4° Concorso Internazionale del Barbera "Monferrato Festival"

Regolamento

Art. 1 - ORGANIZZAZIONE

La Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Alessandria, tramite la propria Azienda Speciale ASPERIA, con la collaborazione della Regione Piemonte, della Provincia di Alessandria e della Fondazione Cassa di Risparmio di Alessandria, bandisce il "**4°Concorso Internazionale del Barbera - Monferrato Festival**".
ASPERIA assolverà il suo incarico in osservanza delle norme contenute nel presente Regolamento.

Art. 2 - SCOPI

Gli scopi del Concorso, sono i seguenti:

- valorizzare il vitigno Barbera autoctono del Piemonte e di primaria importanza per l'economia agricola regionale;
- stimolare le categorie interessate al continuo miglioramento qualitativo del prodotto ponendo a confronto le diverse soluzioni produttive ottenute con il vitigno Barbera a livello mondiale;
- orientare i consumatori internazionali ad utilizzare il vino prodotto con il vitigno Barbera, evidenziandone le peculiarità qualitative e la particolare versatilità ad abbinarsi sia con i piatti tipici piemontesi sia con le proposte gastronomiche della cucina internazionale.

Art. 3 - REQUISITI DELLE AZIENDE PARTECIPANTI E VINI AMMESSI

Sono ammessi al "4° Concorso Internazionale del Barbera – Monferrato Festival" tutti i vini ottenuti da uve Barbera con le caratteristiche di seguito indicate, presentati da aziende produttrici di qualsiasi Paese.
Per azienda si intende un'entità produttiva individuata da una denominazione o ragione sociale riportata anche sull'etichetta dei vini presentati in Concorso.
Per aziende produttrici si intendono quelle che trasformano l'uva o il mosto in vino o che elaborano il vino per ottenere le caratteristiche stabilite per le rispettive denominazioni di origine, oppure che procedono all'affinamento e all'invecchiamento del prodotto.

Sono ammessi al **"4° Concorso Internazionale del Barbera – Monferrato Festival**" tutti i vini ottenuti da uve Barbera con le seguenti caratteristiche:

- **CATEGORIA 1**: Vini italiani fermi a Denominazione di Origine Controllata (85% uva Barbera) con l'indicazione di vitigno Barbera in etichetta; sono esclusi i vini rosati, vivaci o frizzanti;
- **CATEGORIA 2**: Vini italiani fermi a Denominazione di Origine Controllata o ad Indicazione Geografica Tipica, senza indicazione di vitigno Barbera in etichetta, prodotti per almeno il 50% con uve Barbera; sono esclusi i vini rosati, vivaci o frizzanti;
- **CATEGORIA 3**: Vini italiani a Denominazione di Origine Controllata o Indicazione Geografica Tipica, vivaci o frizzanti prodotti per almeno il 50% con uve Barbera;

- **CATEGORIA 4**: Vini esteri prodotti con uve Barbera per almeno il 50% in conformità alle corrispondenti classificazioni dei paesi di provenienza; sono esclusi i vini rosati.

Non sono ammessi al Concorso vini ottenuti da uve o da mosti provenienti da Paesi diversi da quello dell'azienda produttrice.
Possono partecipare al Concorso esclusivamente partite di vino che abbiano un quantitativo minimo di 1000 bottiglie della capacità indicata all'art. 5.
I campioni devono essere resi in numero di 12 bottiglie (n. 6 per Cat. 4) per ogni tipologia di vino presentato, gratuitamente franco destino a:
ASPERIA – Camera di Commercio di Alessandria, Via Vochieri 58, 15100 Alessandria.

Art. 4 - PRESENTAZIONE DEI CAMPIONI – MOTIVI DI ESCLUSIONE

Ogni azienda produttrice, nell'ambito delle categorie previste dell'art. 3, potrà partecipare con un massimo di 3 campioni per categoria. I campioni delle Aziende che non si atterranno a detta prescrizione saranno esclusi dal Concorso. L'Azienda non avrà diritto alla restituzione dei campioni inviati e non ammessi. Analoga sanzione sarà applicata nei confronti di quelle Aziende che avranno inviato campioni giudicati non conformi alle caratteristiche previste dal Concorso e regolate dal precedente art. 3.
Saranno esclusi i vini premiati nella precedente edizione del Concorso; saranno inoltre esclusi i vini presentati da Aziende i cui titolari negli ultimi tre anni abbiano subito condanne passate in giudicato per frodi in commercio o sofisticazioni ed i vini che, in termini analitici, non risulteranno corrispondenti ai dati forniti.

Art. 5 - MODALITA' DI INVIO DELLE DOMANDE

Per ogni campione di vino iscritto l'azienda presentatrice farà pervenire, a mezzo corriere e/o posta **entro il 15 ottobre 2008** al seguente indirizzo**:**
ASPERIA, Camera di Commercio di Alessandria, Via Vochieri 58, 15100 Alessandria
quanto segue:

1. copia del verbale di prelievo debitamente compilato su modulo allegato, dove si dichiara la provenienza della partita e si autorizza l'Ente Organizzatore ad accedere nei locali dell'azienda al personale preposto al prelievo dei campioni;
2. n. 12 bottiglie di vino provenienti dallo stesso lotto, della capacità di lt. 0,750, per ogni campione (n. 6 bottiglie per i vini appartenenti alla Cat. 4);
3. domanda di partecipazione, secondo modulo allegato, completa in ogni sua parte e firmata dal legale rappresentante dell'azienda;
4. nota relativa alla privacy debitamente firmata e timbrata dal legale rappresentante dell'azienda;
5. n. 6 etichette per ogni vino presentato al Concorso.

I campioni iscritti alla categoria 4 potranno essere inoltre consegnati entro il **20 agosto 2008** presso uno dei centri di raccolta istituiti in California o South Australia.

La domanda di partecipazione e la nota relativa alla privacy possono essere scaricate direttamente dal sito internet ***www.asperia.it*** o richieste ad ASPERIA.
Le domande possono essere inviate:

- via fax al numero 0131-313250;
- via posta elettronica all'indirizzo ***asperia@al.camcom.it*** ;
- unitamente ai campioni di vino (all'interno del cartone) ad ASPERIA, all'indirizzo sopra citato.

ASPERIA provvederà a proprie spese a far analizzare tutti i campioni presentati al fine di ottenere un certificato dal quale risultino i principali dati analitici di ogni vino prima di essere sottoposto al controllo organolettico. I dati analitici ottenuti verranno resi disponibili alle aziende partecipanti che ne faranno richiesta.

Art. 6 - COSTI DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al Concorso è gratuita.
ASPERIA declina ogni responsabilità per campioni che dovessero pervenire in ritardo o rotti o in condizioni chimico fisiche alterate.

Art. 7 - MODALITA' DI ANONIMIZZAZIONE

Sarà cura di ASPERIA conservare i campioni, secondo le più rigorose norme di tecnica enologica, dal momento dell'arrivo al giorno della degustazione.
L'ente organizzatore apporrà per ogni campione un primo codice di anonimizzazione, mentre il secondo codice verrà apposto da un notaio o da un pubblico ufficiale o da un esperto formalmente incaricato dalla Direzione di ASPERIA. Detta persona, assisterà direttamente a tutte le operazioni del Concorso, fino alla stesura delle graduatorie per le varie categorie di vino presentate.

Art. 8 - COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE – DIPLOMA E MEDAGLIE MONFERRATO FESTIVAL

I campioni verranno sottoposti in forma anonima al giudizio di commissioni composte da 7 degustatori:

- in maggioranza tecnici enologi;
- in maggioranza stranieri.

Nella selezione dei giudici, si avrà cura di rappresentare, oltre a quella dei tecnici, le categorie degli Assaggiatori ONAV, dei giornalisti italiani e stranieri e dei rappresentanti della grande distribuzione internazionale.
Ogni vino in concorso sarà valutato da una commissione.
Le valutazioni, espresse singolarmente da ognuno dei Commissari, saranno riportate su apposite schede secondo il metodo proposto dall'Union International des Oenologues.
In caso di defezione durante le analisi sensoriali di uno o più componenti le commissioni di valutazione, gli stessi potranno essere sostituiti anche da tecnici e/o giornalisti italiani designati dal Presidente delle commissioni, con esclusione delle persone che direttamente o indirettamente abbiano contribuito alla preparazione ed alla realizzazione del concorso.
L'Ente Organizzatore, alla presenza del notaio, o del pubblico Ufficiale, o dell'esperto formalmente incaricato dalla Direzione di ASPERIA, provvederà a calcolare la media dei punteggi, previa l'esclusione del punteggio più elevato e del punteggio più basso.
I vini che avranno ottenuto la media dei punteggi di almeno 85/100 saranno premiati con il **diploma e la medaglia "4°Concorso Internazionale del Barbera - Monferrato Festival**"; la media ottenuta sarà arrotondata al punteggio maggiore quando il decimale sia uguale o superiore a 0,5.

Art. 9 – DEGUSTAZIONE FINALE – MEDAGLIE D'ORO

La degustazione finale verrà effettuata da almeno due commissioni formate con le stesse caratteristiche dell'articolo precedente che opereranno con le modalità ivi previste.
Le medaglie d'Oro saranno assegnate ai vini che sulla base dei risultati di una distinta sessione di degustazione abbiano raggiunto il punteggio uguale o superiore a 88/100.
Alla degustazione finale saranno ammessi i vini con le seguenti caratteristiche:

- i 6 vini di ciascuna delle categorie previste dal precedente articolo 3 che in fase di degustazione hanno ottenuto il punteggio più elevato e comunque uguale o superiore a 85/100;
- gli altri vini, indipendentemente dalle categorie di appartenenza, che hanno ottenuto i migliori punteggi assoluti nella degustazione di cui all'art. 8, e purché ottenuto il punteggio di 85/100 indicato all'articolo precedente, fino a raggiungere il numero massimo di 36 campioni;

In caso di ex equo per riportare i campioni ammessi alla finale ai numeri sopra citati verranno considerati anche i decimali ed eventualmente le schede eliminate con il punteggio più elevato ed il punteggio più basso.

I vini che otterranno nella degustazione finale un punteggio uguale o superiore a 88/100 verranno premiati con il diploma "4° Concorso Internazionale del Barbera - Monferrato Festival" e con la **Medaglia d'Oro.**

Art. 10 – PREMI SPECIALI

Sulla base di risultati della degustazione finale di cui all'art. 9, saranno inoltre assegnati i seguenti riconoscimenti:

- **MIGLIOR BARBERA DOC**: assegnato al vino appartenente alla Cat. 1 (Vini italiani fermi a Denominazione di Origine Controllata (85% uva Barbera) con l'indicazione di vitigno Barbera in etichetta) che ha ottenuto il miglior punteggio;
- **MIGLIOR VINO A BASE BARBERA**: assegnato al vino appartenente alla Cat. 2 (Vini italiani fermi a Denominazione di Origine Controllata o ad Indicazione Geografica Tipica, senza indicazione di vitigno Barbera in etichetta, prodotti per almeno il 50% con uve Barbera) che ha ottenuto il miglior punteggio;
- **MIGLIOR BARBERA FRIZZANTE**:assegnato al vino appartenente alla Cat. 3 (Vini italiani a Denominazione di Origine Controllata o Indicazione Geografica Tipica, vivaci o frizzanti prodotti per almeno il 50% con uve Barbera) che ha ottenuto il miglior punteggio;
- **MIGLIOR BARBERA ESTERO**: assegnato al vino appartenente alla Cat. 4 (Vini esteri prodotti con uve Barbera per almeno il 50%) che ha ottenuto il miglior punteggio.

I produttori di tali vini riceveranno una specifica **Targa d'Argento.**

Il vino che, indipendentemente dalla categoria di appartenenza, ha ricevuto il miglior punteggio assoluto nella fase finale di degustazione sarà insignito del titolo di **CAMPIONE DEL BARBERA 2008.**
In caso di ex equo per l'assegnazione dei premi speciali saranno considerati anche i decimali ed eventualmente le schede eliminate con il punteggio più elevato ed il punteggio più basso.

Art. 11 - MODALITA' DI DIVULGAZIONE DEI DATI

I giudizi espressi dalle giurie sono inappellabili.
Verranno divulgati esclusivamente i dati relativi ai vini vincitori.
Le schede di valutazione di cui all'art. 8 e 9 potranno, su richiesta degli interessati, essere rese note, previa cancellazione dei nomi dei Commissari.

Art. 12 – PROCLAMAZIONE E AZIONI DI PROMOZIONE DEI VINCITORI

La proclamazione dei vini vincitori è prevista in occasione di una manifestazione dedicata, organizzata dalla Camera di Commercio di Alessandria. I vini premiati saranno menzionati in un apposito elenco che sarà divulgato alla stampa italiana ed internazionale a cura dell'organizzazione.
ASPERIA, in seguito agli accordi intercorsi con gli enti finanziatori del Concorso, porrà in essere una serie di azioni atte a divulgare e promuovere i vini vincitori presso operatori specializzati, ristoratori, giornalisti e buyer in specifiche iniziative sul territorio nazionale ed estero, tramite una campagna apposita su mezzi audiovisivi e di stampa e/o partecipando a fiere di carattere internazionale.
Le Ditte produttrici che hanno ottenuto uno dei premi previsti agli Art. 8 e 9 ed intendono farne menzione nella loro attività commerciale devono attenersi alle norme generali vigenti nel proprio Paese.

Art. 13 – GESTIONE DEL CONCORSO

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

Comitato di Presidenza:

- Presidente della Regione Piemonte;
- Presidente della Provincia;
- Presidente della Camera di Commercio;
- Presidente della Fondazione Cassa di Risparmio;

Comitato di Gestione:

- Direzione di ASPERIA ed un rappresentante di ognuno dei Enti e delle organizzazioni che collaborano all'iniziativa;
- rappresentante del Ministero delle Risorse Agricole Alimentari e Forestali – Comitato Nazionale Vini.

Il Comitato di gestione è incaricato di gestire e risolvere le problematiche tecniche che dovessero insorgere durante lo svolgimento del Concorso.

Art. 14 - CONTROLLI

L'Ente Organizzatore si riserva di effettuare controlli sui vini premiati, direttamente presso le aziende o acquistando le bottiglie sul mercato tramite propri incaricati.
Il Comitato Organizzatore si riserva il diritto di modificare il presente regolamento previa autorizzazione del competente Ministero e la data di svolgimento della manifestazione in qualsiasi momento ciò si rendesse necessario.