

Art. 11 - AZIONI DI PROMOZIONE DEI VINCITORI

ASPERIA tramite gli accordi intercorsi con gli enti finanziatori del Concorso, porrà in essere una serie di azioni atte a divulgare e promuovere i vini vincitori sia con una campagna apposita su mezzi audiovisivi e di stampa sia partecipando a fiere di carattere internazionale.

Art. 12 - GESTIONE DEL CONCORSO

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

Comitato di Presidenza:

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

Comitato di Gestione:

- Direzione di ASPERIA ed un funzionario per ognuno degli Enti aderenti all'iniziativa;
- rappresentante del Ministero delle Risorse Agricole 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. 13 - 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.

Qualsiasi controversia concernente il presente Regolamento o collegata ad esso, 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. L'arbitro unico deciderà in via rituale, secondo equità e senza formalità di procedura.



2° 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 "2° 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, che si svolgerà presso la sede della Camera di Commercio di Alessandria, 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 "2° 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 "2° Concorso Internazionale del Barbera - Monferrato Festival" tutti i vini ottenuti da uve Barbera con le seguenti caratteristiche:

1. Vini a Denominazione di Origine Controllata (85% uva Barbera) con l'indicazione di vitigno Barbera in etichetta;
2. Vini a Denominazione di Origine Controllata e Indicazione Geografica Tipica per i vini italiani, senza indicazione di vitigno Barbera in etichetta prodotti per almeno il 50% con uve Barbera;

3. Vini a Denominazione di Origine Controllata, vivaci o frizzanti con indicazione di vitigno Barbera in etichetta (85 % uve Barbera);
4. Vini esteri prodotti con uve Barbera per almeno il 50% in conformità alle corrispondenti classificazioni dei paesi di provenienza.

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 per ciascuno 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. 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. e i vini che, in termini analitici, non risulteranno corrispondenti ai dati forniti.

Art. 5 - MODALITÀ DI INVIO DELLE DOMANDE

Per ogni campione di vino iscritto l'azienda presentatrice farà pervenire, a mezzo corriere e/o posta **entro il 15 luglio** 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;
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. 12 etichette per ogni vino presentato al Concorso.

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.

ASPERIA provvederà inoltre a richiedere direttamente alle autorità competenti, per i vini a DOC e DOCG, le attestazioni della regolarità dell'origine dei campioni presentati.

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 - MODALITÀ 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. Detta persona, individuata dal Comitato di Gestione, 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 - PREMIO MONFERRATO FESTIVAL

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

- 2 tecnici enologi stranieri;
- 2 tecnici enologi italiani;
- 1 assaggiatore tecnico enologo appartenente all'ONAV - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino;
- 1 giornalista della stampa specializzata internazionale;
- 1 rappresentante 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.

L'Ente Organizzatore, alla presenza del notaio, o del pubblico Ufficiale, o dell'esperto formalmente incaricato dalla Direzione, 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 **"2° Concorso Internazionale del Barbera - Premio Monferrato Festival"**.

Art. 9 - COMMISSIONI DI DEGUSTAZIONE – CAMPIONE DEL BARBERA

I 9 vini di ciascuna delle 4 categorie previste dal precedente articolo 3 che ottengono il miglior punteggio, purchè raggiunto il minimo punteggio indicato all'articolo precedente, vengono sottoposti ad un'ulteriore valutazione da parte una Commissione, costituita da sette elementi con le caratteristiche di cui all'art. 8 che per le valutazioni opereranno con le stesse modalità previste all'articolo precedente.

Anche in questa fase la scheda utilizzata è quella proposta dall'Union International des Oenologues e il punteggio di ogni campione viene calcolato dalla media aritmetica dei singoli giudizi numerici, eliminato il punteggio più alto e quello più basso.

I primi 3 vini di ogni categoria che ottengono il miglior punteggio, purchè superato il minimo di 85/100, vengono premiati rispettivamente con Medaglia d'Oro, Medaglia d'Argento e Medaglia di Bronzo, appositamente coniate.

Il vino che otterrà nella fase finale il miglior punteggio assoluto riceverà il riconoscimento di **"Campione del Barbera"**.

Art. 10 - MODALITÀ 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.