



REGOLAMENTO CONCORSO ENOLOGICO

"Trofeo San Michele - VINO BARDOLINO Chiaretto Spumante DOC"

Art. 1 - Il Comune di Cavaion Veronese bandisce il Concorso Enologico "Trofeo San Michele - Vino Bardolino Chiaretto Spumante DOC", rispondente alle caratteristiche del relativo disciplinare di produzione, al fine di contribuire al costante miglioramento, alla valorizzazione, alla buona produzione e alla genuinità di uno dei più pregiati vini veronesi: **BARDOLINO Chiaretto Spumante DOC**.

Art. 2 - Il Comitato organizzatore ha il compito di controllare la realizzazione del Concorso Enologico ed è nominato dall'Amministrazione Comunale, presieduto dal Sindaco, Arch. Sabrina Tramonte e composto da ulteriori quattro membri di seguito indicati:

- Tommasi Fosca – Consigliere Comunale e Rappresentante del settore enologico
- Sig. Stefano Polinari - Produttore Vitivinicolo
- Sig. Tiziano Righetti - Produttore Vitivinicolo
- Sig. Romano Giacomelli - Produttore Vitivinicolo

Art. 3 - Il concorso è riservato ai vinificatori della zona del Bardolino DOC ed ai viticoltori vinificatori regolarmente iscritti allo Schedario Viticolo che hanno fatto regolare denuncia delle uve e del vino Bardolino DOC; in particolare possono partecipare:

- a) Produttori singoli
- b) Produttori associati
- c) Aziende industriali e commerciali

Art. 4 - Quantità minima di vino disponibile.

Ogni partecipante, al momento del prelievo dei campioni, dovrà avere in giacenza vino del tipo: Vino Bardolino Chiaretto Spumante DOC in quantità non inferiori a quelle di seguito specificate:

- HL. 10 per le Azienda Agricole,
- HL. 15 per le aziende sociali, commerciali e industriali.

Art. 5 - Modalità di partecipazione.

Le aziende devono inviare, tramite fax o e-mail, domanda al Comune di Cavaion Veronese, compilando apposita Domanda di Partecipazione, almeno dieci giorni prima della data del prelievo, onde poter permettere l'approntamento degli assaggi previo prelievi dei campioni.



Si concorre per singole quantità, determinate e provenienti da partite già imbottigliate e ben individuabili, ai sensi del relativo disciplinare di produzione.

Incaricati del Comune di Cavaion Veronese preleveranno per ogni singola quantità a concorso n. 7 bottiglie da 0,750 litri per campione standard senza personalizzazione.

Per eventuali diverse partite (fino ad un massimo di due) verranno prelevati campioni separati, sempre in numero di 7.

Preleveranno altresì per ogni vino iscritto apposita scheda contenente i principali dati analitici (titolo alcolometrico a 20°C, zuccheri riduttori, acidità totale in g/l. espressa in acido tartarico o acido solforico, acidità volatile, anidride solforosa totale, anidride solforosa libera, pressione).

Di ogni prelievo verrà redatto distinto verbale. L'azienda concorrente dovrà fornire la seguente documentazione per ogni campione di vino presentato:

a) Certificato di idoneità rilasciato dall' Organismo di Controllo attestante l'origine e la denominazione del vino (trattandosi di vino a DOC).

L'azienda si impegna a consentire l'accesso in azienda al personale incaricato ad effettuare il prelievo dei campioni.

Sono escluse dal concorso le aziende che abbiano avuto a loro carico, con sentenza passata in giudicato, procedimenti giudiziari dovuti a frodi o sofisticazioni.

L'organismo Ufficialmente Autorizzato ed il Pubblico Ufficiale, nominato dal Comune di Cavaion Veronese effettua gli opportuni controlli ai sensi dell' art. 4 comma 3 e 4 del D.M. 09.11.2017 sulla disciplina dei concorsi enologici. Qualora i controlli evidenzino divergenze tra i dati dichiarati e quelli riscontrati, la partita di vino interessata è automaticamente esclusa dal concorso e le eventuali irregolarità segnalate all'Ufficio competente per territorio del Dipartimento dell'Ispezzione centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Art. 6 - Selezioni Organolettiche

I campioni destinati al Concorso saranno prelevati da incaricati del Comune di Cavaion Veronese, trasportati presso la Sede Comunale per le operazioni di anonimizzazione e conservati, secondo le più rigide regole di tecnica enologica, presso la stessa sede fino alla data del concorso. N. 3 bottiglie di ogni campione saranno conservate presso la sede comunale per ulteriori 6 mesi. I campioni destinati al concorso saranno anonimizzati secondo l'utilizzo di due appositi codici:

- il primo da attribuire al campione di vino dall'organismo ufficialmente autorizzato nel momento della consegna all'organismo medesimo;
- il secondo da attribuire al campione di vino da parte di un notaio o di un pubblico ufficiale o da un esperto formalmente incaricato dall'ente organizzatore, prima della presentazione del campione di vino alla commissione di degustazione e saranno



esaminati entro 8 giorni dal prelievo, da una commissione di degustazione formata in prevalenza da tecnici degustatori (art. 6 comma 2 e 3 D.M. 09.11.2017).

L'anonimizzazione dei campioni sarà effettuata da un notaio o da un pubblico ufficiale o da un esperto formalmente incaricato dall'Organismo Ufficialmente Autorizzato.

Tutti i membri della commissione di degustazione saranno designati dal Comune di Cavaion Veronese. La commissione di degustazione potrà nominare un Presidente scelto tra i tecnici degustatori (enologo).

In caso di un elevato numero di campioni da esaminare, potranno essere nominate più commissioni.

Il numero dei componenti delle commissioni non potrà essere inferiore a 5 e comunque in numero dispari.

La commissione, per ogni campione esaminato, redigerà una scheda enografica di valutazione secondo il metodo della "Union Internationale des Oenologues".

Le valutazioni sono espresse individualmente; il risultato è calcolato operando la media aritmetica delle diverse valutazioni, previa eliminazione della valutazione più elevata e di quella più bassa. In ogni caso il computo dei risultati è effettuato in presenza di un notaio o di un pubblico ufficiale o di un esperto che ne garantisce la correttezza.

Le Aziende partecipanti al concorso possono richiedere copia delle schede di valutazione relative ai vini presentati. In tal caso, dalle schede è stralciata la parte contenente nomi e firme dei commissari che devono restare anonimi. Il notaio o Pubblico Ufficiale incaricato dall'Ente organizzatore assisterà alle diverse operazioni del Concorso. Per l'adempimento delle sue funzioni, potrà eventualmente giovare della collaborazione di personale di sua fiducia. Lo stesso ha la responsabilità della seconda anonimizzazione, della stesura della classifica che provvederà a stilare secondo quanto sancito dal presente regolamento e garantisce gli aspetti formali e le modalità operative del Concorso Enologico.

Art. 7 - I primi sei campioni classificati, con punteggio minimo di 85/100, **accederanno ad una seconda degustazione a Commissione Unica** dalla quale verrà designato un solo vincitore del Concorso Enologico "Trofeo San Michele - Vino Bardolino Chiaretto Spumante DOC", al quale verrà assegnato il Trofeo San Michele. Agli altri 5 finalisti verrà consegnato "Attestato di Finalista" del Trofeo, costituente un diploma.

Detta Commissione sarà composta da un numero dispari (che non potrà essere inferiore a cinque) tra enologi ed esperti, a maggioranza di enologi, e si esprimerà con una valutazione collettiva.

Le premiazioni si svolgeranno nel corso di una cerimonia pubblica alla presenza di autorità e rappresentanti degli enti governativi, Regione, Provincia ed Enti Locali in



occasione della tradizionale manifestazione di apertura della "Festa della Madonna del Carmine – Terza di Luglio".

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti, l'Organismo Ufficialmente Autorizzato renderà noto solo l'elenco dei vini premiati e delle relative imprese. Nessuna riproduzione riferita al Concorso Enologico è autorizzata né apponibile sulle bottiglie della partita del prodotto premiato.

Soluzioni di eventuali controversie: il giudizio della commissione di assaggio è inappellabile.

Per qualsiasi controversia il Foro competente è quello di Verona.

Il Comune di Cavaion Veronese 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.

Il Sindaco
Arch. Sabrina Tramonte





Al
Comune di Cavaion Veronese
Piazza Fracastoro 8
37010 CAVAION VERONESE

protocollo@comunecavaion.it

**Oggetto: Richiesta di partecipazione al Concorso "12° Concorso Trofeo San Michele
- VINO BARDOLINO Chiaretto Spumante DOC"**

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

(da ritornare compilata e firmata alla Segreteria del concorso, mezzo posta elettronica al seguente indirizzo protocollo@comunecavaion.it , entro il 12.07.2021 ore 12.00)

Il sottoscritto.....

Titolare dell'Azienda

con Sede in.....

Loc./ Via.....

Tel. Fax.....

Cell.E – mail.....

in qualità di (barrare la categoria di partecipazione)

- a) Produttori singoli
- b) Produttori associati
- c) Aziende industriali e commerciali

e presa visione del Regolamento relativo al Concorso, che dichiara di accettarlo,

CHIEDE

di partecipare al Concorso "12° Concorso Trofeo San Michele - VINO BARDOLINO Chiaretto Spumante DOC" indetto dal Comune di Cavaion Veronese, in collaborazione con la Pro Loco S. Michele.



DICHIARA

- di conoscere le norme del Regolamento relativo al concorso in oggetto;
- che i singoli campioni derivano da partite di vino ottenute da uve provenienti da terreni vitati iscritti allo schedario dei vigneti del Bardolino, delle quali è stata presentata regolare denuncia di produzione;
- che sul registro di commercializzazione dei vini DOC, alla data odierna gli ettolitri di vino BARDOLINO Chiaretto Spumante DOC, sono pari o superiori alla quantità messa a concorso;
- di consentire l'accesso in azienda al personale incaricato del prelievo dei campioni.

L'Azienda presta il proprio consenso all'intero trattamento dei dati relativi alla propria azienda, ai sensi del D.Lgs. n. 196/03 alle finalità strettamente legate al concorso, alla promozione e diffusione in ambito U.E. e Extra Europea.

luogo e data

firma

Con il patrocinio di:

