



## **ABSTRACT CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE**

*Wine and Sardinia 2024*

*IX Edizione*

### **ESTRATTO REGOLAMENTO**

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 l' **IX 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.

### **VINI AMMESSI**

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 da meditazione (D.O.C. , D.O.C.G. e 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, 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 2022 e 2023
2. rossi annate antecedenti 2022
3. bianchi annate 2022 e 2023
4. bianchi annate antecedenti 2022
5. rosati
6. spumanti
7. vini da dessert -meditazione secchi e dolci

### SCADENZA e DOCUMENTAZIONE

Per ogni campione di vino, l'Azienda produttrice deve far pervenire entro e non oltre il **30 Giugno 2024** al seguente indirizzo: Comune di Sorgono, Corso IV Novembre 107, 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.

### VALUTAZIONE e PREMIAZIONE

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 **19-20-21 Luglio 2024** 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.

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.**

Le premiazioni avranno luogo nel mese di **Ottobre 2024** a Sorgono. Sarà cura dell'organizzazione comunicarne tempestivamente la data e il luogo.

### REGOLAMENTO COMPLETO

Il regolamento completo del concorso e la relativa modulistica, nonché maggiori informazioni sull'evento, potranno essere richieste all'Associazione Pro Loco Sorgono tramite il sito ufficiale:

**[www.wineandsardinia.it](http://www.wineandsardinia.it)**

### CONTATTI:

**Mail:** info@wineandsardinia.it

**Cell:** 340 2345289 - 348 0973164 - 340 0680386