



CONCORSO ENOLOGICO "TORCHIO D'ORO"



REGOLAMENTO

Art. 1

Il Comune di Casale Monferrato, Assessorato Agricoltura, organizza un concorso per la concessione della distinzione "Torchio D'Oro 2008" che si svolgerà dal 19 marzo al 30 maggio 2008 e la cui gestione è demandata ad un Comitato Organizzatore.

Il Comitato predispone l'organizzazione del concorso "Torchio D'Oro 2008" per:

- stimolare i viticoltori e gli operatori vinicoli al miglioramento della viticoltura e vinificazione;
- valorizzare i vini migliori, favorendone la conoscenza, l'apprezzamento e la contrattazione.

Art. 2

Possono partecipare al concorso:

- I Produttori singoli
- I Produttori associati (Cantine Sociali, Enopoli, Consorzi Vinif.)
- Gli Industriali
- I Commercianti

Le categorie sopracitate devono avere cantine, stabilimenti e/o vigneti nel territorio dei comuni di cui all'allegato A).

Non è consentito al concorrente partecipare contemporaneamente in più catego-

rie sopracitate e sono escluse dal concorso i soggetti che hanno subito condanne per frodi e sofisticazioni.

Art. 3

Il concorso è riservato ai tipi di vino a Denominazione di Origine Controllata sottoelencati:

- Barbera del Monferrato
- Grignolino del Monferrato Casalese
- Rubino di Cantavenna
- Barbera d'Asti
- Freisa d'Asti
- Grignolino d'Asti
- Malvasia di Casorzo d'Asti
- Gabiano
- "Piemonte" Barbera
- "Piemonte" Bonarda
- "Piemonte" Grignolino
- "Piemonte" Cortese
- "Piemonte" Chardonnay
- "Piemonte" (spumante)
- "Monferrato" (bianco o rosso)
- "Monferrato" Chiaretto
- "Monferrato" Dolcetto
- "Monferrato" Freisa
- "Monferrato" Casalese Cortese

Possono altresì partecipare al concorso i sopracitati vini D.O.C. ELABORATI IN *BARRIQUE* affinati in legno, con esclusione della vendemmia 2007, ad eccezione dei vini bianchi.

Art. 4

I campioni relativi, per essere ammessi al Concorso, dovranno riferirsi a partite di vino imbottigliate non inferiori ai seguenti quantitativi:

a) VINI DELL'ANNATA

- Per i produttori singoli: bottiglie 2000 di capacità di l. 0,750;

- Per i produttori associati e aziende commerciali: bottiglie 5300 di capacità di l. 0,750;

b) VINI INVECCHIATI

- Per i produttori singoli: bottiglie 400 di capacità di l. 0,750;

- Per i produttori associati e aziende commerciali: bottiglie 1.500 di capacità di l. 0,750.

c) Per quanto riguarda i vini:

Rubino di Cantavenna, Gabiano, Malvasia di Casorzo d'Asti e Piemonte Spu-

mante, il quantitativo minimo di partecipazione è ridotto a 1000 bottiglie di capacità di l. 0,750, per tutte le categorie di cui all'art. 2 del presente Regolamento.

Art. 5

I campioni delle aziende non conformi alle prescrizioni di cui ai precedenti articoli saranno esclusi dal concorso. L'azienda non avrà diritto alla restituzione dei campioni non ammessi e di quelli non giudicati conformi ai gruppi e alle categorie previste dal concorso stesso.

Art. 6

I concorrenti dovranno presentare alla Segreteria del Comitato Organizzatore domanda di partecipazione su appositi moduli, con allegate n. 3 etichette, per ogni tipo di vino che intendono presentare al Concorso.

L'azienda s'impegna a consentire l'accesso del personale incaricato al prelievo dei campioni.

Esperti formalmente incaricati dal Comitato Organizzatore provvederanno al ritiro presso le aziende di n. 4 bottiglie di capacità di c.c. 750 per ciascun tipo di vino. Gli stessi provvederanno inoltre al trasporto dei campioni prelevati, al deposito e alla loro conservazione (secondo le più rigorose norme di tecnica enologica) presso l'Istituto Superiore Sbrero di Casale Monf.to, con sede associata I.T.A.S. "V. LUPARIA" di San Martino di Rosignano.

Le aziende partecipanti dovranno inoltre produrre il certificato di abilitazione e di analisi rilasciato dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura attestante l'origine e la denominazione del vino partecipante al concorso.

Non possono essere presentati al concorso i vini che siano già stati premiati nelle precedenti edizioni.

Art. 7

I campioni destinati al Concorso saranno anonimizzati mediante l'utilizzo di due appositi codici:

- il primo attribuito al campione dagli esperti, formalmente incaricati dal Comi-

tato Organizzatore, al momento del deposito presso la sede di degustazione (I.T.A.S. di S. Martino di Rosignano);

- il secondo attribuito da un notaio o da un pubblico ufficiale, formalmente incaricato dal Comitato Organizzatore, prima della presentazione dei campioni alle commissioni di degustazione.

Il notaio, o pubblico ufficiale incaricato, assiste alle diverse operazioni del concorso; per l'adempimento delle sue funzioni può avvalersi della collaborazione di personale di sua fiducia. Lo stesso garantisce gli aspetti formali, le modalità operative e la stesura delle graduatorie da lui redatte per ogni gruppo di vino.

Art. 8

I campioni saranno esaminati da una "Commissione di degustazione", composta ciascuna da 5 membri, la maggioranza dei quali enologi/enotecnici e i restanti onavisti ed esperti nel settore.

La valutazione organolettica viene fatta collegialmente.

Il metodo di valutazione utilizzato è quello "Union International des Oenologues".

Le commissioni non possono degustare in ciascuna seduta più di 15 campioni e non possono effettuare più di due sedute al giorno.

Il notaio, o il pubblico ufficiale incaricato, garantisce gli aspetti formali e le modalità operative e, al termine dei lavori, redige per ogni gruppo di vino in concorso, una graduatoria di merito. La Commissione emette giudizi inappellabili.

Le aziende partecipanti al concorso possono richiedere copia delle schede di valutazione relative ai vini presentati. In tal caso dalle schede è stralciata la parte contenente nomi e firme dei commissari, che devono restare anonimi.

Art. 9

Per opportunità di riservatezza delle aziende partecipanti al concorso verrà reso noto solo l'elenco dei vini premiati e non quello delle aziende partecipanti, né il punteggio assegnato ai singoli campioni.

Art. 10

A tutti i vini che raggiungeranno il punteggio di 85/100 sarà assegnata la medaglia "Torchio d'Oro 2008" e il diploma di selezione.

Saranno inoltre premiati ex-equo con diploma di eccellenza e medaglia i vini che avranno ottenuto il miglior punteggio, raggiunto il minimo di ottantasette centesimi delle seguenti categorie:

- n. 5 vini Barbera del Monferrato 2007
- n. 5 vini Grignolino del Monferrato Casalese 2007
- n. 3 vini Monferrato Freisa 2007 e Freisa d'Asti 2007
- n. 1 vino Monferrato Casalese Cortese 2007
- n. 1 vino Piemonte Cortese 2007
- n. 1 vini Piemonte Chardonnay 2007
- n. 3 vini Barbera del Monferrato d'annate antecedenti l'anno 2007
- n. 3 vini elaborati in barrique
- n. 1 vino Malvasia di Casorzo 2007
- n. 1 vino tra le seguenti categorie:
 - Rubino di Cantavenna
 - Gabiano

Verrà inoltre assegnato il premio speciale "Oscar Torchio d'Oro 2008" all'azienda che avrà ottenuto la media aritmetica più alta fra i vini, almeno due, che hanno conseguito l'eccellenza nelle diverse tipologie.

In caso di parità di punteggio il premio sarà assegnato all'azienda che avrà ottenuto il maggior numero di Eccellenze.

Art. 11

I concorrenti per ogni medaglia vinta, sono tenuti ad offrire 9 bottiglie di vino premiato, che saranno utilizzate in occasione di manifestazioni promozionali organizzate dal Comune di Casale Monferrato.

Art. 12

I premiati con medaglia saranno autorizzati ad applicare la distinzione "Torchio D'Oro 2008" direttamente sull'etichetta delle partite di vino selezionate, utilizzando il marchio grafico appositamente disegnato per detto concorso.

Art. 13

I vini premiati potranno essere sottoposti, da parte del Comitato Organizzatore, ad esame enochimico ed a controlli di verifica in cantina sulla corrispondenza del tipo di vino dichiarato. Qualora questi controlli verificassero delle anomalie decadrà ogni riconoscimento attribuito in sede di premiazione e il Comitato ne darà comunicazione agli organi di informazione e alle competenti Autorità.

Art. 14

Il Comitato Organizzatore si riserva il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento ove ciò fosse necessario.

Art. 15

Compongono il Comitato Organizzatore, responsabile della gestione del Concorso, le seguenti persone:

- il Sindaco o suo delegato del Comune di Casale Monferrato, con funzione di Presidente;
- un rappresentante del Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini;
- un rappresentante della cooperazione
- un rappresentante dei produttori vinificatori;
- un rappresentante del commercio;
- un rappresentante degli enotecnici;
- il dirigente dell'Istituto Superiore Sобрero che garantirà le operazioni di anonimizzazione dei campioni presentati;
- un rappresentante della Coltivatori Diretti di Casale;
- un rappresentante della Confederazione Italiana Agricoltori di Casale;
- un rappresentante dell'Unione Agricoltori di Casale.

Art. 16

Per qualsiasi controversia il Foro competente è quello di Casale Monferrato.

ALLEGATO A)

ELENCO DEI COMUNI

15021 ALFIANO NATTA
15041 ALTAVILLA MONF.TO
15030 CAMAGNA
15020 CAMINO
15033 CASALE MONFERRATO
14032 CASORZO (AT)
15020 CASTELLETTO MERLI
15034 CELLAMONTE
15020 CERSETO
15020 CERRINA
14023 COCCONATO
15030 CONIOLO
15030 CONZANO
15040 CUCCARO MONF.TO
15035 FRASSINELLO MONF.
15020 GABIANO
14035 GRAZZANO BADOGLIO (AT)
15040 LU MONF.TO
15040 MIRABELLO MONF.TO
15037 MOMBELLO MONF.TO
14036 MONCALVO (AT)
15020 MONCESTINO
15020 MURISENGO
15040 OCCIMIANO
15020 ODALENGO GRANDE
15020 ODALENGO PICCOLO
15030 OLIVOLA
15038 OTTIGLIO
15039 OZZANO MONF.TO
15040 POMARO MONF.TO
15027 PONTSTURA
15020 PONZANO MONF.TO
15044 QUARGNENTO
15030 ROSIGNANO MONF.TO
15030 SALA MONFERRATO
15020 SAN GIORGIO MONF.TO
15046 SAN SALVATORE MONF.TO
15020 SERRALUNGA DI CREA
15020 SOLONGHELLO
15030 TERRUGGIA
15030 TREVILLE
15048 VALENZA
15049 VIGNALE MONFERRATO
15020 VILLADEATI
15020 VILLAMIROGLIO