4° Concurso Internacional del Barbera "Monferrato Festival"

Reglamento

Art. 1 - ORGANIZACIÓN

La "Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura" de Alessandria, a través de su entidad especial ASPERIA, con la colaboración de la Región Piemonte, de la Provincia de Alessandria y de la "Fondazione Cassa di risparmio di Alessandria", anuncian el "4° **Concurso Internacional del Barbera - Monferrato Festival**".
ASPERIA desempeñará su cargo respetando las normas contenidas en el presente Reglamento.

Art. 2 - OBJETIVOS

Los objetivos del Concurso, que se desarrollará en la sede de la Cámara de Comercio de Alessandria, son los siguientes:

- valorizar la variedad Barbera autóctona del Piemonte y de fundamental importancia para la economía agrícola regional;
- estimular las categorías interesadas al continuo mejoramiento cualitativo del producto comparando las diversas soluciones productivas obtenidas con la variedad Barbera a nivel mundial;
- orientar a los consumidores internacionales hacia el uso del vino producido con la variedad Barbera, evidenciando las peculiaridades cualitativas y la particular versatilidad para combinarlo ya sea con los platos típicos de Piemonte o con las propuestas gastronómicas de la cocina internacional.

Art. 3 - REQUISITOS DE LAS EMPRESAS PARTICIPANTES Y VINOS ADMITIDOS

Son admitidos al "**4° Concurso Internacional del Barbera – Monferrato Festival**" todos los vinos obtenidos de uva Barbera, con las características indicadas a continuación, presentados por empresas productoras de cualquier país.
Por empresa se entiende una entidad productiva representada por una denominación o razón social expuesta también en la etiqueta de los vinos presentados al Concurso.
Por empresas productoras se entienden aquellas que transforman la uva o el mosto en vino o que tratan el vino para obtener las características establecidas por las respectivas denominaciones de origen, o bien que llevan a cabo la crianza y el envejecimiento del producto.

Son admitidos al **"4° Concurso Internacional del Barbera – Monferrato Festival**" todos aquellos vinos obtenidos a partir de uva Barbera con las siguientes características:

1. vinos tranquilos de Denominación de Origen Controlada (85% uva barbera) con indicación de variedad Barbera en etiqueta; Están excluidos los vinos rosados, ligeramente efervescentes o de aguja;
2. vinos tranquilos de Denominación de Origen Controlada e Indicación Geográfica Típica para los vinos italianos, sin indicación de variedad en etiqueta, elaborados con

al menos un 50% de uva Barbera; Están excluidos los vinos rosados, ligeramente efervescentes o de aguja;

3. vinos de Denominación de Origen Controlada ligeramente efervescentes o de aguja con indicación de variedad Barbera en etiqueta (85% uvas Barbera);
4. vinos tranquilos extranjeros elaborados con al menos un 50% de uvas Barbera en conformidad con las correspondientes clasificaciones de los países de procedencia. Están excluidos los vinos rosados.

No se admiten en el Concurso vinos obtenidos de uvas provenientes de regiones diferentes a las del lugar de producción.
Pueden participar en el Concurso exclusivamente partidas de vinos que posean una cantidad mínima de 1000 botellas de la capacidad indicada en el art. 5.
Deben prepararse 12 botellas de cada muestra (n. 6 para Cat. 4) y enviarlas gratuitamente franco destino a:
ASPERIA – Camera di Commercio di Alessandria, Via Vochieri 58, 15100 Alessandria, Italia.

Art. 4 – PRESENTACIÓN DE LAS MUESTRAS – MOTIVOS DE EXCLUSIÓN

Cada empresa productora, en el ámbito de las categorías previstas en el art. 3, podrá participar con un máximo de 3 muestras. Las muestras de las empresas que no se atengan a dicha norma serán excluidas del Concurso.
La Empresa no tendrá derecho a la restitución de las muestras enviadas y no admitidas. Una sanción análoga será aplicada a las Empresas que hayan enviado muestras juzgadas no conformes a las características previstas en el Concurso y reguladas en el precedente art. 3.
Serán excluidos del Concurso los vinos premiados en la edición precedente del Concurso, serán excluidos además los vinos presentados por Empresas cuyos titulares, en los últimos tres años, hayan sido condenados a juicio por fraude en el comercio o adulteraciones. Por otro lado, se verán excluidos los vinos que, en términos analíticos, no muestren correspondencia con los datos suministrados.

Art. 5 – MODALIDAD DE ENVÍO DE LAS SOLICITUDES

Para cada muestra de vino, la Empresa presentadora hará llegar, por medio de un mensajero y/o correo antes del **15 octubre 2008 a la siguiente dirección:**
ASPERIA, Camera di Commercio di Alessandria, Via Vochieri 58, 15100 Alessandria (Italia)
Lo siguiente:

1. copia del impreso adjunto relativo al acta de la recogida de muestras debidamente cumplimentado, en el que se declara la procedencia de la partida y se autoriza el acceso a los establecimientos de la empresa del personal designado por el ente organizador para la recogida de muestras;
2. n. 12 botellas de vino provenientes del mismo lote, de 750 cc de capacidad, para cada una de las muestras; (n. 6 botellas para los vinos pertenecientes a la Cat. 4);
3. solicitud de participación, según modelo adjunto, cumplimentada en cada una de sus partes y firmada por el responsable legal de la empresa;
4. nota relativa a la privacidad debidamente sellada y firmada por el responsable legal de la empresa (no requerida para los vinos extranjeros);
5. n. 12 etiquetas de cada uno de los vinos presentados al Concurso;

Las muestras inscritas en la categoría 4 podrán ser además entregadas antes del **20 septiembre 2008** en uno de los centros de recogida de muestras.

La solicitud de participación y la nota relativa a la privacidad pueden ser descargadas directamente del sitio internet ***www.asperia.it*** o solicitadas a ASPERIA .

La solicitud puede ser enviada;

- por fax al número 0131-313250;
- por correo electrónico a la dirección ***asperia@al.camcom.it*** ;
- junto con las muestras de vino (en el interior de la caja) a ASPERIA, a la dirección anteriormente citada.

ASPERIA hará analizar, a su cargo, todas las muestras presentadas con el fin de obtener un certificado que contenga los principales datos analíticos de cada vino antes de ser sometidos al control organoléptico.
Los datos analíticos obtenidos serán facilitados a aquellas empresas participantes que los soliciten.
ASPERIA también solicitará directamente a las autoridades correspondientes, para los vinos DOC y DOCG, las certificaciones del origen en regla de las muestras presentadas.

Art. 6 – COSTES DE PARTICIPÀCIÓN

La participación en el Concurso es gratuita.
ASPERIA declina toda responsabilidad frente a muestras que lleguen con retraso o rotas o en condiciones físico-químicas alteradas

Art. 7 – MODALIDAD DE ANONIMATO

Será responsabilidad de ASPERIA conservar las muestras, según las más rigurosas normas técnico- enológicas desde el momento de su llegada hasta el día de la cata.
El Ente Organizador asignará a cada muestra un primer código anónimo, mientras que el segundo código será asignado por un notario, por un funcionario público oficial o por un experto encargado formalmente por la Dirección. Dicha persona indicada por el Comité de Gestión asistirá directamente a todas las operaciones del Concurso hasta la redacción de las clasificaciones para las diferentes categorías de vino presentadas.

Art. 8 – COMISIÓN DE CATA – DIPLOMA Y MEDALLAS MONFERRATO FESTIVAL

Las muestras serán sometidas de forma anónima al examen de comisiones constituidas por 7 catadores:

- la mayor parte técnicos enólogos;
- la mayor parte extranjeros.

Durante la selección de los componentes de la comisión, se prestará atención a que estén representadas, además de la categoría de los técnicos, las de los Assaggiatori ONAV, las de los periodistas italianos y extranjeros y las de los representantes de la gran distribución internacional.
En caso de defección durante el análisis sensorial de uno o más componentes de la comisión de evaluación, estos podrán ser sustituidos también por técnicos y/o periodistas italianos designados por el Presidente de las comisiones, con exclusión de las personas que directamente o indirectamente hayan contribuido a la preparación y a la realización del concurso.

Cada vino será evaluado por una comisión.
Las evaluaciones, expresadas de forma individual por cada uno de los integrantes de la Comisión, serán presentadas en fichas apropiadas según el método propuesto por la Union International des Oenologues.

El Ente Organizador, ante la presencia del notario, funcionario público oficial, o experto encargado oficialmente por la Dirección, procederá a calcular el promedio de las puntuaciones previa exclusión de la puntuación más elevada y de la puntuación más baja.

Los vinos que hayan obtenido un promedio de las puntuaciones de al menos 85/100 serán premiados con el diploma del "**4° Concurso Internacional del Barbera - Premio Monferrato Festival**".

Art. 9 – CATA FINAL – MEDALLAS DE ORO

La cata final será efectuada por al menos dos comisiones formadas según las mismas características del artículo precedente que actuarán de acuerdo con las modalidades allí previstas.
Las medallas de Oro serán concedidas a los vinos que en base a los resultados de una sesión de cata final hayan alcanzado una puntuación igual o superior a 88/100 .
Para la cata final serán admitidos los vinos con las siguientes características:

- los 6 vinos de cada una de las categorías previstas en el precedente artículo 3, que durante la fase de cata hayan obtenido la puntuación más elevada y, en cualquier caso, igual o superior a 85/100;
- los otros vinos, independientemente de las categorías de las que forma parte, que hayan obtenido las mejores puntuaciones absolutas durante la cata conforme a lo establecido en el art. 8, y siempre que hayan alcanzado la puntuación 85/100 indicada en el artículo precedente, hasta alcanzar el número máximo de 36 muestras;

En caso de ex equo, para conformar las muestras admitidas a la final a los números arriba indicados se considerarán también los decimales y eventualmente las fichas eliminadas con la puntuación más elevada y la puntuación más baja.

Los vinos que obtendrán durante la cata final una puntuación igual o superior a 88/100 serán premiados con el diploma "4° Concurso Internacional del Barbera - Monferrato Festival" y con la **Medalla de Oro.**

Art. 10 – PREMIOS ESPECIALES

En base a los resultados de la cata final, conforme a lo establecido en el art. 9, se concederán también los siguientes reconocimientos:

- **MEJOR BARBERA DOC**: concedido al vino perteneciente a la Cat. 1 (Vinos italianos tranquilos de Denominación de Origen Controlada (85% uva Barbera) con la indicación de la variedad Barbera en etiqueta) que haya obtenido la mejor puntuación;
- **MEJOR VINO A BASE DE BARBERA**: concedido al vino perteneciente a la Cat. 2 (Vinos italianos tranquilos de Denominación de Origen Controlada o de Indicación Geográfica Típica, sin indicación de la variedad Barbera en etiqueta, producidos con al menos un 50% de uvas Barbera) que haya obtenido la mejor puntuación;
- **MEJOR BARBERA FRIZZANTE**: concedido al vino perteneciente a la Cat. 3 (Vinos italianos de denominación de Origen Controlada o Indicación Geográfica Típica, ligeramente efervescente o de aguja producido con al menos un 50% de uvas Barbera) que haya obtenido la mejor puntuación;
- **MEJOR BARBERA EXTRANJERO**: concedido al vino perteneciente a la Cat. 4 (Vinos extranjeros producidos con al menos un 50% de uvas Barbera) que haya obtenido la mejor puntuación.

Los productores de estos vinos recibirán una específica **Placa de Plata.**

El vino que, independientemente de la categoría a la que pertenece, haya recibido la mejor puntuación absoluta durante la fase final de cata será galardonado con el título de **CAMPEÓN DEL BARBERA 2008.**
En caso de ex equo durante la concesión de los premios especiales, se considerarán también los decimales y eventualmente las fichas eliminadas con la puntuación más elevada y la puntuación más baja.

Art. 11- MODALIDAD DE DIVULGACIÓN DE LOS DATOS

Los juicios expresados por los jurados son inapelables.
Serán divulgados exclusivamente los datos relativos a los vinos ganadores.
Las fichas de evaluación que presenta el art. 8 se podrán dar a conocer, si lo solicita el interesado, previa cancelación de los nombres de los miembros de la Comisión.

Art. 12 – PROCLAMACIÓN Y ACCIONES DE PROMOCIÓN DE LOS GANADORES

La proclamación de los vinos ganadores está prevista efectuarla con ocasión de una manifestación dedicada, organizada por la Cámara de Comercio de Alessandria. Los vinos premiados serán mencionados en un elenco elaborado por la organización que será divulgado a través de la prensa italiana e internacional.
ASPERIA, a través de los acuerdos establecidos con los entes financiadores del Concurso, podrá realizar una serie de acciones para divulgar y promocionar los vinos ganadores, ya sea con una adecuada campaña en los medios audiovisuales y de prensa o participando en ferias de carácter internacional.
Las empresas productoras que hayan obtenido uno de los premios previstos en los Art. 8 y 9 y tengan la intención de mencionarlo en sus actividades comerciales deberán atenerse a las normas generales vigentes en su propio país.

Art. 13 – GESTIÓN DEL CONCURSO

La gestión del Concurso es delegada a dos Comités, nombrados por el Ente Organizador, así compuestos:

Comité de Presidencia:
- Presidente de la Cámara de Comercio
- Presidente de la Región Piemonte;
- Presidente de la Provincia;
- Presidente de la Fondazione Cassa di Risparmio;

Comité de Gestión:
- Junta directiva de ASPERIA y un funcionario para cada uno de los Entes adherentes a la iniciativa;
- representante del Ministerio de Recursos Agrícolas y Forestales– Comité Nacional Vinos.

El Comité de Gestión está encargado de gestionar y resolver las problemáticas técnicas que pudieran surgir durante el desarrollo del Concurso.

Art. 14 - CONTROLES

El Ente Organizador se reserva el derecho a efectuar, directamente en la empresa o adquiriéndolas en el mercado a través de sus propios encargados, los controles que considere oportunos sobre las partidas de vino premiadas.
El Comité Organizador se reserva el derecho a modificar el presente reglamento previa autorización del Ministerio correspondiente y la fecha de celebración del evento en el momento que resulte necesario.