



IV CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE

13 MARZO 2019

V MOSTRA DEI VINI VENETI

VILLAGANZERLA DI CASTEGNERO

22 MARZO – 7 APRILE 2019

IN COLLABORAZIONE CON



PATROCINIO
REGIONE DEL VENETO



COMUNE DI CASTEGNERO



Concorso Enologico riconosciuto dal Ministero
delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo,
DECRETO MINISTERIALE 9 Novembre 2017
Disciplina dei concorsi enologici, in applicazione dell'articolo 42,
comma 3, della legge 12 dicembre 2016, n. 238.

SIMPOSIO DEI VINI VENETI:

MOSTRA DEI VINI VENETI E CONCORSO REGIONALE DEI VINI VENETI

REGOLAMENTO MOSTRA DEI VINI VENETI:

La Mostra dei Vini Veneti sarà allestita all'interno della 114 Festa di San Giuseppe. L'obiettivo è di far conoscere al grande pubblico le migliori produzioni enologiche del Veneto. La Mostra dei vini Veneti, è riservata solo ai Vini che parteciperanno al Concorso regionale e che avranno superato il punteggio di ammissione come di seguito descritto.

REGOLAMENTO CONCORSO ENOLOGICO

ART. 1- PRINCIPI e SCOPI

Con il IV CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE SIMPOSIO DEI VINI VENETI, e la V MOSTRA DEI VINI VENETI, il

COMUNE DI CASTEGNERO

in collaborazione con l'Associazione Manifestazioni Popolari Villaganzerla, si propone di far conoscere al grande pubblico i territori di Villaganzerla e dei Monti Berici, nei suoi aspetti turistici, artistici ed enogastronomici, quale sede di una manifestazione per la valorizzazione delle migliori produzioni enologiche del Veneto. Si intende inoltre trovare nel Simposio motivi di crescita culturale tramite appositi momenti di degustazione e di aggiornamento promuovendo il confronto diretto fra i viticoltori per un miglioramento della qualità del prodotto. Si vuole inoltre, far conoscere al pubblico partecipante alla Festa di San Giuseppe, le eccellenze enologiche presenti e che circondano la provincia di Vicenza. Il Simposio si svolgerà in collaborazione con: l'Associazione Perle dei Colli Berici, la sezione Veneto Occidentale dell'associazione Enologi Enotecnici Italiani, la sezione vicentina dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino, con il riconoscimento del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo ed il Patrocinio della Regione Veneto e del Consorzio tutela Vini doc Colli Berici e Vicenza.

Il comitato organizzatore è composto da: Il Sindaco del Comune di Castegnaro o di un suo rappresentante, il Presidente dell'Associazione Manifestazioni popolari di Villaganzerla o suo delegato, il Presidente dell'Associazione Perle dei Colli Berici o di un suo delegato, da Jvonne Dal toso quale responsabile della segreteria del concorso, della logistica e della tenuta della documentazione contabile, Bertolazzi Luigino presidente della sezione Veneto Occidentale dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani, o di un suo incaricato, da un rappresentante nominato dall'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino e da Andrea Mattiello quale coordinatore del Concorso enologico. Il Comitato ha il compito di controllare la realizzazione del Concorso Enologico.

ART. 2 - PARTECIPANTI

Al Concorso Enologico Regionale Simposio dei Vini Veneti, possono partecipare i vini DOP e IGP, e spumanti dop la cui zona di produzione ricade nella Regione Veneto.

I vini possono essere presentati dalle seguenti figure professionali aventi sede nel Veneto:

- produttori singoli o associati,
- cantine sociali e cooperative
- aziende commerciali e industriali.

Le aziende partecipanti, all'atto dell'iscrizione al concorso, dovranno garantire per ogni campione presentato un quantitativo minimo di almeno 1000 bottiglie della capacità di 750 ml. I campioni presentati fanno riferimento esclusivamente a partite di vino già imbottigliato. Sono escluse dal concorso le aziende che abbiano avuto a loro carico condanne per frodi e sofisticazioni con sentenze passate in giudicato. Ogni azienda può iscrivere al concorso al massimo 4 vini.

ART. 3 – CATEGORIE

Le categorie di selezione per la partecipazione al Concorso Enologico Regionale Simposio dei Vini Veneti sono divise come segue:

A - VINI TRANQUILLI

tipologia	Punteggio ammissione
A1) Vini bianchi tranquilli vendemmia 2018 e 2017	80/100
A2) Vini rossi della vendemmia 2018 e 2017	80/100
A3) Vini rossi della vendemmia 2016 e precedenti	80/100
A4) Vini rosati	80/100

B - VINI FRIZZANTI

tipologia	Punteggio ammissione
B1) Vini frizzanti bianchi e rosati	80/100

C - VINI SPUMANTI (DOP)

tipologia	Punteggio ammissione
C1) Vini spumanti dop prodotti con rifermentazione in autoclave (metodo Charmat) classi: brut, extra dry, dry	80/100
C2) Vini spumanti dop con rifermentazione in autoclave (metodo Charmat) classi: demi sec e dolci.	80/100

Non sono ammessi al concorso i prodotti non ascrivibili alle categorie sopra indicate. Ai fini della classificazione e della verifica delle indicazioni di cui sopra, saranno adottate le vigenti normative. Le Aziende/Enti che avranno inviato campioni giudicati non conformi non avranno diritto alla restituzione dei campioni inviati e non ammessi, e alla restituzione della quota di partecipazione. L'organismo ufficialmente autorizzato può effettuare gli opportuni controlli, anche mediante sopralluoghi presso le aziende produttrici partecipanti al concorso per constatare la veridicità di quanto specificato nella domanda di partecipazione e nella documentazione allegata. Qualora i controlli evidenziassero divergenze tra i dati dichiarati e quelli riscontrati, la partita di vino interessata, è automaticamente esclusa e le eventuali irregolarità, ove si configurino come fatto illecito, saranno denunciate all'ufficio competente ICQRF del Ministero.

ART. 4 - MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Le aziende che intendono partecipare al Concorso Enologico Regionale Simposio dei Vini Veneti, dovranno far pervenire presso la segreteria della manifestazione, l'apposita domanda di iscrizione (1 modulo per ogni campione) entro e non oltre il 23 febbraio 2019.

Ai seguenti indirizzi:

mail : simposioviniveneti@gmail.com

Le aziende dovranno inoltre far pervenire alla segreteria della manifestazione entro e non oltre il 02 marzo 2019 all'Associazione PERLE DEI COLLI BERICI C/O Agriturismo L'Albara – Via Pasine 18/22 – 36020 Villaganzerla di Castegnero (VI). Tel 0444639715

Per ogni campione:

- Domanda di partecipazione, redatta su apposito modulo allegato;
- verbale di prelievo redatto su apposito modulo allegato. Il prelievo dei campioni può essere effettuato da un pubblico ufficiale, da un esperto incaricato dal comitato organizzatore, o da un responsabile dell'azienda tramite autocertificazione (in tal caso è necessario allegare al verbale di prelievo una fotocopia di un documento di identità del sottoscrittore). L'azienda si impegna a consentire l'accesso nei propri locali del personale preposto ad effettuare il prelievo dei campioni.
- n. 12 bottiglie dello stesso lotto, completamente confezionate. Sul cartone di vino deve essere chiaramente scritto "Campione non commerciale inviato per "Concorso Enologico Regionale Simposio dei Vini Veneti";
- n. 3 etichette e contro etichette identiche a quelle del vino presentato in concorso;
- certificato d'analisi, rilasciato anche dal laboratorio della cantina riportante almeno i seguenti parametri: titolo alcolometrico volumico, anidride solforosa totale e libera, zuccheri riduttori, acidità totale espressa in g/l di acido tartarico, acidità volatile e sovrappressione per vini frizzanti e spumanti. Il certificato deve riportare il nome del vino e dell'azienda produttrice;
- Per i vini a denominazione d'origine, il certificato di idoneità rilasciato dalla struttura di controllo secondo le vigenti normative.
- La quota d'iscrizione versata a mezzo bonifico bancario quale contributo per le spese organizzative. Alle aziende, verrà rilasciata regolare fattura. Il contributo è così determinato: 1 campione € 25,00; 2 campioni € 45,00, 3 campioni € 55,00; 4 campioni € 65,00. **Banca Intesa IT 69 W 0306960594100000002092 intestato a Associazione Manifestazioni Popolari Villaganzerla - Via Pilastrini 36020 Castegnero (VI) .**
- Scheda tecnica per l'eventuale inserimento nella "Carta dei vini" della collegata Mostra dei Vini Triveneti.

ART. 5 - RESPONSABILITA'

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.

ART. 6 - GESTIONE CAMPIONI

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 all'esame organolettico da parte delle commissioni di degustazione, sono anonimizzati mediante l'utilizzo di due appositi codici: il primo da attribuire al campione dall'organismo ufficialmente autorizzato nel momento della sua consegna all'organismo medesimo; il secondo da attribuire al campione, da parte di un notaio o di un pubblico ufficiale o da un esperto formalmente incaricato dall'ente organizzatore, prima della presentazione del campione in questione alla commissione di degustazione. L'organismo ufficialmente autorizzato si riserva altresì di adattare le opportune misure atte ad assicurare che in sede di presentazione alla commissione di degustazione non emerga alcun segno distintivo nei campioni stessi, in particolare nella porzione di bottiglia esterna al contenitore anonimizzante.

Le 12 bottiglie consegnate saranno così gestite: 3 bottiglie saranno utilizzate per la commissione di degustazione, 3 bottiglie verranno conservate come previsto dall'art 5 comma 4 del dm 9 novembre 2017, le bottiglie rimanenti, qualora superino gli 80 punti previsti, verranno messe in degustazione alla collegata Mostra dei Vini Triveneti.

ART.7 – SELEZIONI

Le selezioni dei vini si effettueranno il 13 marzo 2019.

Le commissioni saranno nominate dal Comune di Castegnero di concerto con la sezione Veneto Occidentale dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani e con la sezione Vicentina dell'ONAV.

Ogni commissione sarà formata da 5 membri di cui almeno tre tecnici e da assaggiatori appartenenti all'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino, sempre garantendo la maggioranza ai tecnici ai sensi dell'articolo 6 commi 2 e 3 del DM 9 NOVEMBRE 2017.

Ogni commissione sarà presieduta da un tecnico. La valutazione sarà espressa collegialmente. Il metodo di valutazione utilizzato è quello "Union Internationals des Oenologues". Le commissioni emetteranno giudizi inappellabili. Per opportuna riservatezza delle aziende partecipanti, viene reso noto solo l'elenco dei vini premiati e non quello delle aziende partecipanti.

Ogni azienda può richiedere alla segreteria del concorso copia dei documenti di valutazione relativi ai vini presentati entro e non oltre il 06 aprile 2019. In tal caso, dalle schede è stralciata la parte contenente nomi e firme dei commissari, che devono restare anonimi, come previsto dal comma 12 dell'art 6 del DM 9 novembre 2017.

ART. 8 - RICONOSCIMENTI ALLA PARTECIPAZIONE ALL'EVENTO

Tutti i vini che ottengono il punteggio minimo di 80/100 sono ammessi alla MOSTRA DEI VINI VENETI con degustazione pubblica, a cura dell'organizzazione, negli appositi spazi allestiti per la Festa di San Giuseppe in programma a Villaganzerla di Castegnero dal 22 marzo al 7 aprile 2019. Per tutti i vini ammessi è previsto un diploma di merito quale attestato di partecipazione all'iniziativa nonché quale ringraziamento all'azienda per l'impegno profuso nella propria attività a favore della qualità e dell'immagine dei vini Veneti.

Per ogni categoria, verranno premiati con Medaglia d'Oro tutti i vini che avranno ottenuto un punteggio pari o superiore agli 88 punti; con Medaglia d'Argento tutti i vini che avranno ottenuto un punteggio compreso tra 86 e 87 punti; con Medaglia di Bronzo tutti i vini che avranno ottenuto un punteggio compreso tra 82 e 84 punti.

Sarà inoltre assegnato:

Il premio COMUNE DI CASTEGNERO al vino che avrà ottenuto il punteggio maggiore in assoluto; il premio consiste in un'opera artistica realizzata da artisti locali.

ART. 9 - REGOLAMENTO PER LA CONCESSIONE E L'USO DEI BOLLINI

I vini che hanno ottenuto la medaglia d'oro o d'argento, possono utilizzare il bollino commemorativo realizzato dal Comitato Organizzatore. I bollini potranno essere acquistati dalle aziende ed applicati alle bottiglie appartenenti esclusivamente al lotto della partita del vino vincitore presentato al concorso. La documentazione per la richiesta dei bollini, verrà inviata alle aziende unitamente alla comunicazione dei risultati. Nessuna altra riproduzione al di fuori del sopra citato bollino commemorativo è autorizzata né apponibile sulla bottiglia del prodotto premiato.

ART. 10 – INAUGURAZIONE MOSTRA E CONSEGNA ATTESTATI DI PARTECIPAZIONE

L'inaugurazione della mostra avverrà il giorno 22 marzo 2019.

La consegna degli attestati e dei riconoscimenti avverrà durante la manifestazione "Sagra di San Giuseppe" durante la Cena di Gala che si svolgerà mercoledì 3 aprile 2019.

ART. 11 – ONERI E COSTI

- Per la partecipazione al II Concorso Enologico Regionale "Simposio dei Vini Veneti", è richiesto un contributo così determinato: 1 campione € 25,00; 2 campioni; € 45,00, 3 campioni € 55,00; 4 campioni € 65,00.

La quota deve essere versata a mezzo bonifico bancario presso

Banca Intesa IT 69 W 030696059410000002092 intestato a Associazione Manifestazioni Popolari Villaganzerla - Via Pilastrini 36020 Castegnero (VI). Alle aziende, verrà rilasciata regolare ricevuta.

ART. 12

Per qualsiasi controversia il foro competente è quello di Vicenza

ART.13

Eventuali modifiche al presente Regolamento, verranno apportate previa autorizzazione del competente Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo.

RIEPILOGO DELLE SCADENZE:

OPERAZIONE	DATA
Adesione alla mostra previo invio delle schede di adesione MAIL : simposioviniveneti@gmail.com	23 febbraio 2019
Invio campioni presso segreteria del concorso: Associazione PERLE DEI COLLI BERICI Agriturismo L'Albara – Via Pasine 18/22 – 36020 Villaganzerla di Castegnero (VI). Tel 0444639715	09 marzo 2019
COMMISSIONI DEGUSTAZIONE	13 MARZO 2019
INAUGURAZIONE MOSTRA	22 MARZO 2019
PREMIAZIONI	03 APRILE 2019

IV° CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE SIMPOSIO DEI VINI VENETI

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Il sottoscritto in
qualità di dell'Azienda

con sede in Via n°

CAP Città

Provincia

Tel. Fax

E. mail.....

Sito web:

Codice Fiscale Partita IVA

Preso visione del Regolamento del IV° CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE
SIMPOSIO DEI VINI VENETI che dichiara di accettare senza riserve,

FA DOMANDA

di partecipare al IV° CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE SIMPOSIO 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:

- A1) Vini bianchi tranquilli vendemmia 2018 e 2017
- A2) Vini rossi della vendemmia 2018 e 2017
- A3) Vini rossi della vendemmia 2016 e precedenti
- A4) Vini rosati
- B1) Vini frizzanti bianchi e rosati
- C1) Vini spumanti dop prodotti con rifermentazione in autoclave (metodo Charmat) classi: brut, extra dry, dry
- C2) Vini spumanti dop con rifermentazione in autoclave (metodo Charmat) classi: demi sec e dolci.

PAGINA 1 DI 2

Prezzo bottiglia applicato all'organizzazione per eventuale riacquisto € _____ i.c.

Si allega alla presente domanda di partecipazione:

- 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 SELEZIONE del IV° CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE SIMPOSIO DEI VINI VENETI
- n. 3 etichette e contro-etichette identiche a quelle del vino presentato in concorso;
- verbale di prelievo o autocertificazione redatto sul modello allegato
- certificato di analisi rilasciato anche dal laboratorio della cantina, riportante almeno i seguenti parametri: titolo alcolometrico volumico - anidride solforosa totale - zuccheri riduttori - anidride solforosa libera - acidità totale - acidità volatile - pressione (frizzanti e spumanti). Il certificato deve riportare il nome dell'azienda e del vino;
- per i vini a denominazione d'origine, il certificato d'idoneità rilasciato dalla struttura di controllo secondo le vigenti normative.
- La quota d'iscrizione versata a mezzo bonifico bancario quale contributo per le spese organizzative. Alle aziende, verrà rilasciata regolare fattura. Il contributo è così determinato: 1 campione € 25,00; 2 campioni; € 45,00, 3 campioni € 55,00; 4 campioni € 65,00. **Banca Intesa IT 69 W 0306960594100000002092** intestato a Associazione Manifestazioni Popolari Villaganzerla - Via Pilastrini 36020 Castegnero (VI).
- Scheda tecnica per l'eventuale inserimento nella "Carta dei vini" della collegata Mostra dei Vini Triveneti.

Data

Timbro e Firma

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi "Codice in materia di protezione dei dati personali";

In fede _____

- **Acconsento che il campione presentato, venga inserito nella guida PROSIT redatta dall'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, secondo le modalità e le linee guida emanate dall'Organizzazione stessa, che formalmente approvo e sottoscrivo.**

N.B. : La presente domanda di partecipazione sarà fotocopiata dall'Azienda nel numero di copie occorrenti, tenendo presente che ogni tipo di vino presentato deve essere accompagnato dalla propria domanda di partecipazione

SPAZIO RISERVATO ALL'ORGANIZZAZIONE

VERBALE di PRELIEVO

Il sottoscritto

A) Funzionario dell'ente:

B) Responsabile dell'Azienda (sotto meglio identificata).....

.....
(allegare fotocopia di un documento di identità del responsabile firmatario)

D I C H I A R A

Di aver prelevato presso l'Azienda

con sede in Via n°

CAP Città

Provincia

Tel. Fax

E. mail

Sito web

Codice Fiscale

Partita IVA

Alla presenza del responsabile dell'Azienda (caso A)

SIG:

NR bottiglie regolarmente etichettate e confezionate della capacità di 0,75 litri

Del vino

Annata alcool

Da iscrivere al IV° CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE SIMPOSIO DEI VINI VENETI
nella categoria:

- A1) Vini bianchi tranquilli vendemmia 2018 e 2017
- A2) Vini rossi della vendemmia 2018 e 2017
- A3) Vini rossi della vendemmia 2016 e precedenti
- A4) Vini rosati
- B1) Vini frizzanti bianchi e rosati

- C1) Vini spumanti dop prodotti con rifermentazione in autoclave (metodo Charmat) classi: brut, extra dry, dry
- C2) Vini spumanti dop con rifermentazione in autoclave (metodo Charmat) classi: demi sec e dolci.

Il campione prelevato appartiene alla partita individuata al nr (lotto) _____

Il prelievo viene fatto alla presenza del sig. _____

In qualità di _____ 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 nr _____ bottiglie da 750 ml/cad pari a litri _____.

I campioni provengono dal medesimo quantitativo di bottiglie aventi identica etichettatura e contenuto. L'Azienda provvederà a far pervenire le bottiglie prelevate alla segreteria del concorso entro e non oltre il 09 MARZO 2019.

Il presente verbale è redatto in duplice copia di cui:

- una copia rimane all'azienda;
- una copia va allegata alla domanda di partecipazione.

Qualora il prelievo sia stato effettuato da un pubblico ufficiale o da un incaricato dell'Organizzazione, si rende necessario produrne una terza copia.

_____ li _____

Il responsabile dell'azienda

Il verbalizzante

Ogni vino iscritto al IV concorso enologico regionale SIMPOSIO DEI VINI VENETI, deve essere accompagnato dal proprio verbale.

Tutela della Privacy Il sottoscritto _____ responsabile della Società

_____ con sede a _____

in via _____ ai sensi per gli effetti del D. lgs 196/2003, dichiara di essere stato informato che i dati personali, richiesti direttamente ovvero raccolti presso terzi, verranno utilizzati ai soli fini del presente incarico e presta conseguentemente il proprio consenso al loro trattamento. Prende altresì atto che il trattamento dei dati personali avverrà mediante strumenti manuali informatici e telefonici con logiche correlate alle finalità dell'incarico.

In fede _____