

XX CONCURSO INTERNACIONAL ENOLÓGICO CITTÀ del VINO International Wine City Challenge

(COM OS FÓRUMS DE ESPUMANTES E VINHOS BIOLÓGICOS) 2022

REGULAMENTO

Art. 1 - ORGANIZAÇÃO

A Associação Italiana Città del Vino em colaboração com a RECEVIN (Rede Europeia de Cidades do Vinho), a Federação Internacional Iter Vitis (Itinerário Cultural Europeu), o Município de Valdobbiadene (TV), Città del Bio, UIV “Confederação Italiana Vinhos” e CI. VIN. SRL com o patrocínio científico da Organização Internacional da Vinha e do Vinho, organizam o XX CONCURSO ENOLÓGICO INTERNACIONAL "CITTÀ del VINO" (com o FORUM DE ESPUMANTES” e BIO DI VINO) **que terá lugar em Priocca na Região de Piemonte de 20 a 22 de maio de 2022 (ENVIAR OS VINHOS PARA: MONDODELVINO – Corso Umberto I, 115, 12040 Priocca CN (Italy)**

A Associação Italiana Città del Vino, RECEVIN (a Rede Europeia das Cidades do Vinho) e a Federação Internacional Iter Vitis (Itinerário Cultural Europeu) com o apoio de outras Entidades Nacionais e Internacionais que trabalham para a valorização económica dos territórios das cidades do vinho, assim como para a produção dos vinhos de qualidade.

Art. 2 - FINALIDADES

O XX CONCURSO ENOLÓGICO INTERNACIONAL "CITTÀ del VINO" (com o FORUM DE ESPUMANTES e VINHO BIOLÓGICO) propõe-se:

- Valorizar a cultura do vinho, o vinho de qualidade e os territórios onde são produzidos, respeitando as tradições e obtidos na Europa, **nos territórios dos Municípios sócios da RECEVIN, da Associação Nacional Città del Vino e de toda a comunidade com forte vocação vitivinícola do mundo, partilhando o conhecimento através dos mais modernos instrumentos de comunicação.**
- Reconhecer **os vinhos espumantes** mais característicos das diferentes regiões da Europa, apoiar e estimular o esforço dos produtores de espumante no sentido de uma melhoria contínua dos seus produtos;
- Valorizar **os vinhos biológicos**, conforme o previsto no Regulamento de Execução (UE) n. 203/2012 da Comissão de 08 de Março de 2012;
- Dar a conhecer ao público as características dos vinhos e castas de diferentes países, ajudando o consumidor a ter uma referência a uma oferta mais conscientes;
- Apoiar os Presidentes de Câmara das Cidades com uma forte ligação e tradição vitivinícola, no sentido de dinamizarem a serem atores privilegiados no desenvolvimento económico local.

ART. 3 - REQUISITOS PARA A PARTICIPAÇÃO

Podem participar no **XX CONCURSO ENOLÓGICO INTERNACIONAL " CITTÀ del VINO"** (com o FORUM DE ESPUMANTES e VINHOS BIOLÓGICOS) os vinhos produzidos em todas as adegas, cuja sede operativa esteja situada na Europa, **nos territórios dos Municípios sócios da RECEVIN ou então localizados em territórios situados em Municípios com forte vocação vinícola da**

União Europeia ou Extra UE. Os vinhos que podem participar no concurso devem ser: de uma denominação de origem protegida (DOP) ou com uma indicação geográfica protegida (IGP), para vinhos de origem comunitária, com indicação geográfica, para vinhos provenientes de países terceiros e vinhos espumantes de qualidade (reg. CE n. 1308/2013).

O Concurso enológico “CITTÀ del VINO”, enquanto Concurso Internacional, prevê uma percentagem de amostras de vinhos concorrentes estrangeiros não inferior a 20% do total.

Podem participar no XX CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE "CITTÀ del VINO" (com o FORUM DE ESPUMANTES e VINHO BIOLÓGICO) os vinhos engarrafados, obtidos a partir de uvas produzidas em vinhas da propriedade e/ou laboradas na adega participante. Os vinhos que participam no **XX CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE "CITTÀ del VINO"** (com o FORUM DE ESPUMANTES e VINHO BIOLÓGICO) deverão ser provenientes do **mesmo lote** com o **mínimo de 1.000 litros**. Um volume inferior, mas superior a 100 litros, pode ser admitido se a produção for particularmente modesta. São admitidos os tamanhos de 0,375, 0,50 e 0,75.

As garrafas deverão ter os rótulos em conformidade com as normas vigentes e os dados de produção. Não poderão participar no concurso os vinhos apresentados por produtores individuais ou associados imputados, com sentença passada em julgado por fraudes ou adulterações.

Art. 4 - CLASIFICACIÓN DOS VINHOS

O CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE "CITTÀ del VINO" com o FORUM DE ESPUMANTES e VINHO BIOLÓGICO destina-se às seguintes categorias de vinhos:

- Vinho branco seco tranquilo, DO / IGP da vindima de 2021;
- Vinho branco seco tranquilo, DO / IGP/da vindima de 2020 e precedentes;
- Vinho rosado seco tranquilo DO / IGP / da vindima de 2021;
- Vinho rosado seco tranquilo DO / IGP/da vindima de 2020 e precedentes;
- Vinho tinto seco tranquilo DO / IGP da vindima de 2021;
- Vinho tinto seco tranquilo DO / IGP da vindima 2020 e precedentes;
- Vinho frisante seco DOP e IGP;
- Vinho frisante doce DOP e IGP;
- Vinho espumante “Método Clássico” V.S.Q e IGP;
- Vinho espumante produzido pelo método clássico ou Método Charmat” V.S.Q. e IGP com açúcares <50g/l;

Vinho Espumante DOP (DOC e DOCG)

- Vinho Espumante Doce V.S.Q.A., V.S.Q. e IGP;
- Vinho Passito IGP e DOP;
- Vinho Licoroso IGP e DOP;
- Vinho Doce IGP e DOP;

Para fins de classificação e verificação das denominações acima referidas, serão adotadas as definições da União Europeia.

A Organização reserva-se o direito de modificar as categorias em relação ao número de amostras participantes.

Art. 5 - PRÉMIO "ITER VITIS"

Em virtude da participação da Federação Internacional "Iter Vitis - Les Chemins de la Vigne", uma seção do Concurso será dedicado este ano aos vinhos Kosher, nas mesmas categorias acima (Artigo 4). O melhor vinho selecionado terá o reconhecimento "Grand Prix Iter Vitis 2022", que constitui um certificado. Os vinhos participantes devem pertencer às mesmas categorias que no Art. 4. A Associação Internacional Iter Vitis também atribuirá um certificado para o "Melhor Vinho do Concurso".

Art. 6 - A COMISSÃO ORGANIZADORA

A **COMISSÃO ORGANIZADORA** será composta por membros designados pela Rede Europeia das Cidades do vinho (RECEVIN), pela Associazione Nazionale Città del Vino, (do Municipio de Valdobbidene, da Città del Bio) e da CI.VIN. SRL.

A Comissão Organizadora tem como missão supervisionar a realização da iniciativa. A Comissão Organizadora contará com a colaboração de um Notário ou um Advogado estranho ao sector vinícola, cuja função será velar pelo cumprimento do presente regulamento.

A Associazione Nazionale Città del Vino reserva-se o direito de modificar o presente regulamento com a autorização prévia do Ministério competente e a data do evento a qualquer momento que seja necessário.

Art. 7 - COMISSÃO TÉCNICA CIENTIFICA

O Comité Técnico Científico será presidido pelo Professor Vincenzo Gerbi, Professor de Enologia na Universidade de Turim. O Comité será composto por: Angelo Radica, Presidente da Associazione Nazionale Città del Vino, Paolo Corbini, responsável técnico do Concurso José Arruda, Secretario Geral da AMPV.

Art. 8 - MODALIDADES DE INSCRIÇÃO

Os produtores que pretendam participar no **XX CONCURSO ENOLÓGICO INTERNACIONAL "CITTÀ del VINO" (com o FORUM DE ESPUMANTES e VINHO BIOLÓGICO)** podem inscrever-se do seguinte modo:

1. Com o custo de **€ 80,00** por amostra, **segundo o procedimento de inscrição online em www.concorsoenologicocittadelvino.it** com pagamento subsequente (on-line via PayPal ou transferência bancária para: CI.VIN srl empresa de serviços da Associação Nacional Città del Vino. Para empresas localizadas fora do território italiano, os dados bancários internacionais são:

IBAN

IT45C070751420100000032086 Banca Centro Credito Cooperativo Toscana Umbria Ramo de Siena Viale Europa - SWIFT ICRAITRRTV0 (o último dígito é um "0", zero).

2. A inscrição no Concurso vincula o produtor ao pagamento da taxa e ao envio das amostras dentro dos prazos estabelecidos. Não são admitidos reembolsos em caso de falha no envio das amostras ou em caso de atraso na entrega dos mesmos (ver **ART. 9 - RESPONSABILIDADE**). Os pagamentos relativos às amostras registadas devem ser feitos até à data de entrega dos mesmos, previstos no regulamento em vigor. As amostras não pagas no momento da competição não serão colocadas na prova. Se um produtor já for devedor para com a organização de edições anteriores, não poderão inscrever-se na nova edição do Concurso se antes não regularizarem as suas dívidas.

AS AMOSTRAS DE VINHO DEVEM CHEGAR: até 13 de Maio de 2022 para:

MONDODELVINO – Corso Umberto I, 115, 12040 Priocca CN (Italy)

(As amostras podem ser enviadas a partir do dia 26 de Abril de 2022)

Cada amostra de vinho deve fazer-se acompanhar (os documentos podem ser enviados também via e-mail posteriormente ao vinho):

- Certificado de garantia – IGP ou DOP emitido pela Estrutura de Controlo (conforme normativo em vigor) que certifique a origem e a denominação do vinho;
- Todos os produtores, italianos ou não, a auto-certificação do relatório da amostra feita pelo Diretor da empresa ou documentação pública oficial;
- O produtor compromete-se a permitir o acesso às suas instalações de pessoal enviado pelo Comité Organizador para recolher amostras;

Nota: (os documentos podem ser enviados também via e-mail posteriormente ao vinho)

• **3 garrafas do mesmo lote**, com capacidade de 0,75 ou 0,50 litros. Como alternativa, apenas para vinhos de sobremesa, 6 garrafas de 0,375 litros, tudo numa caixa só. Nas embalagens de vinho a enviar, deve estar claramente escrito: **Amostra não comercial enviada para o Concurso Enológico Internacional “Città del Vino”**;

• Certificado de análise também emitido pelo laboratório da adega mostrando pelo menos os seguintes parâmetros:

1. Grau alcoólico a 20°C.
2. Teores de açúcares;
3. Acidez total g/l expressa em ácido tartárico ou ácido sulfúrico;
4. Acidez volátil;
5. Anidrido sulfuroso total;
6. Anidrido sulfuroso livre;
7. Pressão no caso de vinhos espumantes.

• Certificado de **vinho biológico** (apenas para os vinhos biológicos) emitido pela Entidade competente.

O certificado tem que citar o nome da adega apresentada, e o nome do vinho participante com todas as indicações úteis para a identificação da amostra. A Comissão Organizadora reserva-se o direito de realizar as suas próprias análises de controlo e certificado.

Art. 9 - RESPONSABILIDADE

Os organizadores declinam todas as responsabilidades sobre o eventual atraso na entrega das amostras respeitante à data estabelecida, pela perda total ou parcial das amostras durante o transporte, ou pelo estado de conservação das amostras.

Todos os custos relativos à entrega das amostras serão por conta dos produtores presentes.

Art. 10 - RECEPÇÃO DAS AMOSTRAS

O Organismo oficial autorizado verifica as embalagens dos vinhos recebidos e a documentação oficial que os acompanha.

Desde o momento da recepção, todas as amostras participantes no **XX CONCURSO ENOLÓGICO INTERNACIONAL "CITTÀ del VINO"** serão conservadas segundo as normas da boa técnica enológica. As amostras, antes de serem submetidas ao exame dos júris, serão tornadas anónimas mediante a utilização dos códigos apropriados:

- O primeiro é atribuído à amostra pela organização no momento da sua entrega;
- O segundo é atribuído por um Notário ou Advogado, formalmente por ele colocado antes da apresentação da amostra ao júri de prova.

Art. 11 - AVALIAÇÃO

A avaliação das amostras será efetuada no Município de Priocca, no **MONDODELVINO de 20 a 22 de Maio de 2022** por júris internacionais, compostos maioritariamente por provadores estrangeiros, por enólogos, provadores, sommeliers e jornalistas com experiência comprovada no sector enogastronómico, segundo o Art. 6, parágrafo 2 e 3 D.M 9/11/2017. Estará presente um inspetor do O.I.V.

O Comité Científico designa os juízes, pelo que pode pedir ao O.I.V. nomes de especialistas de vários países. Cada júri é composto, em princípio, por sete provadores. Nunca, podendo ser o número de provadores inferiores a cinco. Os provadores são na sua maioria enólogos.

Os júris internacionais avaliarão as amostras segundo o regulamento do O.I.V., que prevê, entre outras coisas, o recurso à ficha de avaliação organoléptica segundo o método **OIV - Organização Internacional da Vinha e do Vinho e UIOE – União Internacional dos Oenólogos**; as avaliações serão expressas autonomamente por cada componente e a pontuação final será obtida com base na média aritmética das avaliações individuais, com a prévia eliminação da mais baixa e da mais alta.

Os resultados das avaliações serão publicados o mais rápido possível no site www.concorsoenologicocittadelvino.it.

Art. 12 - PRIVACIDADE

Para salvaguardar o prestígio dos produtores participantes, o Organismo oficial dará a conhecer somente os vinhos premiados e não a lista total ou o nome dos produtores participantes.

Art. 13 - RECONHECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DOS PRÉMIOS

Segundo as pontuações e conforme o fixado no regulamento O.I.V., serão premiados ex-aequo, respeitando os limites fixados pelo O.I.V., todos os vinhos de cada categoria com a seguinte distinção:

- Grande Medalha de Ouro (Pontuação entre 92/100)
- Medalha de Ouro (Pontuação entre 85/100)
- Medalha de Prata (Pontuação entre 82/100)
- Medalha de Bronze (Pontuação mínima 80)

e serão reconhecidos, com a referida distinção, "Concurso Enológico Internacional "Città del Vino" da Câmara Municipal de ano 2022. Entenda-se que tal distinção é destinada a embalagens de vinho que tenham participado com sucesso no Concurso Enológico em questão, o mesmo não deve conter nomes geográficos ou menções reservados por regulamentação

internacional para outros vinhos.

Segundo as pontuações e conforme o fixado no regulamento O.I.V., serão premiados ex-aequo, respeitando os limites fixados pelo O.I.V. todos os vinhos espumantes com as seguintes distinções:

- Grande Medalha de Ouro (Pontuação entre 92 /100) **FORUM DE ESPUMANTES 2022**
- Medalha de Ouro (Pontuação entre 85/100) FORUM DE ESPUMANTES 2022
- Medalha de Prata (Pontuação entre 82/100) FORUM DE ESPUMANTES 2022
- Medalha de Bronze (Pontuação mínima 80) FORUM DE ESPUMANTES 2022

E serão reconhecidos, com a distinção “**FORUM DEGLI SPUMANTI ano 2022**”

A COMISSÃO ORGANIZADORA, EM CONFORMIDADE COM AS INDICAÇÕES SUGERIDAS PELO FORUM ESPUMANTE PARA O ANO DE 2022, INSTITUIU TAMBÉM UM PRÉMIO ESPECIAL, CONSTITUINDO UM CERTIFICADO, PARA OS VINHOS ESPUMANTES DOC E DOCG:

- GRAN PRIX FORUM DOS ESPUMANTES MÉTODO CLÁSSICO;
- GRANDE PRIX FORUM DOS ESPUMANTES MÉTODO "CHARMAT"

Este prémio é atribuído aos dois vinhos espumantes DOP para os vinhos de origem comunitária, ou com indicação geográfica para vinhos provenientes de países terceiros, que obtiverem a melhor pontuação, desde que o valor mínimo de 85 seja atingido ou excedido.

Segundo as pontuações e conforme o fixado no regulamento O.I.V., serão premiados ex-aequo, respeitando os limites fixados pelo O.I.V. todos os vinhos biológicos com a seguinte distinção:

- Grande Medalha de Ouro (Pontuação entre 92 / 100) **VINHOS BIOLÓGICOS 2022**
- Medalha de Ouro (Pontuação entre 85/100) VINHOS BIOLÓGICOS 2022
- Medalha de Prata (Pontuação entre 82/100) VINHOS BIOLÓGICOS 2022
- Medalha de Bronze (Pontuação mínima 80) VINHOS BIOLÓGICOS 2022

A soma de todas as medalhas concedidas às amostras que obtiveram o melhor resultado não pode exceder 30% do total das amostras submetidas ao Concurso.

A cerimónia de premiação, com a entrega das medalhas e diplomas para os Municípios e para os produtores vencedoras será realizada nos primeiros dez dias de julho de 2022 em local a definir.

As garrafas de vinho vencedoras do Concurso Enológico Internacional "Città del Vino", com Fórum dos Espumantes e do Bio, serão promovidas com os seguintes tipos de serviços:

Serviços oferecidos aos produtores e Municípios vencedores:

- a) Publicação no site www.cittadelvino.it do nome do produtor e dos vinhos premiados
 - b) Serviço de cobertura de imprensa durante a cerimónia de entrega de prémios para a comunicação dos resultados e de todas as outras iniciativas relativas à competição) Preparação e impressão dos selos que certificam os prémios concedidos
 - c) Assistência técnica e apoio organizacional para a apresentação dos vinhos vencedores por ocasião de eventos internacionais e nacionais e locais de promoção de vinhos.
- Nenhuma reprodução referente ao Concurso Enológico, com exceção do selo acima mencionado referente às medalhas.

Art. 14 - CONTROLLO

O organismo autorizzato pode realizar as verificações adequadas também por meio de possíveis inspeções aos produtores participantes, para averiguar a veracidade e regularidade do que está especificado no requerimento e na documentação anexa. Quando evidenciadas divergências entre os dados declarados e os encontrados, o vinho é automaticamente excluído do Concurso e qualquer irregularidade em que o mesmo se encontre equivale a delito, que será relatado para o escritório competente do Ministério dell'ICQRF del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Os vencedores do **XX CONCORSO ENOLÓGICO INTERNACIONAL "CITTÀ DEL VINO" (com FORUM DE ESPUMANTE e VINHO BIOLÓGICO)** devem comprometer-se com o organismo oficial a autorizar os seus delegados para efetuar inspeções e qualquer amostragem na sua adega.

Se o Regulamento não for totalmente respeitado, será perdido todo o reconhecimento (durante a cerimónia de premiação) e o Comité verbalizará a divulgação pública para a imprensa nacional e estrangeira.

Art. 16 - JURISDIÇÃO

Para qualquer disputa, o tribunal competente é o de Siena.