

35° Concorso Enologico della provincia di Alessandria: “Premio Marengo DOC”



Regolamento 2009

Art. 1 - ORGANIZZAZIONE

La Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Alessandria, tramite la propria Azienda Speciale ASPERIA (di seguito indicata come “Ente Organizzatore”), con la collaborazione della Regione Piemonte e della Provincia di Alessandria, bandisce il 35° Concorso Enologico della provincia di Alessandria “PREMIO MARENGO DOC”.

ASPERIA assolverà il suo incarico in osservanza delle norme contenute nel presente Regolamento.

Art. 2 - SCOPI DEL CONCORSO

Gli scopi del Concorso sono i seguenti:

- valorizzare per ogni singola zona di produzione i vini qualitativamente migliori, favorendone la conoscenza e l'apprezzamento;
- stimolare le categorie interessate al continuo miglioramento qualitativo del prodotto;
- orientare il consumatore nella scelta dei vini predetti, dando suggerimenti circa il migliore accostamento alla gastronomia locale e nazionale.

Art. 3 - VINI AMMESSI

Saranno ammessi al Concorso i vini a Denominazione di Origine Controllata ed a Denominazione di Origine Controllata e Garantita provenienti da uve prodotte nella provincia di Alessandria.

I campioni, per essere ammessi, dovranno riferirsi a partite di vino che siano nella diretta disponibilità dei concorrenti, e di entità commerciale non inferiore ai seguenti quantitativi:

- vini dell'annata - (Vendemmia 2008): n. 22,50 hl. (3.000 bottiglie);
- vini invecchiati - (Vendemmia 2007 e precedenti): n. 18 hl. (2.500 bottiglie);
- vini spumanti: n. 11 hl. (1.500 bottiglie);
- vini passiti o di vendemmia tardiva: n. 3,50 hl (1.000 bottiglie).

Asperia procederà a verificare, prima dell'inizio delle degustazioni, l'effettiva esistenza dei quantitativi minimi suindicati.

L'Ufficio Albo Vigneti della Camera di Commercio procederà a verificare la sussistenza della idonea certificazione DOC o DOCG.

Art. 4 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE PER LE AZIENDE

Potranno partecipare al Concorso le seguenti categorie di aziende:

- produttori vitivinicoli;
- cooperative;
- industriali e commercianti.

Le categorie anzidette potranno partecipare al Concorso esclusivamente con partite di vino derivanti da uve prodotte o conferite provenienti da vigneti ubicati in zone comprese nel territorio della provincia di Alessandria, indicate nei rispettivi disciplinari di produzione.

Saranno escluse dal Concorso le aziende i cui titolari o amministratori delegati abbiano subito, nel biennio precedente, condanne passate in giudicato per frode in commercio o sofisticazione.

Art. 5 - MODALITA' DI PARTECIPAZIONE E CONTROLLI

La partecipazione al Concorso è gratuita.

L'azienda, per ogni vino partecipante, dovrà compilare la domanda di partecipazione che conterrà:

- a) i dati dell'azienda e la relativa categoria di appartenenza;
- b) i dati relativi alla produzione delle uve, la quantità, la denominazione e l'eventuale sotto denominazione dei vini;
- c) i principali dati analitici dei vini presentati;
- d) l'autorizzazione al prelievo dei campioni da parte degli incaricati di ASPERIA.

L'azienda dovrà inoltre consegnare ai prelevatori n. 3 etichette per ogni vino presentato.

L'Ente Organizzatore provvederà a verificare, presso gli uffici preposti della Camera di Commercio di Alessandria, il rilascio della relativa ricevuta delle uve e dell'attestato accertante l'idoneità all'uso della DOC e della DOCG per i vini ammessi al Concorso.

I campioni, costituiti da quattro bottiglie per ogni tipo di vino, saranno prelevati, dal personale incaricato dall'Ente Organizzatore, dalle partite ammesse al Concorso giacenti presso le ditte partecipanti o presso esercizi commerciali o enoteche segnalati dalle ditte stesse.

Gli addetti al prelievo avranno cura di sigillare i campioni e munirli di apposito cartellino alla presenza del responsabile della ditta o di persona da egli designata.

Di ogni prelievo sarà redatto il relativo verbale ed i campioni saranno conservati in idonei locali a cura dell'Ente Organizzatore.

Ogni campione di vino presentato al Concorso dovrà riferirsi ad una partita definita di vino individuabile nei registri di cantina.

Art. 6 - ESCLUSIONE DAL CONCORSO

Saranno esclusi dal Concorso:

- i vini già premiati nelle precedenti edizioni del Concorso;
- i vini appartenenti a partite con caratteristiche non conformi a quanto previsto dall'art. 5.

Art. 7 - GARANZIA DI ANONIMIZZAZIONE

Le operazioni per rendere anonimi i campioni da sottoporre alle Commissioni di degustazione saranno effettuate in due momenti:

- una prima volta all'atto del prelievamento a cura dell'incaricato dell'Ente Organizzatore;
- una seconda volta, prima che i campioni siano sottoposti al giudizio delle Commissioni, da un notaio o da un pubblico ufficiale o da un esperto formalmente incaricato dalla Direzione di ASPERIA.

Art. 8 - COMMISSIONI E MODALITA' DI DEGUSTAZIONE

Le Commissioni sono di due tipi:

- le Commissioni di degustazione, in numero variabile
- la Commissione finale di degustazione (articolo 11)

Compiti delle Commissioni di degustazione:

I campioni verranno sottoposti in forma anonima al giudizio di Commissioni composte ognuna da cinque membri nominati dall'Ente Organizzatore in collaborazione con l'ONAV (Ordine Nazionale Assaggiatori Vino); almeno tre dei cinque membri dovranno essere tecnici del settore; i restanti membri verranno individuati tra le seguenti categorie:

- giornalisti del settore;
- responsabili tecnici delle enoteche;
- addetti ai vini dei ristoranti;

- responsabili acquisti grande distribuzione;
- esperti assaggiatori.

Le valutazioni organolettiche saranno riportate su apposite schede secondo il metodo di analisi sensoriale «Union Internationale des Oenologues».

Il giudizio sarà espresso in forma collegiale da ogni singola Commissione, secondo il criterio della maggioranza semplice.

Art. 9 - DIPLOMA “PREMIO MARENGO DOC”

I vini che in fase di degustazione da parte delle Commissioni di degustazione avranno ottenuto un punteggio di almeno 85 centesimi verranno premiati con il diploma “**Premio Marengo DOC**”.

La media ottenuta sarà arrotondata al punteggio maggiore quando il decimale sia uguale o superiore a 0,5.

Art. 10 - PREMIO “SELEZIONE SPECIALE”

La “**Selezione Speciale**” viene assegnata sulla base dei punteggi assegnati dalle Commissioni di degustazione.

L’assegnazione dei premi “**Selezione Speciale**” avverrà in due fasi.

Prima fase. Ad ogni vino delle seguenti denominazioni: Gavi, Cortese dell’Alto Monferrato, Barbera del Monferrato, Barbera d’Asti, Grignolino del Monferrato Casalese, Dolcetto d’Acqui, Dolcetto di Ovada, Moscato d’Asti, Brachetto d’Acqui, Colli Tortonesi, Monferrato e al vino delle restanti Denominazioni di Origine presentate al Concorso che avrà ottenuto il miglior punteggio da parte delle Commissioni di degustazione, sarà assegnato il premio “Selezione Speciale”, per un totale di 12 vini premiati.

Seconda fase: ai 12 vini sopra citati se ne aggiungeranno massimo altri 18, ai quali verrà parimenti assegnato il premio “**Selezione Speciale**”. I 18 vini (o numero inferiore, se i punteggi non consentissero di raggiungere il numero di 18) saranno quelli che in fase di degustazione generale avranno ottenuto il punteggio più elevato (escludendo i 12 già selezionati) e comunque non inferiore a 88 centesimi.

Art. 11 - COMMISSIONE FINALE E PREMIO “MARENGO D’ORO”

L’Ente Organizzatore istituirà una apposita Commissione, denominata Commissione finale.

La Commissione finale esprime giudizi in forma collegiale, secondo il criterio della maggioranza semplice, e sarà composta da 9 membri, così individuati: tre tecnici degustatori, tre giornalisti della stampa internazionale (uno dei quali appartenente ad una testata giornalistica specializzata italiana), un rappresentante delle testate giornalistiche locali, un rappresentante della ristorazione e un rappresentante dei consumatori.

La Commissione finale avrà i seguenti compiti:

- ricondurre, tramite riassaggio, in caso di punteggi pari merito, rispettivamente, a 12 e massimo 18 i vini ai quali assegnare il premio “Selezione Speciale”;
- individuare, fra i premiati con la Selezione Speciale, tramite riassaggio, il miglior vino presentato al Concorso, al quale verrà assegnato il **premio “Marengo d’Oro”**.

Il Premio “Marengo d’Oro” verrà assegnato al vino che verrà giudicato il migliore fra i 30 vini (o numero inferiore, se i punteggi non consentissero di raggiungere il citato numero di 18) ai quali è stato già assegnato il premio “**Selezione Speciale**”.

Tale giudizio sarà espresso dalla Commissione finale operando in forma collegiale, attribuendo un punteggio formale unicamente al vino vincitore il **premio “Marengo d’Oro”**.

Art. 12 - DISTINZIONE

L’Ente Organizzatore autorizzerà, su richiesta delle aziende interessate, l’apposizione di un bollino riportante la distinzione “Concorso Enologico della provincia di Alessandria - Premio Marengo DOC”, da applicare sulle bottiglie contenenti i vini premiati, distinzione autorizzata ai sensi della legge 164 del 10/2/1992 e del decreto n. 335 dell’ 8/3/1994.

Art. 13 - DISPOSTI DI GARANZIA

Le aziende partecipanti potranno richiedere le schede di valutazione relative ai vini da loro presentati.

L’Ente Organizzatore avrà cura di inviare le schede stesse, in forma anonima, senza l’indicazione dei nomi dei componenti delle Commissioni.

Non sarà invece reso noto l’elenco delle aziende partecipanti al Concorso, né il punteggio assegnato ai singoli campioni.

I dati forniti dalle aziende saranno utilizzati nel rispetto delle previsioni del Decreto Legislativo n. 196 del 30 giugno 2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

Art. 14 - PROMOZIONE DELLE SELEZIONI SPECIALI E DEL MARENCO D'ORO

L'Ente organizzatore si impegna ad individuare una serie di iniziative promozionali volte a valorizzare in modo significativo i vini che hanno ottenuto i premi di cui agli articoli 10 e 11, favorendone la loro commercializzazione e la loro valorizzazione nei settori della ristorazione e sui mercati in genere, sia nazionali che esteri.

A tal fine, le aziende vincitrici di tali premi si impegnano:

- a conferire all'Ente organizzatore, a titolo gratuito, n. 24 bottiglie di ognuno dei vini premiati entro il termine inderogabile di trenta giorni dalla conclusione del Concorso, pena l'esclusione dell'azienda inadempiente dal diritto al premio;
- a vendere i vini premiati all'Ente organizzatore, a prezzi promozionali (50% del prezzo di listino) e nella percentuale massima del 30% della produzione del vino premiato.

Per gli scopi sopra indicati, le aziende vincitrici acconsentiranno che l'Ente Organizzatore utilizzi i loro dati come comunicati nella domanda di partecipazione al Concorso ai sensi dell'art. 5 del presente Regolamento.

Art. 15 - COMITATI ORGANIZZATORI

La gestione del Concorso sarà demandata a due Comitati, nominati dall'Ente Organizzatore, così composti:

Comitato di Presidenza:

- Presidente della Regione Piemonte;
- Presidente della Provincia di Alessandria;
- Presidente della Camera di Commercio di Alessandria.

Comitato di Gestione:

- Rappresentante della Regione Piemonte;
- Rappresentante della Provincia di Alessandria;
- Rappresentante della Camera di Commercio;
- Rappresentante del Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali – Comitato Nazionale Vini;
- Rappresentante delle Commissioni di degustazione;
- Direzione di ASPERIA.

Art. 16 - CONTROLLI

Il Comitato di Gestione di cui all'articolo 15 si riserva il diritto di modificare, previa autorizzazione del competente Ministero, il presente regolamento e la data della manifestazione in qualsiasi momento ciò si rendesse necessario.

L'Ente Organizzatore si riserva di effettuare, direttamente presso le aziende e tramite propri incaricati, i controlli che riterrà opportuni sulle partite di vino premiate.

Qualsiasi controversia concernente il presente Regolamento o collegata ad essa, comprese quelle relative alla sua interpretazione, validità ed esecuzione, sarà sottoposta ad arbitrato rituale rapido, secondo le previsioni del Regolamento della Camera Arbitrale del Piemonte, qui richiamato integralmente. L'arbitro unico deciderà in via rituale, secondo equità e senza formalità di procedura.