CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE

Wine and Sardinia 2025

X Edizione

REGOLAMENTO

Articolo 1

L'Associazione Pro Loco Sorgono, quale organismo ufficialmente autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, in collaborazione con l'Amministrazione Comunale di Sorgono, indice ed organizza il ***X Concorso enologico regionale*** denominato "Wine and Sardinia", 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.

Il Comitato Organizzatore, di cui all'articolo 2 del D.M. 9 Novembre 2017, responsabile della realizzazione del Concorso, è presieduto dal un membro designato direttamente dal Presidente dell'Associazione Pro Loco Sorgono ed è composto da ulteriori 4 membri designati dal direttivo dell'Associazione Pro Loco Sorgono.

Art. 2

Il Concorso si propone di:

a) valorizzare i vini qualitativamente migliori, favorendone la conoscenza e l'apprezzamento.

b) stimolare le categorie interessate al miglioramento del prodotto.

c) orientare il consumatore nella scelta dei vini predetti offrendo a questi visibilità a carattere nazionale e internazionale.

Articolo 3

Sono ammessi al concorso "Wine and Sardinia" solo i vini a denominazione d'origine controllata (D.O.C. e D.O.C.G.), ad indicazione geografica tipica (I.G.T.) e vini spumanti a denominazione d'origine controllata (D.O.C. e D.O.C.G.), ad indicazione geografica tipica (I.G.T.) e vini spumanti di qualità (D.O.C.-D.O.C.G.- I.G.T), prodotti nella regione Sardegna.

Il concorso è riservato a produttori singoli, produttori associati e aziende industriali e commerciali aventi sede nella regione Sardegna.

Sono esclusi dal Concorso i vini presentati da produttori singoli o associati o da aziende che abbiano avuto a loro carico, con sentenza passata in giudicato, procedimenti giudiziari dovuti a frodi o sofisticazioni.

Possono partecipare al concorso le partite di vino imbottigliato che hanno un quantitativo minimo di almeno 1.000 litri in bottiglie della capacità di 0,750 litri, mentre per i vini da dessert o meditazione (categoria 7) i quantitativi minimi si riducono a 350 litri confezionati in bottiglie della capacità di 0,750 litri, o 0,500 litri o 0,375 litri. Non sono ammessi al concorso vini provenienti da territori diversi dalla regione Sardegna.

Non sono inoltre ammessi vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino, nonché cocktail di prodotti.

I vini a DOCG, DOC, IGT saranno suddivisi nelle seguenti categorie:
1. rossi annate 2023 e 2024
2. rossi annate antecedenti 2023
3. bianchi annate 2023 e 2024
4. bianchi annate antecedenti 2023
5. rosati
6. spumanti
7. vini da dessert-meditazione secchi e dolci

Il costo di partecipazione è di € 25,00 per ogni vino presentato.

Modalità di pagamento della quota di partecipazione:
- bonifico bancario presso Banco di Sardegna filiale di Sorgono; IBAN IT65T0101585410000000010092 intestato all'Associazione Turistica Pro Loco Sorgono, specificando causale e mittente.
- assegno non trasferibile intestato all'Associazione Turistica Pro Loco Sorgono.

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

Articolo 4
Ai fini della classificazione e della verifica delle denominazioni di cui sopra saranno adottate le definizioni previste dall'Unione Europea e le definizioni vigenti stabilite dalla legislazione italiana.

Articolo 5
Per ogni campione di vino, l'Azienda produttrice deve far pervenire entro e non oltre Il **19 LUGLIO 2025** al seguente indirizzo: **Comune di Sorgono, Corso IV Novembre 67, 08038 Sorgono (NU)**
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 di € 25,00 o assegno di pari importo (come previsto dall'art. 3).
c) n. 6 bottiglie dello stesso lotto, completamente confezionate. Sul cartone di vino deve essere chiaramente scritto "Campione non commerciale".
d) n. 3 etichette e contro etichette identiche a quelle del vino presentato in concorso.
e) verbale di prelievo redatto sul modulo allegato che dovrà essere autocertificato dal titolare dell'impresa o legale rappresentante dell'impresa o suo delegato. L'organismo ufficialmente autorizzato può effettuare gli opportuni controlli, anche mediante eventuali sopralluoghi presso le aziende partecipanti al Concorso, così come previsto dall'art. 4 punto 3 del D.M. 9 Novembre 2017. Qualora i controlli evidenzino divergenza tra i dati dichiarati e quelli riscontrati, la partita di vino interessata è automaticamente esclusa dal Concorso e le eventuali irregolarità, ove figurino come fatto illecito, sono denunciate all'ufficio competente per territorio del Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero (art. 4 punto 4 del D.M. 9 Novembre 2017).

f) certificazione di idoneità chimico-fisica ed organolettica allegata in copia e autocertificata dall'azienda concorrente (art. 4 punto 2 lett. a del D.M. 9 Novembre 2017). Per le partite di vino acquistate già idonee, è necessario allegare fotocopia del documento di acquisto bolla di accompagnamento.
g) fotocopia del documento di identità in corso di validità del titolare/legale rappresentante dell'impresa o suo delegato che ha sottoscritto la domanda.
h) certificato di analisi effettuato anche dal laboratorio dell'azienda riportante almeno i seguenti dati: titolo alcolometrico, zuccheri riduttori, acidità totale in g/l espressa in acido tartarico o acido solforico, acidità volatile. Il comitato di gestione si riserva di fare eseguire proprie analisi di confronto per verificare la veridicità dei dati dichiarati.
i) Informativa e consenso ai sensi del D. Lgs. 196/2003 timbrato e firmato dal legale rappresentante

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 6
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 e codificati mediante l'utilizzo di appositi codici:

- il primo attribuito al campione dall'incaricato dell'organismo ufficialmente autorizzato al momento della sua consegna.
- il secondo attribuito dal notaio o pubblico ufficiale nominato dal organismo ufficialmente autorizzato prima della presentazione dei campioni alle commissioni di degustazione.

Le operazioni di anonimizzazione dei campioni da sottoporre alle commissioni di assaggio e la stesura dei risultati saranno curate dalla segreteria organizzativa e dal notaio o pubblico ufficiale nominato dall'Organismo ufficialmente autorizzato.
La persona designata (notaio o pubblico ufficiale nominato dall'Organismo ufficialmente autorizzato) assiste alle varie operazioni e, per l'adempimento delle sue funzioni, può giovarsi della collaborazione di persone di sua fiducia. Lo stesso ha la responsabilità dei vini della seconda anonimizzazione, della stesura delle classifiche che provvederà a stilare secondo quanto sancito dal presente regolamento e alla fine della manifestazione registra in un verbale tutte le fasi del concorso medesimo e garantisce gli aspetti formali e le modalità operative.

Articolo 7
La valutazione dei campioni è effettuata da un'apposita commissione a norma delle disposizioni di legge e dei regolamenti vigenti. La commissione è composta da 5/7 assaggiatori nominati dall'organismo uff autorizzato (secondo la normativa del D.M 9 Novembre 2017) la cui maggioranza deve essere composta da tecnici degustatori aventi i titoli di studio e requisiti previsti all'articolo 6 comma 2 e 3 del D.M 9 Novembre 2017.
Le valutazioni avranno luogo il **25/26/27 Luglio 2025** a Sorgono presso il **Teatro Comunale "Salvatore Murgia".**

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 il pubblico ufficiale designato 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 al comitato organizzatore copia delle schede di valutazione relative ai vini presentati entro il 31 dicembre 2024. Le schede saranno opportunamente anonimizzate in merito al nome dei commissari.

Articolo 8

Per tutti i vini che ottengono il punteggio minimo di 85/100 è previsto un diploma di merito, mentre ai primi tre vini classificati per ogni categoria di cui all'Articolo 3, sempre che la categoria stessa comprenda almeno 5 campioni iscritti, verranno assegnati rispettivamente: **Wine and Sardinia d'Oro**, **Sigillo d' Argento** e **Sigillo di Bronzo**.
Saranno inoltre assegnati il premio speciale ***"Mandrolisai D'Autore"*** al vino Mandrolisai d.o.c. con il più alto punteggio, il premio speciale ***"Cannonau D'Autore"*** al Cannonau di Sardegna D.O.C. con il punteggio più alto ed il premio speciale ***"Vermentino D'Autore"*** al Vermentino di Sardegna D.O.C. o Vermentino di Gallura D.O.C.G. con il punteggio più alto, sempre che abbiano raggiunto o superato il punteggio minimo di 85/100.
Nessuna riproduzione riferita al concorso enologico è autorizzata nè apponibile sulle bottiglie della partita del prodotto premiato.

Articolo 9

Le premiazioni avranno luogo nel mese di **Ottobre 2025** a Sorgono. Sarà cura dell'organizzazione comunicare tempestivamente la data esatta e il luogo.

Articolo 10

L'organismo ufficialmente autorizzato si riserva il diritto di modificare il presente regolamento e la data della manifestazione, previa autorizzazione del competente del Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, secondo quanto sancito dal D.M. 9 Novembre 2017, in qualsiasi momento ciò si rendesse necessario.

Articolo 11

Per ogni controversia il Foro competente è quello di Oristano.

Il Presidente della Pro Loco di Sorgono