CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE
XXII° EnoConegliano – Selezione dei Vini Veneti

REGOLAMENTO

LA CONSEGNA DEI CAMPIONI DOVRA' AVVENIRE TRA IL 22 GIUGNO E IL 6 LUGLIO 2020

Articolo 1

Nell'ambito dei festeggiamenti della Festa dell'Uva, l'Associazione Culturale "EnoConegliano ETS" in collaborazione con l'Associazione Enologi Enotecnici Italiani (Assoenologi), indice ed organizza il Concorso enologico regionale denominato "XXII° ENOCONEGLIANO - SELEZIONE DEI VINI VENETI", allo scopo di far conoscere al consumatore la migliore produzione enologica regionale e stimolare lo sforzo delle aziende vitivinicole nel miglioramento della qualità dei prodotti.

Articolo 2

Il concorso è riservato ai vini prodotti nella regione Veneto.
Il Comitato Organizzatore è presieduto dal Presidente dell'Associazione Culturale "EnoConegliano ETS" ed è composto da sei membri nominati, rispettivamente, dai seguenti organismi:

- Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali;
- Regione Veneto;
- Comune di Conegliano;
- Fondazione per l'insegnamento enologico ed agrario;
- Associazione Enologi Enotecnici Italiani (Assoenologi).

Il Comitato Organizzatore ha il compito di controllare la realizzazione del XXII° Concorso Enologico Regionale EnoConegliano - Selezione dei Vini Veneti 2020.

Articolo 3

Sono ammessi all'EnoConegliano - Selezione dei Vini Veneti - solo i vini a denominazione d'origine (D.O.C. e D.O.C.G.), ad indicazione geografica tipica (I.G.T.) e spumanti prodotti nella regione Veneto.
Il concorso è riservato a produttori singoli, produttori associati e aziende industriali e commerciali aventi sede nel Veneto.
Sono escluse dal Concorso le aziende che abbiano avuto a loro carico con sentenza passata in giudicato, procedimenti giudiziari dovuti a frodi o sofisticazioni.
Il costo di partecipazione, **IVA compresa** è di € 80, per il primo vino presentato, € 70 per il secondo e successivi.
Modalità di pagamento della quota di partecipazione:

- bonifico bancario presso Banca Prealpi Spa filiale di Conegliano IBAN IT61W0890461620024000000965 intestato all'Ass. Cultrale EnoConegliano - Conegliano specificando causale e mittente;
- assegno non trasferibile intestato all'Associazione Culturale EnoConegliano - Conegliano;

Copia o ricevuta dell'avvenuto versamento dovrà essere allegata alla domanda di partecipazione

Articolo 4

I vini partecipanti al Concorso vengono divisi in Vini Tranquilli, Vini Frizzanti e Vini Spumanti.
I Vini Tranquilli sono classificati nelle seguenti due categorie:
a) Vini a denominazione d'origine;
b) Vini ad indicazione geografica tipica.
Ognuna di dette categorie è suddivisa a sua volta nei seguenti gruppi:
1) Vini bianchi prodotti nel 2019;
2) Vini bianchi prodotti nel 2018 o negli anni precedenti;
3) Vini rosati
4) Vini rossi prodotti nel 2019;
5) Vini rossi prodotti nel 2018 o nel 2017;
6) Vini rossi prodotti nel 2016 o negli anni precedenti;
7) Vini passiti.
I Vini Frizzanti sono classificati nelle seguenti due categorie:
a) Vini Frizzanti a denominazione d'origine;
b) Vini Frizzanti ad indicazione geografica tipica.
I Vini Spumanti sono classificati nelle seguenti categorie:
a) Vini spumanti a denominazione di origine;
b) Vini spumanti di qualità (VSQ) e vini spumanti IGT.
Ognuna di queste categorie è suddivisa a sua volta nei seguenti gruppi:
1) Vini spumanti brut nature, extra brut, brut, extra dry e dry prodotti con fermentazione in autoclave (metodo Martinotti);
2) Vini spumanti prodotti con fermentazione in bottiglia (metodo classico);
3) Vini Spumanti demi-sec e dolci prodotti con fermentazione in autoclave (metodo Martinotti).
Ai fini della classificazione e della verifica delle denominazioni di cui sopra saranno adottate le definizioni previste dall'Unione Europea, in mancanza di queste, le definizioni vigenti stabilite dalla legislazione italiana.

Articolo 5

Possono partecipare al concorso le partite di vino imbottigliato che hanno un quantitativo minimo di almeno 2.000 bottiglie della capacità di litri 0,750 mentre per i vini passiti 500 bottiglie della capacità di litri 0,750, o litri 0,500 o litri 0,375. Non sono ammessi al concorso vini provenienti da territori diversi dalla regione Veneto.

Articolo 6

Per ogni campione di vino, l'Azienda produttrice deve far pervenire al seguente indirizzo: Ass.Culturale EnoConegliano (sede Ass. Dama Castellana) V.le Spellanzon, 15 - Area San Marco - 31015 Conegliano (TV) - tel 0438/455600 fax 0438/657012 entro e non oltre il 6 luglio 2020:

a) domanda di partecipazione secondo modulo allegato, completa in ogni sua parte e firmata dal responsabile dell'Azienda;

b) copia dell'avvenuto versamento in conto corrente bancario della cifra risultante dal numero di campioni presentati o assegno di pari importo (come previsto dall'art. 3);

c) n. 12 bottiglie dello stesso lotto, completamente confezionate. Sul cartone di vino deve essere chiaramente scritto "Campione non commerciale inviato per EnoConegliano - Selezione dei Vini Veneti";

d) n. 3 etichette e contro etichette identiche a quelle del vino presentato in concorso;

e) verbale di prelievo redatto sul modulo allegato. L'azienda s'impegna a consentire l'accesso nei propri locali al personale preposto ad effettuare il prelievo dei campioni. Il prelievo dei campioni stessi può essere effettuato da un pubblico ufficiale o da un esperto formalmente incaricato dall'organismo ufficialmente autorizzato **o da un responsabile dell'azienda tramite autocertificazione (in tal caso è necessario allegare al verbale di prelievo una copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore).**

f) certificato d'analisi, **rilasciato anche dal laboratorio della cantina**, riportante almeno i seguenti elementi:

- titolo alcolometrico volumico
- anidride solforosa totale
- zuccheri riduttori
- anidride solforosa libera
- acidità totale
- acidità volatile
- pressione (per frizzanti e spumanti).

Il certificato deve riportare il nome della Azienda e del vino.

L'Organismo ufficialmente autorizzato si riserva di far eseguire analisi di controllo.

g) per i vini a denominazione d'origine: certificato di idoneità rilasciato dalla struttura di controllo secondo le vigenti normative.

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per l'eventuale arrivo in ritardo dei campioni, rispetto alla data stabilita o per la perdita totale o parziale dei campioni durante il trasporto.

Articolo 7

Dalla ricezione alla degustazione dei campioni è cura dell'organizzazione conservare i medesimi secondo le più rigorose norme di tecnica enologica.

I campioni di vino prima di essere sottoposti alla degustazione saranno anonimizzati mediante l'utilizzo di due appositi codici.

- il primo attribuito al campione dall'organizzazione al momento della consegna;
- il secondo attribuito da un Notaio, o da un Avvocato estraneo al settore vitivinicolo, o da altro pubblico ufficiale formalmente incaricato dall'Ente organizzatore, prima della presentazione dei campioni alle commissioni di valutazione.

La persona designata assiste alle varie operazioni e, per l'adempimento delle sue funzioni, può giovarsi della collaborazione di persone di sua fiducia. Lo stesso

garantisce gli aspetti formali e le modalità operative e stende le graduatorie ed i punteggi dei vini.

Articolo 8

La valutazione dei campioni è effettuata da apposite commissioni a norma dell'art. 6 del D.M. 9 dicembre 2017. Ogni commissione è composta per sorteggio da 4 enologi/enotecnici, di cui almeno 3 operanti nella regione Veneto, nominati dall'Associazione Enologi Enotecnici Italiani, che è anche responsabile dell'esecuzione tecnico organizzativa delle selezioni, e da n. 1 giornalista o esperto del settore vitivinicolo nominato dall'Ente organizzatore.
Il metodo di valutazione utilizzato è quello "Union Internationale des Oenologues". Le valutazioni sono espresse autonomamente da ogni componente la commissione; il punteggio finale è determinato dalla media aritmetica dei singoli giudizi numerici, previa eliminazione del punteggio più alto e di quello più basso.
Il Notaio o la persona designata garantisce gli aspetti formali e le modalità operative e al termine dei lavori redige, per ogni categoria e gruppo, una graduatoria di merito.
La giuria emette giudizi inappellabili. Per opportuna riservatezza delle aziende partecipanti, viene reso noto solo l'elenco dei vini premiati e non quello delle aziende partecipanti, né i singoli punteggi ottenuti dai vini.
Ogni azienda può però richiedere all'Ente organizzatore copia dei documenti di valutazione relativi ai vini presentati entro il 31 ottobre 2020.

Articolo 9

Tutti i vini che ottengono il punteggio minimo di 82/100 sono ammessi alla mescita, a cura dell'organizzazione, nei giorni 25-26 e 27 settembre 2020 negli appositi spazi allestiti in via XX Settembre in occasione della Festa dell'Uva. Per questi stessi vini è previsto un diploma di merito, mentre ai primi tre vini classificati per ogni categoria di cui all' articolo 4, verranno assegnati rispettivamente: Dama d'Oro, Sigillo d' Argento e Sigillo di Bronzo.
Saranno poi assegnati il premio speciale "Tullio De Rosa" ed il premio speciale "Luigi Manzoni".
Il premio speciale "Tullio De Rosa" sarà assegnato al vino spumante appartenente ad una delle seguenti tipologie: brut nature, extra brut, brut, extra dry e dry, sia esso prodotto con fermentazione in autoclave (metodo Martinotti), o con fermentazione in bottiglia (metodo classico), che abbia ottenuto il punteggio più alto, purché raggiunto o superato la soglia minima di 85/100.
Il premio speciale "Luigi Manzoni" sarà assegnato al vino tranquillo prodotto con le uve Incrocio Manzoni 6.0.13 che abbia ottenuto il punteggio più alto, purché raggiunto o superato la soglia minima di 85/100.
L'assegnazione di tali premi esclude automaticamente la possibilità ai vini vincitori di concorrere anche per l'attribuzione della Dama d'Oro, del Sigillo d'Argento e del Sigillo di Bronzo.
Inoltre sarà assegnato il premio Speciale "Carlo Miconi" all'azienda che ottiene il maggior risultato calcolato dalla somma dei punteggi più elevati riferiti ai tre migliori vini che abbiano ottenuto almeno il punteggio di 82/100 purché appartenenti ad almeno due categorie diverse.
Nella stesura delle varie graduatorie di merito in caso di parità prevarrà il campione che avrà ottenuto il punteggio più elevato dato dalla somma di tutti i punteggi ottenuti nelle singole schede, senza esclusione alcuna, riferite allo stesso campione. In caso di ulteriore parità,

prevarrà il campione che avrà ottenuto il punteggio più elevato, nelle singole schede di valutazione, senza esclusione alcuna.
Nessuna riproduzione riferita al concorso enologico è autorizzata né apponibile sulle bottiglie della partita del prodotto premiato. Per ogni vino che ottiene il punteggio minimo di 82/100 l'Associazione Dama Castellana provvederà, se necessario, ad acquistare dalle aziende produttrici il numero di bottiglie utili per la mescita al pubblico prevista per i giorni 25, 26 e 27 settembre, franco sede associazione, Viale Spellanzon n. 15 area San Marco - 31015 Conegliano (Tel. 0438/455600). I vini selezionati possono essere sottoposti ad esame enochimico ed a controlli di verifica, in cantina, della corrispondenza del tipo e della quantità dichiarata. L'Organismo ufficialmente autorizzato si riserva di effettuare i controlli che riterrà opportuni sulle partite di vino premiate, direttamente presso le imprese. Qualora i controlli effettuati ai sensi del D.M. 09/11/2017 evidenzino divergenze tra i dati dichiarati e quelli riscontrati, la partita di vino interessata è automaticamente esclusa dal Concorso e le eventuali irregolarità, ove le stesse si configurino come fatto illecito, denunciate all'Ufficio competente per territorio del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

Articolo 10

Le premiazioni avranno luogo sabato 26 settembre 2020 alle ore 20.30 in Conegliano. Sarà cura dell'organizzazione comunicarne tempestivamente il luogo.

Articolo 11

L'Organismo ufficialmente autorizzato si riserva il diritto di modificare il presente regolamento e la data della manifestazione, previa autorizzazione del competente Ministero, in qualsiasi momento ciò si rendesse necessario.

Articolo 12

Per ogni controversia il Foro competente è quello di Treviso.

ooooooooooooooooooooooooooo

CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE
XXII° EnoConegliano – Selezione dei Vini Veneti

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Il sottoscritto ……. in qualità di responsabile

dell'Azienda ……...

con sede in Via……n°…….

CAP ……. Città……Provincia……..

Tel. ……. Fax …… E. mail……

Codice Fiscale …… Partita IVA …….

Presa visione del Regolamento del Concorso Enologico Regionale denominato "22° EnoConegliano – Selezione dei Vini Veneti" che dichiara di accettare senza riserve

FA DOMANDA

di partecipare al Concorso Enologico Regionale "22° EnoConegliano – Selezione dei Vini Veneti" con il seguente vino (indicare la denominazione esatta del vino)

Denominazione……

colore ……annata di produzione……

gradazione alcolica svolta ……. …… Zuccheri…… ……

Il campione sopra indicato è da iscrivere nella categoria e nel gruppo seguenti:

VINI TRANQUILLI:

□ **D.O.C.G.** □ **D.O.C.** □ **I.G.T.**

- □ GRUPPO 1: Vini bianchi prodotti nel 2019;
- □ GRUPPO 2: Vini bianchi prodotti nel 2018 o negli anni precedenti;
- □ GRUPPO 3: Vini rosati;
- □ GRUPPO 4: Vini rossi prodotti nel 2019;
- □ GRUPPO 5: Vini rossi prodotti nel 2018 o nel 2017;
- □ GRUPPO 6: Vini rossi prodotti nel 2016 o negli anni precedenti
- □ GRUPPO 7: Vini passiti.

VINI FRIZZANTI:

□ **D.O.C.G.** □ **D.O.C.** □ **I.G.T.**

□ Bianchi □ Rosati □ Rossi

VINI SPUMANTI:

□ **D.O.C.G.** □ **D.O.C.** **a) Extra Brut, Brut, Extra Dry b)Dry, Demi-Sec, Sec**

□ **VINI SPUMANTI DI QUALITA'** □ **VINI SPUMANTI IGT.**

[ ] GRUPPO 1: Vini spumanti prodotti con ferment. in autoclave (metodo Martinotti) [ ] **bio**

[ ] GRUPPO 2 Vini spumanti prodotti con ferment. in bottiglia (metodo classico)

Si allega alla presente domanda di partecipazione (art. 6 del regolamento):

- n. 12 bottiglie dello stesso lotto, completamente confezionate e riunite in un unico imballaggio. Sul cartone di vino deve essere chiaramente scritto "Campione non commerciale inviato per EnoConegliano-Selezione dei Vini Veneti";

□ copia dell'avvenuto versamento in conto corrente bancario o assegno bancario della quota di iscrizione (come previsto dall'art. 3);

- n. 3 etichette e controetichette identiche a quelle del vino presentato in concorso;

- verbale di prelievo **o autocertificazione** redatto sul modulo allegato.

- certificato di analisi **rilasciato anche dal laboratorio della cantina**, riportante almeno i seguenti elementi:
  - titolo alcolometrico volumico
  - zuccheri riduttori
  - acidità totale
  - acidità volatile
  - anidride solforosa totale
  - anidride solforosa libera
  - pressione (per frizzanti e spumanti).

Il certificato deve riportare il nome della Azienda e del vino.

- per i vini a denominazione di origine: certificato di idoneità rilasciato dalla struttura di controllo secondo le vigenti normative.

Si impegna ad inviare quanto sopra riportato entro il 6 luglio 2020 all'Ass.Culturale EnoConegliano, V.le Spellanzon, 15 - 31015 Conegliano (TV) tel. 0438.455600-Fax 0438.657012

Data …… Timbro e Firma ……..

N.B. : La presente domanda di partecipazione sarà fotocopiata dall'Azienda nel numero di copie occorrenti, tenendo presente che ogni tipo di vino presentato all' "EnoConegliano – Selezione dei Vini Veneti" deve essere accompagnato dalla propria domanda di partecipazione.

CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE
XXII° Enoconegliano – Selezione dei Vini Veneti

VERBALE DI PRELIEVO CAMPIONE DI VINO

Il sottoscritto……

a) funzionario dell'Ente……..

b) responsabile dell'azienda sotto indicata **(Allegare copia fotostatica di un documento di identità del responsabile firmatario)**

DICHIARA

di aver prelevato presso l'Azienda …….

Via …….. n. …… CAP …….

Città ……. Prov. ……

Alla presenza del responsabile dell'Azienda **(solo nel caso a)**

Sig. ……

n. 12 bottiglie etichettate e confezionate della capacità di litri

☐ 0,750 ☐ 0,500 (solo per i passiti) ☐ 0,375 (solo per i passiti)

del vino …… annata ……

alcool…….. zuccheri…….

da iscrivere al concorso enologico regionale "22° EnoConegliano – Selezione dei Vini Veneti" nella categoria e nel gruppo seguenti:

VINI TRANQUILLI:

☐ **D.O.C.G.** ☐ **D.O.C.** ☐ **I.G.T.**

☐ GRUPPO 1: Vini bianchi prodotti nel 2019;
☐ GRUPPO 2: Vini bianchi prodotti nel 2018 o negli anni precedenti;
☐ GRUPPO 3: Vini rosati;
☐ GRUPPO 4: Vini rossi prodotti nel 2019;
☐ GRUPPO 5: Vini rossi prodotti nel 2018 o nel 2017;
☐ GRUPPO 6: Vini rossi prodotti nel 2016 o negli anni precedenti
☐ GRUPPO 7: Vini passiti.

VINI FRIZZANTI:

□ **D.O.C.G.** □ **D.O.C.** □ **I.G.T.**

□ Bianchi □ Rosati □ Rossi

VINI SPUMANTI:

□ **D.O.C.G.** □ **D.O.C.** **a) Extra Brut, Brut, Extra Dry b)Dry, Demi-Sec, Sec**

□ **VINI SPUMANTI DI QUALITA'** □ **VINI SPUMANTI IGT.**

□ GRUPPO 1: Vini spumanti prodotti con ferment. in autoclave (metodo Martinotti) [ ] **bio**
□ GRUPPO 2: Vini spumanti prodotti con ferment. in bottiglia (metodo classico)

Il campione prelevato appartiene alla partita individuata al n. ……. (Lotto).

Il prelievo viene fatto alla presenza del sig. …….responsabile dell'azienda medesima **(solo nel caso a).**

DICHIARA INOLTRE CHE

La consistenza quantitativa della partita dalla quale è stato prelevato il campione suddetto è di N. …… bottiglie pari ad ettolitri ……

I campioni prelevati provengono dal medesimo quantitativo di bottiglie aventi identica etichettatura e contenuto. L'Azienda provvederà a far pervenire le bottiglie prelevate, accompagnate dal presente verbale e da quanto specificato dall'art. 6 del Regolamento entro il 6 luglio 2020 all'Ass.Culturale EnoConegliano, V.le Spellanzon 15 - 31015 Conegliano (TV) tel. 0438.455600 – Fax 0438.657012.

Il presente verbale viene compilato e sottoscritto in duplice copia di cui:

- la prima copia allegata ai campioni prelevati e consegnati con i medesimi all'Ass.Culturale EnoConegliano, Viale Spellanzon 15 - 31015 Conegliano (TV) tel. 0438/455600.
- la seconda per l'Azienda.

In caso di prelievo da parte di un prelevatore ufficiale sarà redatta una terza copia del verbale per il medesimo

---------- lì, ----------

Il responsabile dell'Azienda Il verbalizzante

---------- ----------

N.B. : Il presente verbale sarà fotocopiato dall'Azienda nel numero di copie occorrenti, tenendo presente che ogni tipo di vino presentato all' "EnoConegliano – Selezione dei Vini Veneti" deve essere accompagnato dal proprio verbale di prelievo.