

33° Concorso Enologico della provincia di Alessandria



Regolamento

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, bandisce il 33° 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

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 2006): n. 30 hl. (4.000 bottiglie);
- vini invecchiati - (Vendemmia 2005 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 (500 bottiglie).

Art. 4: REQUISITI DELLE AZIENDE PARTECIPANTI

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

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 essa 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 sui 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 assaggio saranno effettuate in due momenti:

- una prima volta all'atto del prelevamento a cura dell'incaricato dell'Ente Organizzatore;
- una seconda volta, prima che i campioni siano sottoposti al giudizio delle Commissioni dal Segretario Generale della Camera di Commercio o da suo delegato.

Art. 8: COMPOSIZIONE DELLE COMMISSIONI E MODALITA' DI DEGUSTAZIONE

I campioni verranno sottoposti in forma anonima al giudizio di una Commissione composta da sette membri nominati dall'Ente Organizzatore. Ogni Commissione sarà formata da quattro tecnici e da tre esperti assaggiatori scelti con la collaborazione dell'O.N.A.V.

Le valutazioni organolettiche, espresse singolarmente, saranno riportate su apposite schede dai rispettivi commissari, secondo il metodo di analisi sensoriale «Union Internationale des Oenologues». Il punteggio ottenuto sarà rilevato effettuando la media aritmetica dei singoli punteggi assommati, previo l'esclusione della valutazione più alta e quella più bassa.

Art. 9: SELEZIONE

I vini che 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.

A 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 sarà assegnato il premio "Selezione Speciale". Nel caso in cui si verificassero punteggi pari merito nell'ambito di una denominazione, la scelta del vino a cui assegnare il premio "Selezione Speciale" per la denominazione stessa sarà demandata alla Commissione di cui all'art. 10.

Art. 10: MARENGO D'ORO

L'Ente Organizzatore istituirà una apposita Commissione al fine di individuare tra i 12 vini che avranno ottenuto la "Selezione Speciale" il miglior vino presentato al Concorso al quale verrà assegnato il premio "Marengo d'Oro". La Commissione dovrà provvedere innanzitutto, in caso di punteggi pari merito, a scegliere un solo vino per ognuna delle denominazioni di cui all'art. 9, riducendo pertanto ad un massimo di 12 i vini da valutare al fine dell'assegnazione del premio "Marengo D'Oro".

La Commissione a cui compete l'assegnazione del premio "Marengo d'Oro" verrà nominata dall'Ente Organizzatore e sarà composta da 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, un rappresentante dei consumatori e dal Presidente delle Commissioni di Degustazione.

Art. 11: 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. 12: 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. 13: CATALOGO E PROMOZIONE DEI PREMIATI

L'Ente Organizzatore si impegna a stampare un catalogo relativo ai premiati e a mettere in atto una significativa azione promozionale, sia sul territorio nazionale che estero, idonea a rendere visibili i vini premiati e a favorirne la presenza nelle enoteche e nei punti più qualificati della ristorazione provinciale.

Per gli scopi sopra indicati, le aziende i cui vini risulteranno premiati acconsentiranno che L'ente Organizzatore usi i loro dati, come comunicati nella domanda di partecipazione al Concorso ai sensi dell'art. 5 del presente Regolamento. Esse inoltre si impegnano a conferire ad ASPERIA, 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 ed alla citazione sul catalogo. Detti vini verranno utilizzati direttamente da ASPERIA per le iniziative di promozione.

Art. 14: COMITATO ORGANIZZATORE

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 Comitato Nazionale per la Tutela delle Denominazioni d'Origine dei vini;
- Rappresentante delle Commissioni di degustazione;
- Rappresentante di ASPERIA.

Art. 15: CONTROLLI

Il Comitato di Gestione si riserva il diritto di modificare il presente regolamento, previa autorizzazione del competente Ministero, 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.