COMUNE DI VACCARIZZO ALBANESE *SCUOLA EUROPEA SOMMELIER CALABRIA*

REGOLAMENTO

CONCORSO ENOLOGICO " I VINI ARBESHE 2017"

ARTICOLO 1 –
Il Comune di Vaccarizzo Albanese, in collaborazione con la Scuola Europea Sommelier Calabria, organizza II Concorso Internazionale Vini di Vini Arbereshe, denominato "Vini Arbereshe 2017".
Al Concorso possono partecipare tutti i produttori privati di vino residenti nel territorio delle comunità arbereshe, ove per privato si intende qualsiasi produttore di vino, anche sotto forma di azienda agricola, che non commercializzi professionalmente tale prodotto.

E' confermata, per l'anno scorso sezione speciale denominata "Premia l'etichetta" che premierà le migliori etichette riferite ai vini messi a concorso.

ARTICOLO 2 – CATEGORIE VINI
Possono partecipare al Concorso i vini ascrivibili nelle seguenti 3 categorie:
1 - vini rossi
2 - vini rosati
3 - vini bianchi;
Non sono ammessi al Concorso tutti quei prodotti non ascrivibili ad uno dei gruppi sopra indicati.
I campioni giudicati non conformi alle categorie suddette saranno esclusi dal Concorso. I singoli produttori o aziende, non avranno diritto alla restituzione campioni inviati e non ammessi.

ARTICOLO 3 – MODALITA' DI ISCRIZIONE
Per ogni campione di vino i concorrenti devono far pervenire entro e non oltre il 20 maggio 2017, via posta raccomandata al seguente indirizzo: CONCORSO VINI ARBERESHE 2017– c/o COMUNE DI VACCARIZZO ALBANESE, VIA CROINUSEVET, N.2- 87060 VACCARIZZO ALBANESE –CS o tramite PEC: tributi.vaccarizzoalbanese@asmepec.it
domanda scaricabile dall'home page del sito internet dell'ente.

Alla domanda di partecipazione va allegata:
a) scheda tecnica di descrizione del campione di vino partecipante al concorso, scaricabile dal sito internet dell'ente, contenente informazioni sulla zona di provenienza, vitigno e gradazione, ecc.;
b) per chi volesse partecipare anche alla sezione Premia l'etichetta: etichette e contro etichette in formato preferibilmente informatico (utile per la stampa) o nel caso non fosse possibile 3 etichette in formato cartaceo, identiche a quelle del vino presentato in Concorso,

ARTICOLO 4 – MODALITA' DI PARTECIPAZIONE E PRELIEVO

Il prelievo avverrà a cura dell'amministrazione nel periodo che va dall'22 maggio 2017 al 10 giugno 2017. Il campione è fornito da n. 3 bottiglie da mezzo litro, fornite dall'amministrazione, che saranno sigillate al momento del prelievo con controfirma del produttore, delle quali su una è apportato solo un numero progressivo e sulle altre due oltre al numero progressivo anche il nome e cognome del produttore. L'incaricato ritirerà quella su cui è apportato il numero progressivo e una di quella che su cui è apposto anche il nome e cognome del produttore, mentre la terza rimarrà in deposito presso il produttore.
Oltre alle anzidette bottiglie il produttore consegnerà altre cinque bottiglie di un litro contenente il vino messo a concorso, confezionate e riunite in un unico imballaggio su cui deve essere chiaramente scritto **"CAMPIONE NON COMMERCIALE"** inviato per l'11° concorso i vini arbereshe.
Unitamente a quanto sopra l'Azienda dovrà trasmettere l'informativa e consenso ai sensi del D.L. 196/2003 debitamente timbrato e sottoscritto dal legale rappresentante dell'Azienda. Sarà sufficiente un'unica informativa e consenso ai sensi del D. Lgs. 196/2003, anche nel caso vengano inviati più campioni. Si prega di far pervenire la documentazione unitamente ai campioni divino all'interno dell'imballaggio.

ARTICOLO 5 – MODALITA' DI DEGUSTAZIONE

Dalla ricezione alla degustazione dei campioni è cura dell'Amministrazione conservare i medesimi secondo rigorose norme di tecnica enologica.
Alla Commissione saranno sottoposti solo i campioni di vino resi anonimi con l'attribuzione del numero progressivo.

Una persona designata dall'amministrazione assiste alle diverse operazioni del Concorso; per l'adempimento delle sue funzioni può giovarsi della collaborazione di personale di sua fiducia. Lo stesso garantisce gli aspetti formali e le modalità operative, conserva i campioni dei vini dal momento dell'anonimizzazione alla stesura delle graduatorie.

ARTICOLO 6 – COMPOSIZIONE GIURIE

La Giuria è composta da una commissione formati da n.5 componenti, anche appartenenti alla Scuola Sommelier Calabria, così individuati:
Giuseppe Blaiotta – Professore dipartimento Agraria – Università Federico II
Vincenzo Pingitore Chef- Sommelier
Vincenzo Ippolito – Enologo
Francesci Mitidieri – Sommelier
Piero Cantore - Sommelier

Il metodo di valutazione utilizza la scheda fornita dalla Scuola europea Sommelier Calabria.
La scheda di valutazione si basa sull'esame visivo, l'esame olfattivo e l'esame.
Le valutazioni sono espresse autonomamente da ogni componente della Commissione.

La Giuria emette giudizi inappellabili. Per opportunità di riservatezza delle Aziende partecipanti viene reso noto solo l'elenco dei vini premiati e non quello delle Aziende partecipanti, né il punteggio assegnato ai singoli campioni.

ARTICOLO 7 – PUNTEGGI

I vini selezionati saranno così premiati:
I primi classificati di ogni categoria istituita per i vini, riceveranno come premio un soggiorno gratuito in Albania per la visita di una cantina d'Albania, la Cantina "KOKOMANI";
Il primo classificato tra i partecipanti alla sezione straordinaria "Premia L'etichetta" così come i tre classificati delle categorie vini, riceveranno una targa di premiazione.

ARTICOLO 8 - PREMIAZIONE

La proclamazione dei vini vincitori si terrà in occasione di un'apposita manifestazione organizzata dal Comune, in concomitanza della quale sarà allestito un banco di assaggio, aperto al pubblico, di tutti i vini premiati.
I vini premiati saranno inoltre oggetto di una particolare azione promozionale da parte del Comune. In particolare l'Amministrazione si riserva, al fine di promuovere i vini arbereshe e lo stesso Concorso, di presentare i vini che avranno ottenuto le medaglie e i premi speciali in occasione di manifestazioni varie.

ARTICOLO 9 – DISPOSIZIONI FINALI

I partecipanti accettano senza condizioni le disposizioni previste nel presente regolamento.
Per quanto non espressamente previsto nel presente, si rimanda alle decisioni prese autonomamente dalla segreteria del concorso.

ALLEGATO A) – SCHEDA PERSONALE DEL PRODUTTORE

SCUOLA EUROPEA SOMMELIER CALABRIA

Scheda Personale del Produttore

Dati- Anagrafici personale

Cognome---------- Nome----------

Città ---------- Prov.----------

Tel.---------- Cell. ----------

Scheda del Vino

Provenienza del vino ----------

Numerazione delle bottiglie ----------

Tipo di vitigno ----------

Gradazione alcolica ----------

ALLEGATO B) – SCHEDA DI VALUTAZIONE

SCUOLA EUROPEA SOMMELIER CALABRIA

Scheda di Valutazione

ESAME VISIVO COLORE	LIMPIDEZZA	6	5	4	
	TRASPARENZA	6	5	4	
	TONALITA	6	5	4	
					Totale parziale
ESAME OLFATTIVO	INTESITA	6	5	4	
	COMPLESSITA	6	5	4	
	PROFUMO	6	5	4	
					Totale parziale
ESAME GUSTATIVA	CORPO	6	5	4	
	ALCOLICITA	6	5	4	
	TACINITA	6	5	4	
					Totale parziale
					[illegible]