

2° CONCORSO ENOLOGICO NAZIONALE ENOLIONS EDIZIONE 2015

REGOLAMENTO

Articolo 1

Ente organizzatore, luogo di svolgimento e finalità

1. Il Distretto 108La Toscana dell'Associazione Lions Clubs International, quale organismo ufficialmente autorizzato, con l'autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, indice ed organizza il 2° Concorso Enologico Nazionale denominato "EnoLions 2015" la cui fase conclusiva di valutazione organolettica si terrà il giorno 8 Marzo 2015 nel Comune di Artimino in provincia di Prato, presso la Villa Medicea "La Ferdinanda" in Viale Papa Giovanni XXIII, n. 1.
2. Il Concorso Enologico Nazionale "EnoLions 2015" si propone di evidenziare la migliore produzione enologica nazionale, allo scopo di premiare e stimolare lo sforzo delle aziende vinicole al continuo miglioramento della qualità del proprio prodotto e, nel contempo, intende informare i consumatori in merito alla buona educazione del bere consapevole, sensibilizzandoli ad una più ragionata scelta di consumo, sia in termini di qualità sia in termini di quantità, nonché dare informazioni sul patrimonio vitivinicolo nazionale quale aspetto culturale del nostro Paese.

Articolo 2

Comitato Organizzatore

Il Comitato Organizzatore, di cui all'articolo 2 del D.M. 16 dicembre 2010, responsabile della gestione del Concorso, è presieduto dal Governatore del Distretto 108La Toscana della Associazione Lions Clubs International, Gianluca Rocchi, ed è composto da ulteriori 4 membri di seguito indicati:

- un rappresentante del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali;
- un rappresentante dello stesso ente organizzatore nella persona di Piero Fontana;
- il Presidente delle Commissioni di Degustazione, responsabile della parte tecnica del Concorso, Enol. Luciano Bandini
- il Responsabile della Segreteria e della documentazione contabile, Massimo Camiolo.

Articolo 3

Tipi di vino ammessi

Sono ammessi al Concorso Enologico Nazionale "EnoLions 2015" i vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita e a Denominazione di Origine Controllata (DOP), ad Indicazione Geografica Tipica (IGP) ed i Vini Spumanti di Qualità (VSQ) del territorio Italiano facenti parte di lotti di imbottigliamento di almeno 1.500 bottiglie da 0,750 lt. Nel caso dei vini passiti, la soglia si abbassa a 1.000 bottiglie di capacità non inferiore a 0,375 lt.

Le caratteristiche chimiche organolettiche dei vini sopra citati devono essere quelle stabilite dai rispettivi disciplinari di produzione.

Articolo 4

Categorie di presentazione

1. I vini a DOCG, DOC, IGT e VSQ di cui all'articolo 3 saranno suddivisi nelle seguenti categorie:
 1. Vini spumanti metodo classico a DOCG, DOC, IGT e VSQ;
 2. Vini spumanti metodo charmat a DOCG, DOC, IGT E VSQ;
 3. Vini spumanti dolci a DOCG, DOC, IGT E VSQ;

 4. Vini frizzanti DOCG, DOC e IGT con residuo zuccherino fino a 30 gr/lt;
 5. Vini frizzanti DOCG, DOC e IGT con residuo zuccherino oltre 30 gr/lt;

 6. Vini bianchi tranquilli DOCG, DOC e IGT della vendemmia 2014;
 7. Vini bianchi tranquilli DOCG, DOC, e IGT della vendemmia 2013 e precedenti;
 8. Vini bianchi tranquilli DOCG, DOC, e IGT affinati in legno;

 9. Vini rosati tranquilli DOCG, DOC, IGT;

 10. Vini rossi tranquilli DOCG, DOC e IGT elaborati in cemento o inox vendemmie 2014 e 2013;
 11. Vini rossi tranquilli DOCG, DOC e IGT affinati in legno delle vendemmie 2014 e 2013;
 12. Vini rossi tranquilli DOCG, DOC, e IGT della vendemmia 2012;
 13. Vini rossi tranquilli DOCG, DOC, e IGT della vendemmia 2011;
 14. Vini rossi tranquilli DOCG, DOC, e IGT della vendemmia 2010;
 15. Vini rossi tranquilli DOCG, DOC, e IGT della vendemmia 2009 e precedenti;

 16. Vini da dessert, vini passiti e liquorosi DOCG, DOC e IGT.

Non sono ammessi al concorso i prodotti non ascrivibili ad una delle categorie sopra indicate.

2. Ai fini della classificazione e della verifica delle Denominazioni e delle Indicazioni di cui sopra, saranno adottate le vigenti normative. I campioni di vino non conformi o con confezionamento non a norma saranno esclusi dal Concorso.

Articolo 5

Requisiti delle Aziende partecipanti

1. Possono partecipare al Concorso Enologico Nazionale "EnoLions 2015":
 - a) i viticoltori vinificatori in proprio;
 - b) gli imbottiglieratori;
 - c) le cantine sociali.

2. Sono escluse dal Concorso le imprese i cui titolari e/o legali rappresentanti abbiano subito condanne passate in giudicato per frodi o sofisticazioni.

Articolo 6
Modalità di iscrizione, di prelievo, di trasporto e controlli

1. Le Aziende indicate al precedente articolo 5 che intendono partecipare al Concorso Enologico Nazionale “EnoLions 2015” devono far pervenire, **ENTRO IL 25 FEBBRAIO 2015**, a mezzo corriere, i Campioni di vino presso la Villa Medicea “La Ferdinanda”, Viale Papa Giovanni XXIII n. 1, 59015 Artimino (Prato).

Per ciascun tipo di vino presentato al Concorso dovranno essere inviate **n°6 bottiglie**, regolarmente confezionate ed etichettate, riunite in un unico imballaggio *all'esterno del quale deve essere scritto “Campione non commercializzabile inviato per il Concorso Enologico EnoLions 2015” e che deve contenere la seguente documentazione in originale:*

a) Scheda di partecipazione (una per ogni vino iscritto)

La domanda di partecipazione deve essere redatta su apposito modulo, allegato al presente regolamento, compilata in ogni sua parte e sottoscritta dal titolare o legale rappresentante dell'impresa o suo delegato. *La scheda, oltre che spedita in originale unitamente alle bottiglie di vino, DEVE anche essere inviata entro il 20 FEBBRAIO 2015 via fax al numero 0571/74978 o via E-mail all'indirizzo segreteria@enolions.it.*

b) Ricevuta dell'avvenuto versamento della quota di partecipazione

Il costo di iscrizione é di euro 75 per il primo vino e 50 euro per ogni vino successivo. Il versamento deve essere effettuato tramite bonifico bancario (c/c con IBAN IT51S0846170689000010525087 intestato a “Lions Club Cecina per EnoLions” presso la Banca di Credito Cooperativo di Castagneto Carducci – Agenzia di Donoratico, specificando il nome dell'Azienda e con la causale “Iscrizione EnoLions”), **entro e non oltre il 20 FEBBRAIO 2015, pena l'esclusione dalle selezioni del Concorso.**

c) Verbale di prelievo (uno per ogni vino iscritto).

Il prelievo dei campioni di vino da inviare al Concorso deve essere effettuato da un pubblico ufficiale o direttamente da un responsabile dell'Azienda tramite autocertificazione, utilizzando il modulo allegato al presente regolamento. Nel primo caso, è compito dell'Azienda contattare il pubblico ufficiale (messo comunale, vigile urbano ecc.); nel secondo caso, è necessario allegare al verbale di prelievo copia fotostatica del documento di identità del responsabile dell'Azienda che effettuata il prelievo dei campioni di vini.

L'Azienda presentatrice si impegna a consentire l'accesso nei propri locali al personale incaricato di effettuare il prelievo dei campioni, così come stabilito dall'art. 4 punto 1 lettera d) del D.M. 16/12/2010.

d) n°3 etichette per ogni campione di vino ed altrettante eventuali contro etichette.

e) Certificato di analisi, anche effettuato dal laboratorio interno dell'Azienda, riportante almeno i seguenti dati: titolo alcolometrico a 20°C, zuccheri riduttori, acidità totale in g/l espressa in acido tartarico o acido solforico, acidità volatile, anidride solforosa totale, anidride solforosa libera, pressione per i vini frizzanti e spumanti. Il Comitato organizzatore si riserva di far eseguire proprie analisi di confronto per verificare la veridicità dei dati dichiarati.

f) Per i vini a DOCG e DOC: certificazione di idoneità chimico-fisica ed organolettica rilasciata dalla Struttura di Controllo competente.

g) Per i vini biologici e/o biodinamici: attestato di assoggettamento al metodo di agricoltura biologica e relativo codice rilasciato dall'organismo di controllo.

I modelli di scheda di partecipazione e di verbale di prelievo possono essere anche scaricati dal sito www.enolions.it o richiesti all'Ufficio di Segreteria del Concorso (segreteria@enolions.it o tel. 0577/945034).

2. L'organismo Ufficialmente Autorizzato ed il Pubblico Ufficiale effettua gli opportuni controlli ai sensi del D.M. 16.12.2010 sulla disciplina dei concorsi enologici. Qualora i controlli evidenzino divergenze tra i dati dichiarati e quelli riscontrati, la partita di vino interessata è automaticamente esclusa dal concorso e le eventuali irregolarità segnalate all'Ufficio competente per territorio del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.
3. Le Aziende che avranno inviato campioni di vino giudicati non conformi alle categorie previste dal precedente articolo 4 non avranno diritto alla restituzione della quota di partecipazione né alla restituzione dei campioni inviati e non ammessi.
Non saranno altresì ammessi al Concorso i campioni di vino che perverranno dopo la data stabilita all'articolo 6.
L'organismo Ufficialmente Autorizzato declina ogni responsabilità circa l'eventuale ritardo nella consegna dei campioni di vino presso la sede Villa Medicea "La Ferdinanda" Viale Papa Giovanni XXIII n.1, 59015 Artimino (Prato) rispetto alla data stabilita, per la loro perdita totale o parziale, per il danneggiamento nel trasporto.
Tutte le spese relative al recapito dei campioni presso la sede sono a carico delle Aziende che si iscrivono.

Articolo 7

Modalità di deposito e di anonimizzazione dei campioni

1. Dal momento della ricezione dei campioni presentati al Concorso, gli stessi saranno conservati presso Villa Medicea "La Ferdinanda" Viale Papa Giovanni XXIII n.1, 59015 Artimino (Prato), secondo le norme di buona tecnica enologica.
2. I campioni di vino, prima di essere sottoposti all'esame delle commissioni di valutazione, saranno anonimizzati e codificati mediante l'utilizzo di appositi codici:
 - il primo attribuito al campione dall'incaricato dell'organismo ufficialmente autorizzato (o delegato dal Comitato Organizzatore) al momento della sua consegna;
 - il secondo attribuito da un Notaio (o dal Pubblico Ufficiale) estraneo al settore vitivinicolo formalmente incaricato dal Comitato Organizzatore prima della presentazione dei campioni alle commissioni di degustazione.

Il Notaio (o Pubblico Ufficiale) ha la responsabilità legale del concorso, assiste alle diverse fasi operative e per l'adempimento delle sue funzioni può avvalersi della collaborazione di personale di sua fiducia. Ha la responsabilità dei vini della seconda anonimizzazione alla stesura delle classifiche che provvederà a stilare secondo quanto sancito dal presente regolamento.

Articolo 8

Composizione, funzionamento delle Commissioni di degustazione e criterio di valutazione

1. La valutazione dei campioni presentati al Concorso è effettuata da Commissioni di degustazione formate ognuna da n° 7 Commissari, designati dal Comitato Organizzatore o dall'Ente riconosciuto, così suddivisi: 4 enologi, 2 sommelier qualificati ed 1 giornalista del settore, Considerate le finalità del Concorso, i Commissari che compongono le Commissioni di Degustazione non devono aver superato il 40° anno di età.

Il Presidente delle Commissioni di Degustazione è l'Enol. Luciano Bandini

2. Le commissioni valutano i campioni di vino in concorso utilizzando apposite schede in base al metodo di analisi sensoriale "Union Internationale des Oenologues".

Le valutazioni sono espresse autonomamente da ogni componente, ogni vino è valutato da una commissione.

Il punteggio finale di ogni campione è ottenuto dalla media aritmetica dei singoli giudizi numerici, eliminato il punteggio più alto e quello più basso.

3. I lavori delle commissioni di degustazione sono aperti al pubblico purché nel silenzio più assoluto, ed il giudizio della commissione è inappellabile.
4. A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti, non verrà reso noto l'elenco delle aziende i cui vini non sono stati selezionati.
5. Ciascuna Azienda partecipante può, per propria documentazione, richiedere entro il 30/06/2015, all'Ente organizzatore, l'invio della copia delle schede di valutazione riferite ai propri vini che saranno opportunamente anonimizzate in merito al nome dei Commissari.

Articolo 9

Punteggio minimo per attribuzione distinzioni e tipo di distinzione

Per ogni categoria di cui all'articolo 4 saranno premiati ex-aequo, con *Diploma di merito*, tutti i vini che avranno raggiunto e superato il punteggio di 82/100.

Ai vini che avranno ottenuto i migliori tre punteggi di ogni categoria, purché non inferiori a 88/100, verrà assegnato il *Diploma con medaglia d'oro*, il *Diploma con medaglia d'argento* ed il *Diploma con medaglia di bronzo*.

Al vino che avrà ottenuto il punteggio più alto in assoluto di tutte le categorie verrà assegnato il *Diploma con Gran Medaglia d'Oro*.

Ai vini di una stessa denominazione che avranno ottenuto il punteggio più alto (purché non inferiore a 88/100) verranno assegnati i "*Premi Speciali Denominazione*" (1 ogni 10 partecipanti nella stessa denominazione).

Al produttore che avrà ottenuto il punteggio più alto, ottenuto dalla somma di tutti i propri vini che avranno superato il punteggio di 88/100, verrà assegnato il "*Diploma con Premio Speciale EnoLions*"

Articolo 10

Modifica regolamento

Il Comitato Organizzatore si riserva il diritto di modificare il presente regolamento previa, autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, secondo quanto sancito dal D.M. 16 dicembre 2010.

Articolo 11

Controversie

Per qualsiasi controversia il foro competente è quello di Firenze.
