'azienda partecipante non abbia indicato nella domanda la categoria di partecipazione, inserisce il vino inviato nella corrispondente categoria di "vini italiani" (rossi o rosati, bianchi, da dessert, spumanti secchi). Assegna, sempre a sorteggio, i campioni di vino a ciascuna commissione. Procede personalmente o con l'aiuto di collaboratori, estranei alle procedure di valutazione e comunque non a conoscenza dell'identità del vino, alla mescita. Provvede al ritiro delle schede compilate dai commissari, ne controlla la regolarità, stila la graduatoria per ciascuna categoria con i criteri definiti agli art. 9 e 11 e comunica i risultati al Comitato organizzatore.

Il Comitato provvede alla pubblicazione dei risultati e alle relative premiazioni che avverranno durante la manifestazione ENOPOLIS 2010.



Vini • Gastronomia • Distillati • Oli

2010

VIII CONCORSO ENOLOGICO “La Terra e il Vino”

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Il sottoscritto _____

nella qualità di responsabile dell'azienda _____

con sede in _____ Prov _____ Cap _____

Via _____

Tel _____ Fax _____ e-mail _____

Codice Fiscale _____ Partita IVA _____

presa visione del regolamento del VIII Concorso Enologico *La Terra e il Vino*, chiede di essere ammesso a partecipare al concorso con i seguenti vini (indicare esattamente la denominazione del vino):

NB. COMPILARE UNA DOMANDA PER OGNI VINO IN CONCORSO

Denominazione _____

Annata di produzione _____;

Colore _____;

Gradazione Alcolica Svolta _____;

Gradazione Alcolica Complessiva _____;



2010

Categoria di partecipazione (art. 4 del Regolamento):

- ❑ Vini bianchi siciliani secchi e tranquilli D.O.C.
- ❑ Vini rossi siciliani secchi e tranquilli D.O.C. e D.O.C.G.
- ❑ Vini bianchi siciliani secchi e tranquilli I.G.T
- ❑ Vini rossi siciliani secchi e tranquilli I.G.T.
- ❑ Vini rosati siciliani secchi e tranquilli DOC e IGT
- ❑ Vini bianchi italiani secchi e tranquilli DOCG, DOC, IGT
- ❑ Vini rossi e rosati italiani secchi e tranquilli DOCG, DOC, IGT
- ❑ Vini italiani da dessert, DOCG, DOC o IGT (dolci naturali, liquorosi, passiti, spumanti)
- ❑ Spumanti italiani secchi DOCG, DOC, IGT, VSQ
- ❑ Vini d'autore

Allega alla presente domanda di partecipazione (Art. 6 del regolamento) copia del bonifico bancario attestante l'avvenuto versamento della quota di partecipazione

Si impegna ad inviare entro il **4 Ottobre 2010**:

- N. 12 bottiglie di cui 6 nude e 6 completamente etichettate
- N. 5 etichette e contro-etichette del vino presentato
- Scheda tecnica del vino presentato

a

Associazione Italiana Sommelier Sicilia
c/o Enoteca "Il Tocco di Vino"
Via Vittorio Emanuele 194– 95024 Acireale (CT)

CAMPIONI per " VIII Concorso Enologico La Terra e il Vino"



Vini • Gastronomia • Distillati • Oli

2010

Responsabili del Concorso

Presidente :

Camillo Privitera tel. 3335815102 e-mail info@sommeliersicilia.com

Segretario responsabile:

Orazio Di Maria tel. 3205522944 e-mail o.dima56@libero.it

Segreteria Comitato concorso :

Rosa D'Agostino tel. 3296230500 e-mail rosa.dagostino@dacca.it

Data

Timbro e Firma
