



# III Concorso Enologico Internazionale - Vermentino

## ARTICOLO 1 - Ente organizzatore, luogo di svolgimento e finalità

L'Associazione APS Promo Eventi, in qualità di Organismo ufficialmente autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali della Repubblica Italiana, con il patrocinio della Regione Sardegna, del Comune di Cagliari, dell'Agenzia LAORE, della Coldiretti Sardegna, del Consorzio Tutela Vini Maremma Toscana, del Distretto Sardegna Bio e di Epulae Accademia internazionale di enogastronomia

## INDICE E ORGANIZZA

il “III Concorso Enologico Internazionale - Vermentino” la cui fase conclusiva di valutazione organolettica, si terrà nella città di Cagliari il 22, 23 e 24 Maggio 2024.

Il “III Concorso Enologico Internazionale - Vermentino” si propone la finalità di evidenziare la migliore produzione enologica internazionale di Vermentino, farla conoscere ai consumatori e agli operatori, presentare al pubblico le tipologie di Vermentino, nonché premiare e stimolare lo sforzo delle aziende vinicole al continuo miglioramento qualitativo dei loro prodotti.

## **ARTICOLO 2 - Comitato Organizzatore**

Il Comitato Organizzatore è presieduto dal presidente dell'associazione APS Promo Eventi ed è composto da 6 (sei) membri designati, rispettivamente, dai seguenti enti, organismi e associazioni:

- Un delegato della Regione Sardegna
- Un delegato dell'Agenzia LAORE
- Un delegato di Coldiretti Sardegna
- Un delegato del Consorzio Tutela Vini Maremma Toscana
- Un esperto del vitigno Vermentino, nominato da APS Promo Eventi
- Un delegato del distretto Sardegna Bio.

Il Comitato Organizzatore ha il compito di controllare la realizzazione del “III Concorso Enologico Internazionale – Vermentino”.

## **ARTICOLO 3 - Tipi di vini ammessi e requisiti delle Aziende partecipanti**

Sono ammessi al “III Concorso Enologico Internazionale - Vermentino” i vini **DOP**, **IGP** per i vini a origine Comunitaria e **IG**, indicazione geografica, per i vini provenienti dai Paesi Terzi (Conformemente alla definizione di cui all'Art. 22 dell'accordo TRIPS), che riportino in etichetta il nome del vitigno Vermentino e che dovranno essere composti per almeno 85% dal vitigno Vermentino. Per azienda si intende un'entità produttiva individuata da una denominazione o ragione sociale, riportata anche sull'etichetta dei vini presentati al “III Concorso Enologico Internazionale - Vermentino”.

Per aziende produttrici si intendono quelle che trasformano l'uva o il mosto in vino, aziende vinificatrici in proprio, imbottigliatrici, cantine sociali.

Possono partecipare al “III Concorso Enologico Internazionale - Vermentino” soltanto le partite di vino imbottigliato, secondo le capacità indicate nell'Art. 5 punto d), che hanno un quantitativo minimo di almeno 750 litri. Non sono ammessi, inoltre, al Concorso i vini presentati da produttori singoli o associati che abbiano avuto a loro carico, con sentenza passata in giudicato, procedimenti giudiziari dovuti a frodi o sofisticazioni.

## **ARTICOLO 4 - Categorie di presentazione**

I vini presentati al “III Concorso Enologico Internazionale - Vermentino” vengono divisi nelle seguenti 6 (sei) categorie: Vini Tranquilli, Vini Frizzanti e Vini Spumanti, Vini Dolci, Vini Liquorosi e Vini da agricoltura biologica certificata, secondo la normativa vigente.

1. vini bianchi tranquilli (per vini tranquilli si intendono vini con contenuto di anidride carbonica naturale inferiore a 1 atmosfera)
  - a) vini prodotti nella vendemmia 2024
  - b) vini prodotti nella vendemmia 2023 - 2021
  - c) vini del 2020 e precedenti
  - d) vini elaborati in barrique, o comunque affinati in legno
2. vini frizzanti
  - a) vini frizzanti secchi e semiseccchi

- b) vini frizzanti amabili e dolci con residuo zuccherino oltre 30 g/l
- 3. vini spumanti sono suddivisi nei seguenti 3 sottogruppi:
  - a) - vini spumanti prodotti con fermentazione in autoclave (metodo charmat)
  - b) - vini spumanti prodotti con fermentazione in bottiglia (metodo classico)
  - c) - vini spumanti dolci con residuo zuccherino superiore a 50 g/l
- 4. vini dolci (con residuo zuccherino superiore a 45 g/l)
- 5. vini liquorosi
- 6. vini da agricoltura biologica certificata

Ogni azienda produttrice può presentare un numero libero di campioni a sua discrezione per ogni gruppo di vini di ciascuna categoria di cui al presente articolo. L'azienda non avrà diritto né alla restituzione della quota di partecipazione, né dei campioni inviati e non ammessi. Analogo comportamento sarà tenuto nei confronti di quelle aziende che avranno inviato campioni giudicati non conformi ai gruppi e alle categorie previste dal regolamento del Concorso e regolate dal presente articolo.

Ai sensi dell'art. 3 comma 2 del DM 9/11/2017, il Concorso internazionale prevede una percentuale di campioni partecipanti di provenienza estera non inferiore al 20 % del totale.

#### **ARTICOLO 5 - Modalità di iscrizione, di prelievo, di trasporto e controlli**

**Per ogni campione di vino l'azienda presentatrice deve far pervenire, mezzo e-mail a [concorsovermentino2019@gmail.com](mailto:concorsovermentino2019@gmail.com) entro il 10 maggio 2024 i sottoelencati documenti al seguente indirizzo:**

**“III Concorso Enologico Internazionale - Vermentino” - APS Promo Eventi – Via Teis, 16 – 09045 - Quartu Sant’Elena (CA):**

- a) modulo di iscrizione allegato al presente regolamento completo di ogni sua parte e firmata dal responsabile legale dell'azienda. Il modulo per l'iscrizione è reperibile e scaricabile online sul sito [www.concorsovermentino.com](http://www.concorsovermentino.com) alla sezione iscrizione
- b) numero 3 (tre) etichette ed eventuale contro-etichette identiche a quella del vino o dei vini presentato/i in Concorso
- c) copia del versamento della quota di euro 50,00 (euro cinquanta/00) per ogni campione di vino, a titolo di rimborso delle spese di registrazione, effettuato a mezzo bonifico alle seguenti coordinate bancarie:

**APS Associazione Promo Eventi**

**Banca Sella S.p.a. Filiale di Cagliari – Viale Diaz, n° 123/129**

**IBAN: IT 16 K 03268 04800 052979020530**

**Causale bonifico “Contributo III Concorso Enologico Internazionale - Vermentino”**

(eventuali spese bancarie saranno a completo carico del mittente).  
Non saranno ammessi al Concorso i vini di aziende che non avranno effettuato il pagamento della quota di iscrizione.

- d) **Entro il 18 maggio 2024 dovranno pervenire n.6 (sei) bottiglie dello stesso lotto, di capacità di litri 0,750, completamente etichettate e confezionate e riunite in un unico imballaggio. Sull'imballaggio dovrà essere chiaramente scritto: “CAMPIONE NON COMMERCIALE”**

inviato per il **“III Concorso Enologico Internazionale - Vermentino” - c/o APS Promo Eventi, via Teis, 16 - 09045 - Quartu Sant’Elena (CA).**

- e) il verbale di prelievo, già precompilato automaticamente durante l’iscrizione telematica, verrà compilato e firmato dal pubblico ufficiale, incaricato del prelievo dei campioni in cantina o dal titolare dell’azienda sotto forma di autocertificazione.
- f) certificato di analisi, rilasciato anche dal laboratorio della Cantina riportante almeno i seguenti parametri: - titolo alcolometrico a 20° C; - zuccheri riduttori g/l; - anidride solforosa totale; pressione se si tratta di vini frizzanti o spumanti. Il certificato deve riportare il nome dell’azienda presentatrice e del vino partecipante con tutte le indicazioni utili all’identificazione del campione.

L’Organismo autorizzato si riserva di fare eseguire proprie analisi di confronto e di controllo.

- g) per i vini a denominazione di origine, relativo certificato di idoneità rilasciato dalla Struttura di controllo attestante l’origine e la denominazione del vino.

Si prega di far pervenire la documentazione di cui ai punti e) f) g) dell’art. 5, all’interno dell’imballo unitamente ai campioni di vino. L’APS Promo Eventi effettuerà gli opportuni controlli per constatare la veridicità delle dichiarazioni contenute nella documentazione allegata alla domanda di partecipazione. Qualora i controlli evidenzino divergenze tra i dati dichiarati e quelli riscontrati, la partita di vino interessata sarà automaticamente esclusa dal Concorso.

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità su:

- spedizione dei campioni
- ritardi o smarrimenti dei campioni
- alterazioni chimico-fisiche e organolettiche dei campioni per effetto di escursioni termiche
- rotture o altri danneggiamenti o per altre anomalie subite durante il trasporto
- le spese di spedizione saranno a completo carico delle aziende presentatrici
- non saranno ritirati imballi in contrassegno o per i quali debba essere pagato un corrispettivo per il ritiro
- le aziende i cui campioni saranno esclusi dal Concorso non avranno diritto alla restituzione della quota versata. I campioni rifiutati non saranno rispediti.

## **ARTICOLO 6 - Modalità di deposito e di anonimizzazione dei campioni**

Dalla ricezione dei campioni presentati al “III Concorso Enologico Internazionale - Vermentino” sarà cura dell’APS Promo Eventi conservare i medesimi secondo le più rigorose norme di tecnica enologica.

I campioni di vino, prima di essere sottoposti all’esame delle Commissioni, saranno anonimizzati mediante l’utilizzo di due appositi codici:

- il primo attribuito al campione dall’incaricato dell’APS Promo Eventi al momento della sua consegna all’organizzazione medesima
- il secondo attribuito da un notaio o da un avvocato formalmente indicato dall’APS Promo Eventi estraneo al settore vitivinicolo, prima della presentazione del campione alle commissioni di valutazione. Il notaio, l’avvocato o altro pubblico ufficiale designato, assisterà alle diverse operazioni del Concorso; per l’adempimento delle sue funzioni potrà giovare della collaborazione di personale di sua fiducia. Lo stesso garantirà gli aspetti formali e le modalità operative, conserverà i campioni dei vini dal momento dell’anonimizzazione alla stesura delle graduatorie da lui redatte

per ogni gruppo di vini.

## **ARTICOLO 7 - Composizione delle commissioni, funzionamento delle degustazioni e criterio di valutazione**

La Giuria è composta da diverse commissioni, ognuna costituita minimo da:

- 3 (tre) tecnici degustatori, in possesso del titolo di enotecnico o di enologo o di un titolo equipollente conseguito all'estero, ai sensi dell'art. 6 commi 2 e 3 del DM 9/11/2017;
- 2 (due) degustatori professionisti sommelier esperti e giornalisti esperti del settore enologico, italiani e internazionali.

Il metodo di valutazione utilizza la scheda della Union Internazionale des Oenologues, in uso nei Concorsi Internazionali. La scheda di valutazione adotta una scala da 100 punti.

Le Commissioni ai sensi del comma 2 e 4 art. 6 del DM 9/11/2017 sono costituite a maggioranza da commissari esteri, nel rispetto della prevalenza numerica dei tecnici degustatori.

Le valutazioni sono espresse autonomamente da ogni componente della Commissione. Il punteggio di ogni campione verrà determinato dalla media aritmetica dei singoli giudizi, eliminando il punteggio più basso e quello più alto.

Le Commissioni di degustazione sono composte da 5 (cinque) membri di cui 1 (uno), tra i tecnici degustatori, ha funzione di presidente di giuria che avrà il compito di una prima verifica della correttezza di compilazione delle schede di valutazione dei vini oltre a regolare l'ordine delle sessioni di degustazione.

In caso di defezione durante le analisi sensoriali, di uno o più componenti le commissioni di valutazione e solo per cause di forza maggiore, potranno essere sostituiti, in base alla qualifica del componente assente, anche da tecnici e/o giornalisti italiani designati dall'Organismo Autorizzato, con esclusione delle persone che direttamente o indirettamente abbiano contribuito all'organizzazione del Concorso.

La Giuria emette giudizi inappellabili. Per opportunità di riservatezza delle Aziende partecipanti verrà reso noto solo l'elenco dei vini premiati e non quello delle Aziende partecipanti.

Ciascuna Azienda può richiedere all'organizzatore "APS Promo Eventi", entro il 30 ottobre 2024, l'invio dei documenti di valutazione, opportunamente anonimizzati, riferiti ai propri vini in Concorso.

## **ARTICOLO 8 - Punteggio minimo per attribuzione distinzioni e tipo di distinzione**

Per ogni vino appartenente a ogni categoria, verranno assegnate le seguenti distinzioni relative ai punteggi e verrà premiato sino un massimo del 35% dei campioni in Concorso. Qualora detta soglia non dovesse essere rispettata per dei risultanti punteggi ex aequo, il Presidente del Concorso istituirà una Commissione ad hoc composta dai presidenti delle Commissioni, per un'ulteriore valutazione organolettica tra i campioni risultanti a pari punteggio.

- medaglia d'argento da 87/100 a 89,99/100
- medaglia d'oro da 90/100 a 95,99/100
- gran medaglia d'oro 96/100 a 100/100

Al vino DOP o IGP o IG, che in assoluto conseguirà il miglior punteggio, purché superata la soglia minima di 87/100, verrà assegnato il **Diploma "DOP o IGP o IG"**. Detto premio verrà attribuito solo a condizione che per ogni Denominazione di Origine abbiano partecipato almeno 20 campioni.

## **ARTICOLO 9 - Rilascio delle distinzioni**

L'Organismo Ufficialmente Autorizzato – APS Promo Eventi - rilascerà, su richiesta scritta delle Aziende interessate, l'autorizzazione a stampare un corrispondente numero di etichette o di bollini riportanti la distinzione “ III Concorso Enologico Internazionale - Vermentino” da applicare sulle bottiglie contenenti il vino premiato con colori e diciture diverse a seconda delle medaglie attribuite (Gran Medaglia d'Oro, Medaglia d'Oro e Medaglia d'Argento), secondo le dimensioni e i colori forniti da APS Promo Eventi. L'Azienda premiata che intende utilizzare quanto sopra per le bottiglie del vino/i premiato/i, dovrà fare richiesta scritta, entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione di assegnazione del premio, direttamente a: APS Promo Eventi - “III Concorso Enologico Internazionale - Vermentino” - c/o Via Teis, 16 – 09045 – Quartu Sant'Elena (CA) - email: [concorsovermentino2109@gmail.com](mailto:concorsovermentino2109@gmail.com) Il numero delle etichette o i bollini dovranno corrispondere al quantitativo di bottiglie del vino vincitore del Concorso, secondo la quantità dichiarata nel verbale di prelievo del medesimo.

I costi di stampa di bollini saranno a carico dell'azienda richiedente. I bollini dovranno soddisfare quanto sancito dall'art. 7 del D.M. Del 9/11/2017. A eccezione del bollino, nessun'altra dicitura riferita ai premi del “II Concorso enologico Internazionale - Vermentino” potrà essere riportata nell'etichettatura o nel packaging del vino premiato.

## **ARTICOLO 10 - Manifestazione proclamazione vini vincitori**

L'assegnazione dei Premi è prevista in occasione di una cerimonia organizzata da APS Promo Eventi nell'ambito dell'evento “Gran Galà del Vermentino 2024”. A tale scopo, e nel caso si rendesse necessario, le Aziende potranno fornire un adeguato numero di bottiglie dei vini vincitori, secondo i quantitativi che saranno richiesti direttamente da APS Promo Eventi.

Sarà cura di APS Promo Eventi comunicare l'esatto programma degli eventi riservati alle aziende vincitrici dei premi di cui sopra, organizzati e coordinati dal Comitato Organizzatore (art.2) il “Gran Galà del Vermentino”. La classifica completa dei vini e delle aziende premiate verrà diffusa sul sito [www.concorsovermentino.com](http://www.concorsovermentino.com) nella pagina riservata alla manifestazione e mediante comunicati per la stampa nazionale e internazionale.

Le Aziende produttrici otterranno uno dei premi previsti all'art. 8 e che intenderanno farne menzione nella loro attività commerciale, dovranno attenersi alle norme generali vigenti. I riconoscimenti non ritirati durante le premiazioni, verranno spediti alle aziende vincitrici a cura di APS Promo Eventi che declina ogni responsabilità per eventuali smarrimenti o mancati recapiti.

## **ARTICOLO 11 - Modifica al regolamento**

L'APS Promo Eventi si riserva il diritto di modificare il presente regolamento in qualsiasi momento ove ciò si rendesse necessario previa autorizzazione del competente Ministero. Per qualsiasi controversia il foro competente è quello di Cagliari.

## **Trattamento dei dati personali ai fini della privacy**

Con l'accettazione del presente regolamento, l'Organismo ufficialmente autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e del turismo della Repubblica Italiana ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dal GDPR (UE) 2016/679, (il codice della privacy ha sostituito la vecchia normativa che non è più valida) recante il nuovo codice in materia di protezione dei dati personali, dichiara che i dati forniti dall'azienda all'atto dell'accettazione del presente regolamento formeranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa sopra richiamata e degli obblighi di riservatezza. Tali dati verranno trattati esclusivamente per l'espletamento delle finalità istituzionali. Il conferimento è obbligatorio ai fini dell'ammissione al Concorso; il mancato conferimento precluderà la partecipazione allo stesso. I dati saranno trattati sia attraverso documenti cartacei che su supporto informatico, dalla Segreteria del Concorso e dal Comitato Organizzatore.