

“5° CONCORSO ENOLOGICO ISTITUTI AGRARI D’ITALIA”

REGOLAMENTO

Articolo 1

Enti organizzatori, finalità e luogo di svolgimento

1. Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, indice ed organizza il “5° Concorso Enologico Istituti Agrari d’Italia”, con la collaborazione del Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca.
2. Il Concorso si propone di evidenziare le migliori produzioni vitivinicole, sensibilizzando gli Istituti di Istruzione Tecnica e Professionale con indirizzo agrario e agroalimentare verso sempre maggiori livelli qualitativi, stimolando una più rispondente didattica e promuovendo la conoscenza della loro produzione enologica.
3. Il Mipaaf si avvale, per l’organizzazione tecnica del Concorso, del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l’Analisi dell’Economia Agraria (CREA) – Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia.
4. Le valutazioni sensoriali dei vini saranno effettuate presso il Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia (CREA-VE) nelle due sedi di Asti in Via P. Micca 35 e di Velletri (RM) in Via Cantina Sperimentale 1, entro il 2 aprile 2019.
5. La premiazione si terrà a Verona nell’ambito del Salone internazionale dei vini e dei distillati - Vinitaly 2019.

Articolo 2

Tipi di vini ammessi e requisiti degli Istituti partecipanti

1. Possono partecipare al “5° Concorso Enologico Istituti Agrari d’Italia” unicamente i vini a “Denominazione di origine controllata e garantita” (D.O.C.G.), a “Denominazione di origine controllata” (D.O.C.), a “Indicazione geografica tipica” (I.G.T.) e i vini “Spumanti di qualità” (VSQ) prodotti:
gruppo A - direttamente e unicamente (intera filiera) dagli Istituti di Istruzione Tecnica e Professionale con indirizzo agrario e agroalimentare;
gruppo B – direttamente dagli Istituti di Istruzione Tecnica e Professionale con indirizzo agrario e agroalimentare anche se non in possesso dell’intera filiera (es.: imbottigliamento, spumantizzazione, effettuati da terzi)
2. Gli Istituti partecipanti, al momento dell’iscrizione al concorso enologico, dovranno possedere un quantitativo minimo, per partita di vino, di almeno 1000 bottiglie della capacità di litri 0,750 o analogo quantitativo in bottiglie di capacità diversa, comunque prevista dalla normativa vigente.
3. Ogni Istituto può iscrivere al concorso un solo campione di vino per tipologia e per annata.

Articolo 3 **Categorie di presentazione**

1. Possono partecipare al “**5° Concorso Enologico Istituti Agrari d’Italia**” solo i vini prodotti nelle vendemmie 2018, 2017, 2016, 2015, 2014. Essi saranno suddivisi in “Vini tranquilli”, “Vini frizzanti”, “Vini spumanti” e “Vini passiti e liquorosi”:

I “**Vini tranquilli**” sono riuniti nelle seguenti categorie:

- a) Vini tranquilli a Denominazione di origine (DOC, DOCG) ripartiti in Vini bianchi, Vini rossi e Vini rosati;
- b) Vini tranquilli a Indicazione geografica tipica (IGT) ripartiti in Vini bianchi, Vini rossi e Vini rosati.

I “**Vini frizzanti**” sono riuniti nelle seguenti categorie:

- c) Vini frizzanti a Denominazione di origine (DOC, DOCG) ripartiti in Vini bianchi, Vini rossi e Vini rosati;
- d) Vini frizzanti a Indicazione geografica tipica (IGT) ripartiti in Vini bianchi, Vini rossi e Vini rosati.

I “**Vini spumanti**” sono riuniti nelle seguenti categorie:

- e) Vini spumanti a Denominazione di origine (DOC, DOCG);
- f) Vini spumanti a Indicazione geografica tipica (IGT) e Vini spumanti di qualità (VSQ).

I “**Vini passiti e liquorosi**” sono riuniti nelle seguenti categorie:

- g) Vini passiti e liquorosi a Denominazione di origine (DOC, DOCG);
- h) Vini passiti e liquorosi a Indicazione geografica tipica (IGT).

Non sono ammessi al concorso i prodotti non ascrivibili ad una delle categorie sopra indicate. Ai fini della classificazione e della verifica delle Denominazioni e delle Indicazioni di cui sopra saranno adottate le vigenti normative. I campioni di vino non conformi o con etichettatura e presentazione non a norma saranno esclusi dal concorso.

2. Gli Istituti che avranno inviato campioni giudicati non conformi alle categorie previste dal precedente punto 1 non avranno diritto alla restituzione dei campioni inviati e non ammessi. Non saranno altresì ammessi al concorso i campioni che perverranno dopo la data stabilita dal successivo articolo 4.
3. Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo e il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l’Analisi dell’Economia Agraria declinano ogni responsabilità circa l’eventuale ritardo nella consegna dei campioni alle sedi del CREA-VE di Asti e Velletri rispetto alla data stabilita, per la loro perdita totale o parziale, per il loro danneggiamento nel trasporto. Tutte le spese relative all’invio dei campioni presso la sede di cui sopra saranno a carico degli Istituti che li iscrivono.

Articolo 4

Modalità di iscrizione, di prelievo, di trasporto

1. Per la partecipazione al “5° Concorso Enologico Istituti Agrari d’Italia” gli Istituti interessati devono far pervenire all’indirizzo mail ve@crea.gov.it o ve@pec.crea.gov.it del Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia (CREA-VE) di Conegliano (TV), improrogabilmente entro il 25 marzo 2019, la **domanda di partecipazione**, come da modulo allegato, compilata in ogni sua parte e firmata dal Dirigente dell’Istituto. Entro la stessa data dovranno pervenire alle sedi del CREA-VE in Via P. Micca 35, 14100 Asti e in Via Cantina Sperimentale 1, 00049 Velletri RM, **i documenti** (per ogni campione di vino) e **i campioni di vino** (franco di porto), come di seguito specificato:
 - a) copia della domanda di partecipazione (inoltrata a Conegliano);
 - b) n. 3 bottiglie (per ogni vino) ad Asti e n.3 bottiglie (per ogni vino) a Velletri della capacità di litri 0,750, prelevate dallo stesso lotto, confezionate, etichettate e riunite in un unico imballaggio, all’esterno del quale deve essere chiaramente scritto “Campione non commerciabile inviato per il “5° Concorso Enologico Istituti Agrari d’Italia””;
 - c) verbale di prelievo per ciascun vino.
Il prelievo deve essere effettuato da un pubblico ufficiale o dal Capo dell’Istituto tramite autocertificazione, utilizzando il modulo allegato. Nel primo caso è compito dell’Istituto contattare il pubblico ufficiale, nel secondo caso è necessario allegare al verbale di prelievo copia fotostatica del documento di identità del Capo dell’Istituto. L’Istituto si impegna a consentire l’accesso nei propri locali al personale preposto ad effettuare il prelievo dei campioni;
 - d) n. 3 etichette (per ogni vino) ed eventuali altrettante contro etichette identiche a quelle che compaiono sulle bottiglie presentate al concorso;
 - e) certificato di analisi, per ogni vino, rilasciato anche dal laboratorio dell’Istituto riportante almeno i seguenti dati:
 - titolo alcolometrico a 20°C
 - zuccheri riduttori
 - acidità totale in g/l espressa in acido tartarico
 - acidità volatile
 - anidride solforosa totale
 - anidride solforosa libera
 - pressione per i vini frizzanti e spumantiIl certificato deve riportare il nome dell’Istituto che presenta i vini e le necessarie indicazioni di riferimento di ogni campione iscritto al concorso. Il Ministero ed il CREA si riservano di far eseguire proprie analisi per verificare i dati dichiarati;
 - f) certificato di idoneità per i vini a Denominazione di origine (uno per ogni vino in concorso). Il documento, attestante l’origine del vino, è rilasciato dalla struttura di controllo secondo le vigenti normative.

Ciascun campione inviato per la selezione del “5° Concorso Enologico Istituti Agrari d’Italia” dovrà contenere, nel corrispondente plico, la documentazione sopra indicata.

Articolo 5

Modalità di deposito e anonimizzazione dei campioni

1. Dalla ricezione alla degustazione i campioni di vino saranno conservati secondo le più rigorose norme di tecnica enologica.

2. I campioni di vino, prima di essere sottoposti all'esame delle commissioni di valutazione, saranno anonimizzati mediante l'utilizzo di due appositi codici:
 - il primo attribuito dal CREA - Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia all'arrivo del campione;
 - il secondo attribuito dal Pubblico ufficiale, formalmente incaricato dal Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, prima della presentazione dei campioni alle commissioni di valutazione.

Il Pubblico ufficiale ha la responsabilità legale del concorso, assiste alle diverse fasi operative e per l'adempimento delle sue funzioni può giovare della collaborazione di personale di sua fiducia. Lo stesso ha la responsabilità dei vini dalla seconda anonimizzazione alla stesura delle classifiche che provvederà a stilare secondo quanto sancito dal presente regolamento.

Articolo 6 **Composizione, funzionamento delle Commissioni di** **degustazione e criterio di valutazione**

1. La valutazione dei campioni verrà effettuata da 2 commissioni formate, ognuna da 5 commissari, di cui 3 tecnici degustatori aventi i titoli di studio e requisiti stabiliti all'articolo 6, comma 2 e 3 del D.M. 9 novembre 2017, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 277, del 27 novembre 2017, scelti tra il personale tecnico-scientifico del CREA-VE di Asti e Velletri, e da due esperti del settore vitivinicolo esterni al CREA -VE. Se il numero delle persone che si è resa disponibile a far parte delle commissioni è superiore a 3, per gli interni o a 2 per gli esterni, il CREA estrarrà a sorte i 3 membri interni e i 2 membri esterni.
2. Il Presidente delle commissioni viene nominato dal Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria tra i tecnici degustatori.
3. Ogni commissario esprimerà in modo autonomo il suo giudizio utilizzando il metodo di valutazione "Union Internationale des Oenologues".
4. Ogni vino in concorso sarà valutato da due commissioni diverse.
Il punteggio finale di ogni campione sarà determinato dalla media aritmetica dei punteggi delle 8 schede rimaste dopo aver eliminato quelle con il punteggio più alto e più basso. Le commissioni emettono giudizi inappellabili.
5. A salvaguardia dell'immagine degli Istituti sarà reso noto solo l'elenco dei vini premiati e non il punteggio dei vini selezionati.
Per garantire la massima trasparenza del concorso, gli Istituti possono richiedere al CREA-VE, entro tre mesi dal termine delle analisi sensoriali, copia delle schede di valutazione dei propri vini. La richiesta deve essere firmata dal Dirigente dell'Istituto e redatta su carta intestata del medesimo.

Articolo 7 **Punteggio minimo per attribuzione distinzioni e tipo di distinzione**

1. Per ogni categoria di cui all'art. 4 saranno premiati ex-equo con diploma tutti i vini che avranno raggiunto o superato il punteggio di 80/100.

2. La consegna dei premi avverrà da parte delle autorità del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, con apposito evento organizzato nell'ambito del Vinitaly 2019.

Articolo 8 **Modifiche al regolamento**

Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo si riserva il diritto di modificare il presente regolamento.

Per qualsiasi controversia il foro competente è quello di Roma.