

XX CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE CITTÀ DEL VINO 2022

International Wine City Challenge

(con il FORUM DEGLI SPUMANTI e PREMIO CITTÀ DEL BIO)

REGOLAMENTO

Art. 1 – ORGANIZZAZIONE

L'Associazione Nazionale Città del Vino, in collaborazione con Recevin (la Rete Europea delle Città del Vino), il Comune di Valdobbiadene (TV), l'Associazione Città del Bio e con il patrocinio scientifico dell'Organization International de la Vigne e du Vin (O.I.V.), organizza il XX CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE "CITTÀ DEL VINO" (con IL FORUM DEGLI SPUMANTI E PREMIO CITTÀ DEL BIO) che si terrà a **Priocca (Cuneo) presso "MONDODELVINO", dal 20 al 22 maggio 2022.**

L'Associazione Nazionale Città del Vino si avvarrà anche del contributo di altri Organismi o Enti Nazionali ed Internazionali che operano per la valorizzazione economica dei territori delle Città del Vino e delle relative produzioni vitivinicole di qualità.

Art. 2 - FINALITA'

La XX EDIZIONE DEL CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE CITTÀ DEL VINO (con IL FORUM DEGLI SPUMANTI e PREMIO CITTÀ DEL BIO) si propone:

- di valorizzare la cultura del vino, i vini di qualità ed i territori ove essi vengono prodotti, nel rispetto della tradizione ed ottenuti in Europa nei territori dei Comuni Soci di RECEVIN, delle Associazioni Nazionali delle Città del Vino e di tutte le comunità a forte vocazione vitivinicola del mondo, per favorirne la conoscenza anche attraverso i moderni strumenti di comunicazione;
- di riconoscere i **vini spumanti** caratteristici provenienti dalle diverse regioni europee e non, e sostenere e stimolare lo sforzo delle aziende spumantistiche al continuo miglioramento dei loro prodotti;
- di valorizzare i **vini biologici**, così come previsto dal Regolamento di esecuzione (UE) n. 203/2012 della Commissione dell'8 marzo 2012;
- di far conoscere al pubblico le caratteristiche dei vini e dei vitigni dei diversi Paesi, aiutando il consumatore ad avere un riferimento, attraverso un criterio di selezione e fiducia, per un'offerta più articolata e consapevole;
- di sostenere i Sindaci dei Comuni a forte vocazione vitivinicola nel ruolo da essi svolto di animatori dello sviluppo economico locale.

Art. 3 - REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla **XX CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE "CITTÀ DEL VINO"** (con IL FORUM DEGLI SPUMANTI e PREMIO CITTÀ DEL BIO) i vini presentati da tutte le tipologie di Aziende, le cui sedi operative siano ubicate in Europa nei territori dei Comuni Soci di RECEVIN oppure localizzate in territori comunali a forte vocazione vitivinicola dell'Unione Europea o Extra UE.

Le partite di vino che possono partecipare al concorso devono essere a Denominazione di origine protetta e ad indicazione geografica protetta, per i vini di origine comunitaria, ad indicazione geografica per i vini provenienti dai paesi terzi, nonché vini spumanti di qualità (reg. CE n. 1308/2013).

Il Concorso Enologico "Città del Vino", in quanto Concorso Internazionale, prevede una percentuale di campioni partecipanti di provenienza estera non inferiore al 20% del totale.

Possono partecipare al CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE "CITTÀ" del VINO" (con IL FORUM DEGLI SPUMANTI e PREMIO CITTÀ DEL BIO), i vini imbottigliati, ottenuti da uve prodotte in vigneti di proprietà e/o condotti dall'Azienda partecipante.

I vini che parteciperanno al **XX CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE "CITTÀ DEL VINO"** (con IL FORUM DEGLI SPUMANTI e PREMIO CITTÀ DEL BIO) devono derivare **da un medesimo lotto** il cui **quantitativo minimo è di 1.000 litri**. Un volume inferiore, ma superiore a 100 litri, può essere ammesso se la produzione è particolarmente modesta. Sono ammessi i formati da litri 0,375, 0,50 e 0,75.

Le bottiglie dovranno essere etichettate in conformità alle norme vigenti e dei relativi disciplinari di produzione. Non sono ammessi alla selezione 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.

Art. 4 - CLASSIFICAZIONE DEI VINI

IL CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE "CITTÀ DEL VINO" con IL FORUM DEGLI SPUMANTI e PREMIO CITTÀ DEL BIO è riservato alle seguenti categorie di vini:

- VINI BIANCHI SECCHI TRANQUILLI IGP E DOP DERIVANTI DALLA VENDEMMIA 2021;
- VINI BIANCHI SECCHI TRANQUILLI IGP E DOP DERIVANTI DALLE VENDEMMIE 2020 E PRECEDENTI;
- VINI ROSATI SECCHI TRANQUILLI IGP E DOP DERIVANTI DALLA VENDEMMIA 2021;
- VINI ROSATI SECCHI TRANQUILLI IGP E DOP DERIVANTI DALLE VENDEMMIE 2020 E PRECEDENTI;
- VINI ROSSI SECCHI TRANQUILLI IGP E DOP DERIVANTI DALLA VENDEMMIA 2021;
- VINI ROSSI SECCHI TRANQUILLI IGP E DOP DERIVANTI DALLE VENDEMMIE 2020 E PRECEDENTI;
- VINI FRIZZANTI SECCHI BIANCHI IGP E DOP;
- VINI FRIZZANTI SECCHI ROSATI IGP E DOP;
- VINI FRIZZANTI SECCHI ROSSI IGP E DOP;
- VINI FRIZZANTI DOLCI IGP E DOP;
- VINI SPUMANTI BIANCHI V.S.Q. E IGP;
- VINI SPUMANTI ROSATI V.S.Q. E IGP;
- VINI SPUMANTI ROSSI V.S.Q. E IGP;
- VINI SPUMANTI BIANCHI DOP (DOC E DOCG)
- VINI SPUMANTI ROSATI DOP (DOC E DOCG)
- VINI SPUMANTI ROSSI DOP (DOC E DOCG)
- VINI SPUMANTI DOLCI V.S.Q.A., V.S.Q. DOP E IGP;
- VINI PASSITI IGP E DOP;
- VINI LIQUOROSI IGP E DOP;
- VINI DOLCI IGP E DOP

Ai fini della classificazione e della verifica delle denominazioni di cui sopra saranno adottate le definizioni dell'Unione Europea. L'Organizzazione si riserva la facoltà di modificare le categorie in relazione al numero dei campioni partecipanti.

Art. 5 - COMITATO ORGANIZZATORE

IL COMITATO ORGANIZZATORE sarà composto dai membri designati da RECEVIN Rete Europea delle Città del Vino (RECEVIN), dall'Associazione Nazionale Città del Vino, dal Comune di Valdobbiadene, da Città del Bio e da Ci.Vin srl.

Il Comitato Organizzatore ha il compito essenziale di sovrintendere alla realizzazione dell'iniziativa. L'Organismo Ufficialmente Autorizzato si avvarrà dell'opera di un Notaio o di un Avvocato estraneo al settore vitivinicolo o di un Pubblico Ufficiale, per quanto concerne la regolarità di tutte le operazioni previste dal presente regolamento. **L'Associazione Nazionale Città del Vino si riserva il diritto di modificare il presente**

regolamento previa autorizzazione del competente Ministero e la data della manifestazione in qualsiasi momento ciò si rendesse necessario.

Art. 6 – COMITATO TECNICO SCIENTIFICO

Il Comitato Tecnico Scientifico è presieduto dal Prof. Vincenzo Gerbi, Docente di Enologia all'Università di Torino. Ed è composto da: Angelo Radica, Presidente dell'Associazione Città del Vino, Paolo Corbini, direttore dell'Associazione nazionale Città del Vino e responsabile tecnico del concorso; Josè Arruda, segretario di AMPV (Città del Vino del Portogallo).

Art. 7 - MODALITA' DI ISCRIZIONE

Le Aziende che intendono partecipare alla **XX CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE "CITTÀ" DEL VINO** (con **IL FORUM DEGLI SPUMANTI e PREMIO CITTÀ DEL BIO**) possono aderire nel seguente modo:

al costo di **€ 80,00+IVA (22%)** a campione, **segundo la procedura di iscrizione ON LINE su www.concorsoenologicocittadelvino.it** con conseguente pagamento (online tramite PayPal o con bonifico bancario intestato a: CI.VIN srl società di servizi dell'Associazione Nazionale Città del Vino **IBAN IT45C0707514201000000032086 Banca Centro Credito Cooperativo Toscana Umbria Filiale Siena Viale Europa – SWIFT ICRAITRRTV0** (l'ultima cifra è uno "0", zero) a titolo di contributo nelle spese organizzative per una manifestazione che non persegue scopi di lucro.

Per le Aziende ubicate al di fuori del territorio italiano le coordinate bancarie internazionali sono: **IBAN IT45C0707514201000000032086 Banca Centro Credito Cooperativo Toscana Umbria Filiale Siena Viale Europa – SWIFT ICRAITRRTV0** (l'ultima cifra è uno "0", zero).

Le iscrizioni dei vini al Concorso si chiudono improrogabilmente lunedì 2 Maggio 2022.

L'iscrizione al Concorso vincola l'Azienda al pagamento del corrispettivo e all'invio dei campioni nei termini previsti. Non sono ammessi rimborsi in caso di mancato invio dei campioni o ritardo nella consegna degli stessi (vedi **ART. 8 – RESPONSABILITA'**). I versamenti relativi ai campioni iscritti vanno effettuati entro la data di consegna degli stessi, prevista dal Regolamento vigente. I campioni non pagati al momento del Concorso non verranno messi in degustazione. Se un'azienda risulterà essere già debitrice nei confronti dell'ente organizzatore per mancati pagamenti di campioni delle precedenti edizioni, queste non potranno iscriversi alla nuova edizione del Concorso se prima non avranno interamente saldato il loro debito.

I CAMPIONI DI VINO DOVRANNO ESSERE INVIATI A PARTIRE DA MARTEDÌ 26 APRILE 2022 E DOVRANNO PERVENIRE ENTRO E NON OLTRE VENERDÌ 13 MAGGIO 2022 presso:

MONDODELVINO

Via Umberto I, 115, 12040 Priocca (CN)

Per ogni partita in concorso DA CONSEGNARE CON BOLLA occorrono i seguenti documenti (che potranno essere inseriti nelle scatole di spedizione dei campioni di vino o potranno essere inviati anche via mail successivamente alla spedizione del vino):

- certificato di abilitazione alla DOP rilasciato da **Struttura di Controllo** (ai sensi della normativa vigente) attestante l'origine e la denominazione del vino;

- per tutte le Aziende, italiane e non, autocertificazione del verbale di prelievo del campione del Responsabile dell'Azienda o documentazione di pubblico ufficiale;
- l'Azienda presentatrice si impegna a consentire l'accesso nei propri locali del personale eventualmente inviato dal Comitato Organizzatore ad effettuare il prelievo dei campioni;
- **n. 3 bottiglie dello stesso lotto**, di capacità di litri 0,75 o 0,50. In alternativa, solo per i vini da dessert, n. 6 bottiglie della capacità di litri 0,375, tutte riunite in un unico imballaggio unitamente a tre copie dell'etichetta con la quale l'azienda partecipante intende designare la partita di vino. Sul cartone di vino deve essere chiaramente scritto: **Campione non commerciale inviato per XX CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE "CITTÀ" del VINO**;
- certificato di analisi rilasciato anche dal laboratorio della cantina riportante almeno i seguenti parametri:
 1. titolo alcolometrico a 20°C;
 2. tenore zuccherino;
 3. acidità totale il g/l espressa in acido tartarico o acido solforico;
 4. acidità volatile per mille;
 5. anidride solforosa totale;
 6. anidride solforosa libera;
 7. pressione se si tratta di vini spumanti.
- certificazione di **vino biologico** (solo per i vini biologici) rilasciato anche Ente Certificatore Riconosciuto.

Il certificato deve riportare il nome dell'Azienda presentatrice e del vino partecipante con tutte le indicazioni utili all'identificazione del campione. L'Organismo ufficialmente preposto si riserva di fare eseguire proprie analisi di confronto e di controllo.

Art. 8 - RESPONSABILITA'

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità circa l'eventuale ritardo nella consegna dei campioni rispetto alla data stabilita, per la perdita totale o parziale dei campioni durante il trasporto, nonché in ordine allo stato di conservazione dei campioni stessi.

Tutte le spese relative al recapito dei campioni sono a completo carico delle Aziende presentatrici.

Art. 9 - RICEZIONE DEI CAMPIONI

L'Organismo ufficialmente autorizzato verifica gli involucri dei vini ricevuti e la documentazione ufficiale che li accompagna. Dal momento della ricezione, tutti i campioni partecipanti **alla XX CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE "CITTÀ DEL VINO"** saranno conservati secondo le norme di buona 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 dal personale dell'organismo ufficialmente autorizzato al momento della sua consegna;
- il secondo attribuito da un Notaio, un Avvocato o un Pubblico Ufficiale formalmente indicato dall'Ente Organizzatore prima della presentazione del campione alle commissioni di degustazione.

Art. 10 – VALUTAZIONE

La valutazione dei campioni verrà effettuata nel comune **di Priocca (Cuneo) presso Mondodelvino**, nei giorni 20, 21 e 22 MAGGIO 2022 da apposite commissioni internazionali a maggioranza di commissari esteri, composte da enologi, enotecnici, assaggiatori esperti, sommelier e giornalisti con provata esperienza del

settore enogastronomico, secondo le prescrizioni dell'Art. 6, commi 2 e 3 del D.M. 9/11/2017. Sarà presente un Ispettore dell'O.I.V.

Il Comitato Scientifico designa i giudici, per i quali può richiedere all'O.I.V. i nomi di esperti di differenti Paesi. Ciascuna commissione si compone, in principio, di sette giudici. In alcun caso, il numero dei giudici non può essere inferiore a cinque. I giudici sono in maggioranza degli Enologi.

Le Commissioni di degustazione internazionali valuteranno i campioni in base al regolamento dell'O.I.V. che prevede, tra l'altro, il ricorso alla scheda organolettica in base al metodo **OIV Union Internationale des Oenologues**"; le valutazioni saranno espresse autonomamente da ogni componente e il punteggio finale sarà ottenuto in base alla media aritmetica delle singole valutazioni, previa eliminazione di quella più alta e quella più bassa.

I risultati delle operazioni di valutazione saranno pubblicati nel più breve tempo possibile sul sito www.concorsoenologicocittadelvino.it

Art. 11 – RISERVATEZZA

A salvaguardia del prestigio delle Aziende partecipanti, l'Organismo ufficialmente autorizzato renderà noto solo l'elenco dei vini premiati e delle relative imprese.

Art. 12 - RICONOSCIMENTO E PREMIAZIONE

In base al punteggio ottenuto e a quanto determinato dal regolamento O.I.V. saranno premiati ex-aequo, rispettando i limiti fissati dall'O.I.V. tutti i vini di ogni categoria con le seguenti distinzioni generali:

- Gran Medaglia d'Oro (Punteggio oltre 92/100)
- Medaglia d'Oro (Punteggio oltre 85/100)
- Medaglia d'Argento (Punteggio oltre 82/100)
- Medaglia di Bronzo (Punteggio minimo 80/100)

e saranno riconosciuti, con la suddetta distinzione, "Concorso Enologico Internazionale "Città del Vino" del Comune di anno 2022". Resta inteso che qualora tale distinzione sia destinata a confezioni di vini che avranno partecipato con esito positivo al Concorso Enologico in argomento, la stessa non dovrà contenere nomi geografici o menzioni riservate dalla regolamentazione internazionale ad altri vini.

In base al punteggio ottenuto e a quanto determinato dal regolamento O.I.V. saranno premiati ex-aequo, rispettando i limiti fissati dall'O.I.V. tutti i vini spumanti con le seguenti distinzioni:

- Gran Medaglia d'Oro (Punteggio oltre 92/100) FORUM DEGLI SPUMANTI 2022
- Medaglia d'Oro (Punteggio oltre 85/100) FORUM DEGLI SPUMANTI 2022
- Medaglia d'Argento (Punteggio oltre 82/100) FORUM DEGLI SPUMANTI 2022
- Medaglia di Bronzo (Punteggio minimo 80/100) FORUM DEGLI SPUMANTI 2022

e saranno riconosciuti, con la suddetta distinzione, "**FORUM DEGLI SPUMANTI anno 2022**" consistente in un attestato.

In base al punteggio ottenuto e a quanto determinato dal regolamento O.I.V. saranno premiati ex-aequo, rispettando i limiti fissati dall'O.I.V. **tutti i vini i biologici** con le seguenti distinzioni:

- Gran Medaglia d'Oro (Punteggio oltre 92/100) PREMIO CITTÀ DEL BIO 2022
- Medaglia d'Oro (Punteggio oltre 85/100) PREMIO CITTÀ DEL BIO 2022
- Medaglia d'Argento (Punteggio oltre 82/100) PREMIO CITTÀ DEL BIO 2022
- Medaglia di Bronzo (Punteggio minimo 80/100) PREMIO CITTÀ DEL BIO 2022 e saranno riconosciuti, con la suddetta distinzione, "**PREMIO CITTÀ DEL BIO anno 2022**" consistente in un attestato.

La somma di tutte le medaglie attribuite ai campioni che hanno ottenuto il miglior risultato non può superare il 30% del totale dei campioni presentati al Concorso.

La cerimonia di premiazione, con consegna dei Diplomi ai Comuni e alle Aziende vincitrici, **sarà effettuata entro la prima decade di luglio 2022 in sede da stabilire.** Le Aziende che non potranno essere presenti riceveranno il Diploma tramite invio telematico del relativo PDF stampabile.

Le bottiglie di vino appartenenti alle partite vincitrici del Concorso Enologico Internazionale "Città del Vino" con il Forum degli Spumanti e Premio Città del Bio saranno promosse con le seguenti tipologie di servizi:

Servizi proposti alle Aziende vincitrici ed ai Comuni vincitori:

- Pubblicazione sul sito www.concorsoenologicocittadelvino.it del nominativo dell'Azienda e dei relativi prodotti premiati
- Stampa dei risultati sulla rivista "Terre del Vino" dedicata ai vini e alle Aziende premiate e diffusione delle Medaglie d'Oro e d'Argento sull'Agenda delle Città del Vino.
- Servizio di copertura stampa in occasione della premiazione per la comunicazione sia dei risultati che di tutte le altre iniziative inerenti al Concorso.
- Allestimento e stampa di BOLLINI AUTOADESIVI CERTIFICANTI I PREMI CONSEGUITI.
- Assistenza tecnica e supporto organizzativo per la presentazione dei vini vincitori in occasione di
- Manifestazioni di promozione vitivinicola a carattere internazionale, nazionale e locale.

Nessuna riproduzione riferita al Concorso Enologico, ad eccezione del bollino sopradescripto riferito alle medaglie, è autorizzata né apponibile sulle bottiglie delle partite del prodotto premiato.

Art. 13 – CONTROLLI

L'organismo autorizzato può effettuare gli opportuni controlli anche mediante eventuali sopralluoghi presso le aziende produttrici partecipanti al concorso, per constatare la veridicità e la regolarità di quanto specificato in domanda e nella documentazione allegata. Qualora i controlli evidenzino divergenza tra i dati dichiarati e quelli riscontrati, la partita di vino interessata è automaticamente esclusa dal Concorso e l'eventuale irregolarità ove le stesse si configurino come fatto illecito, saranno denunciate all'Ufficio competente per territorio dell'ICQRF del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

I vincitori della **XX CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE "CITTÀ DEL VINO" (con il FORUM DEGLI SPUMANTI E PREMIO CITTÀ DEL BIO)** dovranno permettere all'Organismo ufficialmente autorizzato a suoi delegati di effettuare ispezioni ed eventuali prelievi di campioni nella propria cantina. Qualora non avessero rispettato integralmente il Regolamento, decadranno da ogni riconoscimento attribuito (in sede di premiazione) ed il Comitato stesso verbalizzerà rendendo pubblico comunicato alla stampa nazionale ed estera.

Art. 14 - FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia il Foro competente è quello di Siena.