

## 37° Concorso Enologico della provincia di Alessandria: “Premio Marengo DOC”



### Regolamento 2011

#### 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 37° Concorso Enologico della provincia di Alessandria denominato “PREMIO MARENGO DOC”.

ASPERIA adempierà al suo incarico in osservanza delle norme contenute nel presente Regolamento.

#### Art. 2 – FINALITA' DEL CONCORSO

Le finalità del Concorso sono le 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.
- favorire la commercializzazione dei vini vincitori.

#### Art. 3 - VINI AMMESSI

Saranno ammessi al Concorso i vini a Denominazione di Origine Controllata (DOC), a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) e i vini spumanti di qualità prodotti con uve della 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 2010): n. 22,50 hl. (3.000 bottiglie);
- vini invecchiati - (Vendemmia 2008 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).

La struttura della partita di vino deve essere costituita da bottiglie aventi una capacità non superiore a due litri e non inferiore a 0,375 litri.

ASPERIA procederà a verificare, prima dell'inizio delle degustazioni, l'effettiva esistenza dei quantitativi minimi suindicati, mentre l'Ufficio Albo Vigneti della Camera di Commercio procederà a verificare la sussistenza della idonea certificazione DOC o DOCG.

#### **Art. 4 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

Possono partecipare al Concorso le aziende produttrici di vino.

Le aziende 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 e presentare 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 sottodenominazione dei vini;
- c) i principali dati analitici dei vini presentati;
- d) l'autorizzazione al prelievo dei campioni da parte degli incaricati di ASPERIA.

#### **Sono da allegare alla domanda di partecipazione, a pena di esclusione dal Concorso:**

- Una sola pagina di storia dell'azienda
- Una foto dell'azienda e di chi ci lavora, cartacea e su file (il file è da inviare a [asperia@al.camcom.it](mailto:asperia@al.camcom.it) lo stesso giorno di presentazione della domanda)
- 3 etichette per ogni vino che si presenta al Concorso, cartacee e su file (i file sono da inviare a [asperia@al.camcom.it](mailto:asperia@al.camcom.it) lo stesso giorno di presentazione della domanda)

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 6 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 verbale e i campioni prelevati saranno conservati in idonei locali a cura dell'Ente Organizzatore, che provvederà a conservarne 3 esemplari per campione per 6 mesi dal termine del Concorso.

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

#### **Art. 6 - VINI NON AMMISSIBILI**

Non sono ammessi al Concorso:

- i vini già premiati nelle precedenti edizioni del Concorso;
- i vini appartenenti a partite con caratteristiche non conformi a quanto previsto dal presente Regolamento;
- i vini presentati da produttori singoli o associati, o da aziende che abbiano avuto a loro carico con sentenza passata in giudicato, procedimenti giudiziari dovuti a frodi o sofisticazioni

#### **Art. 7 – ANONIMIZZAZIONE A DUE CODICI**

Le operazioni per rendere anonimi i campioni da sottoporre alle Commissioni di degustazione saranno effettuate in due momenti, con l'attribuzione di due distinti e appositi codici:

- un primo codice all'atto del prelievamento a cura dell'incaricato dell'Ente Organizzatore;
- un secondo codice da attribuirsi da un notaio o da un pubblico ufficiale o da un esperto formalmente incaricato dalla Direzione di ASPERIA prima che i campioni siano sottoposti al giudizio delle Commissioni

## **Art. 8 – LE COMMISSIONI E LE TIPOLOGIE DI DISTINZIONE**

Le Commissioni sono di due tipi:

- le Commissioni di degustazione, in numero variabile
- la Commissione finale di degustazione

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 degustatori ai sensi dell'articolo 6 del decreto 16 dicembre 2010 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali; 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.

Il Presidente di Commissione, qualora nominato, deve essere scelto fra i tecnici degustatori.

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.

**Le tipologie di distinzione da attribuirsi sono:**

- **il Premio “Premio Marengo DOC”, da conferirsi con Diploma**
- **il Premio “Selezione Speciale”, da conferirsi con Diploma e medaglia**
- **il Premio “Marengo d'Oro”, da conferirsi con Diploma, medaglia e targa**

## **Art. 9 - PREMIO “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**”.

## **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 un minimo di 9 membri fino a un massimo di 15 membri, scelti fra le seguenti categorie:

- tecnici degustatori (nella misura minima del 30% dei componenti la Commissione)
- giornalisti del settore;
- responsabili tecnici delle enoteche;
- addetti ai vini dei ristoranti;
- responsabili acquisti grande distribuzione;
- esperti assaggiatori.

Il Presidente della Commissione, qualora nominato, deve essere scelto fra i tecnici degustatori.

La Commissione finale avrà i seguenti compiti:

- ricondurre, tramite riassaggio, in caso di punteggi pari merito, rispettivamente, a 12 e massimo 18 i vini di cui all'articolo 10 ai quali assegnare il premio "Selezione Speciale";
- individuare, fra i premiati con la Selezione Speciale, tramite riassaggio, i 4 migliori vini presentati al Concorso fra i bianchi, i rossi, gli spumanti e gli aromatici, ai quali verrà assegnato il premio "**Marengo d'Oro**".

Il Premio "Marengo d'Oro" verrà assegnato ai vini che verranno giudicati i migliori 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 ai vini vincitori del premio "**Marengo d'Oro**".

#### **Art. 12 – DISTINZIONI SU RICHIESTA DELLE AZIENDE VINCITRICI**

L'Ente Organizzatore autorizzerà, su richiesta delle aziende vincitrici, l'apposizione di un bollino o di una menzione in etichetta riportante la distinzione "Concorso Enologico della provincia di Alessandria - Premio Marengo DOC" (ai sensi della legge n. 164 del 10/2/1992, del decreto ministeriale n. 335 dell' 8/3/1994, del decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 16 dicembre 2010) da applicarsi esclusivamente sulle bottiglie contenenti i vini premiati e nei limiti previsti dal quantitativo di vino accertato prima del Concorso.

#### **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 e delle firme dei componenti delle Commissioni, che devono restare anonimi.

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 DEI PREMI "MARENGO 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;

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 Politiche 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.

#### **Art. 17 - RINVIO**

Per tutto ciò non espressamente previsto dal presente Regolamento si fa riferimento al decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 16 dicembre 2010 "Disciplina dei concorsi enologici, in applicazione dell'articolo 21, comma 3, del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.