



IV Concorso Enologico Nazionale “Vermentino”

ARTICOLO 1 - Ente organizzatore, luogo di svolgimento e finalità

L'Associazione APS Promo Eventi, in qualità di Organismo ufficialmente autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste della Repubblica Italiana, con il patrocinio di: Comune di Massa, Consorzio di Tutela del Candia dei Colli Apuani, Consorzio Tutela Vini Maremma Toscana, Consorzio Tutela dei Vini DOP e IGP Colli di Luni Cinque Terre Colline di Levante e Liguria di Levante, Federazione delle Strade del Vino dell'olio e dei Sapori di Toscana, Accademia Italiana delle Vite e del Vino, Assoenologi Sardegna, Assoenologi Toscana, Confcommercio Nord Sardegna, Distretto Sardegna Bio ed Epulae Accademia internazionale di enogastronomia.

INDICE E ORGANIZZA

il “IV Concorso enologico nazionale - Vermentino” la cui fase conclusiva di valutazione organolettica, si terrà nella città di Massa il 2, 3 e 4 maggio 2025.

Il “IV Concorso enologico nazionale - Vermentino” si propone la finalità di evidenziare la migliore

produzione enologica nazionale di Vermentino, farla conoscere ai consumatori e agli operatori, presentare al pubblico le tipologie di Vermentino, nonché premiare e stimolare lo sforzo delle aziende vinicole al continuo miglioramento qualitativo dei loro prodotti.

ARTICOLO 2 - Comitato Organizzatore

Il Comitato Organizzatore è composto da 6 (sei) membri :

- dal presidente dall'associazione APS Promo Eventi con funzione di Presidente del comitato;
- un delegato del Comune di Massa;
- un delegato del Consorzio di Tutela del Candia dei Colli Apuani;
- un delegato del Consorzio Tutela Vini Maremma Toscana
- un delegato del Tutela Dei Vini DOP e IGP Colli di Luni Cinque Terre Colline di Levante e Liguria di Levante;
- un esperto del vitigno Vermentino, nominato da APS Promo Eventi;

Il Comitato Organizzatore ha il compito di controllare la realizzazione del “IV Concorso enologico nazionale – Vermentino”.

ARTICOLO 3 - Tipi di vini ammessi e requisiti delle Aziende partecipanti

Sono ammessi al “IV Concorso enologico nazionale - Vermentino” i vini **DOP**, **IGP** che riportino in etichetta il nome del vitigno Vermentino e che dovranno essere composti per almeno 85% dal vitigno Vermentino. Per azienda si intende un'entità produttiva individuata da una denominazione o ragione sociale, riportata anche sull'etichetta dei vini presentati al “IV Concorso enologico nazionale - Vermentino”.

Per aziende produttrici si intendono quelle che trasformano l'uva o il mosto in vino, aziende vinificatrici in proprio, imbottigliatrici, cantine sociali.

Possono partecipare al “IV Concorso enologico nazionale - Vermentino” soltanto le partite di vino imbottigliato, secondo le capacità indicate nell'Art. 5 punto d), che hanno un quantitativo minimo di almeno 750 litri. Non sono ammessi, inoltre, al Concorso 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.

ARTICOLO 4 - Categorie di presentazione

I vini presentati al “IV Concorso enologico nazionale - Vermentino” vengono divisi nelle seguenti 6 (sei) categorie: Vini Tranquilli, Vini Frizzanti e Vini Spumanti, Vini Dolci, Vini Liquorosi, e Vini da agricoltura biologica certificata, secondo la normativa vigente.

1. vini bianchi tranquilli (per vini tranquilli si intendono vini con contenuto di anidride carbonica naturale inferiore a 1 atmosfera)
 - a) vini prodotti nella vendemmia 2024
 - b) vini prodotti nella vendemmia 2023 e 2022
 - c) vini prodotti nella vendemmia 2021 e precedenti

- d) vini elaborati in barrique, o comunque affinati in legno
- 2. vini frizzanti
 - a) vini frizzanti secchi e semiseccchi
 - b) vini frizzanti amabili e dolci con residuo zuccherino oltre 30 g/l
- 3. vini spumanti sono suddivisi nei seguenti 3 sottogruppi:
 - a) - vini spumanti prodotti con fermentazione in autoclave (metodo charmat)
 - b) - vini spumanti prodotti con fermentazione in bottiglia (metodo classico)
 - c) - vini spumanti dolci con residuo zuccherino superiore a 50 g/l
- 4. vini dolci (con residuo zuccherino superiore a 45 g/l)
- 5. vini liquorosi
- 6. vini da agricoltura biologica certificata

Ogni azienda produttrice può presentare un numero libero di campioni a sua discrezione per ogni gruppo di vini di ciascuna categoria di cui al presente articolo. L'azienda non avrà diritto né alla restituzione della quota di partecipazione, né dei campioni inviati e non ammessi.

Analogo comportamento sarà tenuto nei confronti di quelle aziende che avranno inviato campioni giudicati non conformi ai gruppi e alle categorie previste dal regolamento del Concorso e regolate dal presente articolo.

Per ogni campione presentato è richiesto n. 6 (sei) bottiglie. n. 3 esemplari saranno conservati dall'organismo autorizzato per 6 (sei) mesi dal termine della manifestazione per consentire i controlli in caso di eventuali contestazioni

ARTICOLO 5 - Modalità di iscrizione, di prelievo, di trasporto e controlli

Per ogni campione di vino l'azienda presentatrice deve far pervenire, a mezzo posta elettronica a concorsonazionalevermentino@gmail.com , entro il 30 marzo 2025 i sottoelencati documenti al seguente indirizzo:

- a) modulo di iscrizione allegato al presente regolamento completo di ogni sua parte e firmata dal responsabile legale dell'azienda. Il modulo per l'iscrizione è reperibile e scaricabile online sul sito www.concorsovermentino.com alla sezione iscrizione.
- b) numero 3 (tre) etichette ed eventuale contro-etichette identiche a quella del vino o dei vini presentato/i in Concorso
- c) copia del versamento del contributo di partecipazione euro 50,00 (euro cinquanta/00) per ogni campione di vino, a titolo di rimborso delle spese di registrazione.

Il versamento del contributo di partecipazione verrà effettuato a mezzo bonifico alle seguenti coordinate bancarie:

APS Associazione Promo Eventi

Banca Sella S.p.a. Filiale di Cagliari – Viale Diaz, n° 123/129

IBAN: IT 16 K 03268 04800 052979020530

Causale bonifico “erogazione liberale per IV Concorso enologico nazionale - Vermentino”

(eventuali spese bancarie saranno a completo carico del mittente).

Non saranno ammessi al Concorso i vini di aziende che non avranno effettuato il pagamento della quota di iscrizione.

- d) **Entro il 16 aprile 2025 dovranno pervenire** n.6 (sei) bottiglie dello stesso lotto, di capacità di litri 0,750, completamente etichettate e confezionate e riunite in un unico imballaggio. Sull'imballaggio dovrà essere chiaramente scritto: **“CAMPIONE NON COMMERCIALE”** inviato per il **“IV Concorso enologico nazionale - Vermentino” - c/o APS Promo Eventi, Via Teis, n. 16 - 09045 - Quartu Sant'Elena (CA)**
- e) il verbale di prelievo, già precompilato automaticamente durante l'iscrizione telematica, verrà compilato e firmato dal pubblico ufficiale, incaricato del prelievo dei campioni in cantina o dal titolare dell'azienda sotto forma di autocertificazione.
- f) certificato di analisi, rilasciato anche dal laboratorio della Cantina riportante almeno i seguenti parametri: - titolo alcolometrico a 20° C; - zuccheri riduttori g/l; - anidride solforosa totale; pressione se si tratta di vini frizzanti o spumanti. Il certificato deve riportare il nome dell'azienda presentatrice e del vino partecipante con tutte le indicazioni utili all'identificazione del campione.
- L'Organismo autorizzato si riserva di fare eseguire proprie analisi di confronto e di controllo.
- g) per i vini a denominazione di origine, relativo certificato di idoneità rilasciato dalla Struttura di controllo attestante l'origine e la denominazione del vino.

Si prega di far pervenire la documentazione di cui ai punti e) f) g) dell'art. 5, all'interno dell'imballo unitamente ai campioni di vino. L'APS Promo Eventi effettuerà gli opportuni controlli per constatare la veridicità delle dichiarazioni contenute nella documentazione allegata alla domanda di partecipazione. Qualora i controlli evidenzino divergenze tra i dati dichiarati e quelli riscontrati, la partita di vino interessata sarà automaticamente esclusa dal Concorso.

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità su:

- spedizione dei campioni
- ritardi o smarrimenti dei campioni
- alterazioni chimico-fisiche e organolettiche dei campioni per effetto di escursioni termiche
- rotture o altri danneggiamenti o per altre anomalie subite durante il trasporto
- le spese di spedizione saranno a completo carico delle aziende presentatrici
- non saranno ritirati imballi in contrassegno o per i quali debba essere pagato un corrispettivo per il ritiro
- le aziende i cui campioni saranno esclusi dal Concorso non avranno diritto alla restituzione della quota versata. I campioni rifiutati non saranno rispediti.

ARTICOLO 6 - Modalità di deposito e di anonimizzazione dei campioni

Dalla ricezione dei campioni presentati al “IV Concorso enologico nazionale - Vermentino” sarà cura dell'APS Promo Eventi conservare i medesimi secondo le più rigorose norme di 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 dall'incaricato dell'APS Promo Eventi al momento della sua consegna all'organizzazione medesima
- il secondo attribuito da un notaio o da un avvocato formalmente indicato dall'APS Promo Eventi estraneo al settore vitivinicolo, prima della presentazione del campione alle commissioni di valutazione. Il notaio, l'avvocato o altro pubblico ufficiale designato, assisterà alle diverse operazioni del Concorso; per l'adempimento delle sue funzioni potrà giovare della collaborazione di personale di sua fiducia. Lo stesso garantirà gli aspetti formali e le modalità operative, conserverà i campioni dei vini dal momento dell'anonimizzazione alla stesura delle graduatorie da lui redatte per ogni gruppo di vini. I lavori potranno essere aperti al pubblico purché nel rispetto del silenzio più assoluto.
- infine, il computo dei risultati delle valutazioni degli esami organolettici, sono svolte in sua presenza al fine di garantirne la correttezza.

ARTICOLO 7 - Composizione delle commissioni, funzionamento delle degustazioni e criterio di valutazione

La Giuria è composta da diverse commissioni, ognuna costituita minimo da:

- 3 (tre) tecnici degustatori, in possesso del titolo di enotecnico o di enologo o di un titolo equipollente conseguito all'estero, ai sensi dell'art. 6 commi 2 e 3 del DM 9/11/2017;
- 2 (due) degustatori professionisti sommelier esperti e giornalisti esperti del settore enologico, italiani e/o internazionali.

Il metodo di valutazione utilizza la scheda della Union Internazionale des Oenologues, in uso nei Concorsi Internazionali. La scheda di valutazione adotta una scala da 100 punti.

Le Commissioni ai sensi del comma 2 e 4 art. 6 del DM 9/11/2017 sono costituite nel rispetto della prevalenza numerica dei tecnici degustatori.

Le valutazioni sono espresse autonomamente da ogni componente della Commissione. Il punteggio di ogni campione verrà determinato dalla media aritmetica dei singoli giudizi, eliminando il punteggio più basso e quello più alto.

Le Commissioni di degustazione sono composte da 5 (cinque) membri di cui 1 (uno), tra i tecnici degustatori, ha funzione di presidente di giuria che avrà il compito di una prima verifica della correttezza di compilazione delle schede di valutazione dei vini oltre a regolare l'ordine delle sessioni di degustazione.

In caso di defezione durante le analisi sensoriali, di uno o più componenti le commissioni di valutazione e solo per cause di forza maggiore, potranno essere sostituiti, in base alla qualifica del componente assente, anche da tecnici e/o giornalisti italiani designati dall'Organismo Autorizzato, con esclusione delle persone che direttamente o indirettamente abbiano contribuito all'organizzazione del Concorso.

Le commissioni non potranno degustare, in ciascuna seduta, più di 15 (quindici) campioni e non potranno effettuare più di 4 (quattro) sedute al giorno opportunamente intervallate.

La Giuria emette giudizi inappellabili. Per opportunità di riservatezza delle Aziende partecipanti verrà reso noto solo l'elenco dei vini premiati e non quello delle Aziende partecipanti.

Ciascuna Azienda può richiedere all'organizzatore "APS Promo Eventi", entro il 30 ottobre 2025, l'invio dei documenti di valutazione, opportunamente anonimizzati, riferiti ai propri vini in Concorso.

ARTICOLO 8 - Punteggio minimo per attribuzione distinzioni e tipo di distinzione

Per ogni vino appartenente a ogni categoria, verranno assegnate le seguenti distinzioni relative ai punteggi e verrà premiato sino un massimo del 35% dei campioni in Concorso. Qualora detta soglia non dovesse essere rispettata per dei risultanti punteggi ex aequo, il Presidente del Concorso istituirà una Commissione ad hoc composta dai presidenti delle Commissioni, per un'ulteriore valutazione organolettica tra i campioni risultanti a pari punteggio.

- medaglia d'argento da 87/100 a 89,99/100
- medaglia d'oro da 90/100 a 95,99/100
- gran medaglia d'oro 96/100 a 100/100

Al vino DOP o IGP o IG, che in assoluto consegnerà il miglior punteggio, purché superata la soglia minima di 87/100, verrà assegnato il **Diploma “DOP o IGP o IG”**. Detto premio verrà attribuito solo a condizione che per ogni Denominazione di Origine abbiano partecipato almeno 20 campioni.

ARTICOLO 9 - Rilascio delle distinzioni

L'Organismo Ufficialmente Autorizzato – APS Promo Eventi - rilascerà, su richiesta scritta delle Aziende interessate, l'autorizzazione a stampare un corrispondente numero di etichette o di bollini riportanti la distinzione “ IV Concorso enologico nazionale - Vermentino” da applicare sulle bottiglie contenenti il vino premiato con colori e diciture diverse a seconda delle medaglie attribuite (Gran Medaglia d'Oro, Medaglia d'Oro e Medaglia d'Argento), secondo le dimensioni e i colori forniti da APS Promo Eventi. L'Azienda premiata che intende utilizzare quanto sopra per le bottiglie del vino/i premiato/i, dovrà fare richiesta scritta, entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione di assegnazione del premio, direttamente a: APS Promo Eventi - “IV Concorso enologico nazionale - Vermentino” - Via Teis, n. 16 – 09045 – Quartu Sant'Elena (CA) - email: concorsonazionalevermentino@gmail.com Il numero delle etichette o i bollini dovranno corrispondere al quantitativo di bottiglie del vino vincitore del Concorso, secondo la quantità dichiarata nel verbale di prelievo del medesimo.

I costi di stampa di bollini saranno a carico dell'azienda richiedente. I bollini dovranno soddisfare quanto sancito dall'art. 7 del D.M. Del 9/11/2017.

A eccezione del bollino, nessun'altra dicitura riferita ai premi del “III Concorso enologico nazionale - Vermentino” potrà essere riportata nell'etichettatura o nel packaging del vino premiato.

ARTICOLO 10 - Manifestazione proclamazione vini vincitori

L'assegnazione dei Premi è prevista in occasione di una cerimonia organizzata da APS Promo Eventi nell'ambito dell'evento internazionale “Vitaly 2026”. A tale scopo le Aziende potranno fornire un adeguato numero di bottiglie dei vini vincitori, secondo i quantitativi che saranno richiesti direttamente da APS Promo Eventi.

Sarà cura di APS Promo Eventi comunicare l'esatto programma degli eventi riservati alle aziende vincitrici dei premi di cui sopra, organizzati e coordinati dal Comitato Organizzatore (art.2) il “Gran Galà del Vermentino”. La classifica completa dei vini e delle aziende premiate verrà diffusa sul sito www.concorsovermentino.com nella pagina riservata alla

manifestazione e mediante comunicati per la stampa nazionale e/o internazionale.

Le Aziende produttrici otterranno uno dei premi previsti all'art. 8 e che intenderanno farne menzione nella loro attività commerciale, dovranno attenersi alle norme generali vigenti. I riconoscimenti non ritirati durante le premiazioni, verranno spediti alle aziende vincitrici a cura di APS Promo Eventi che declina ogni responsabilità per eventuali smarrimenti o mancati recapiti.

ARTICOLO 11 - Modifica al regolamento

L'APS Promo Eventi si riserva il diritto di modificare il presente regolamento in qualsiasi momento ove ciò si rendesse necessario previa autorizzazione del competente Ministero. Per qualsiasi controversia il foro competente è quello di Cagliari.

Trattamento dei dati personali ai fini della privacy

Con l'accettazione del presente regolamento, l'Organismo ufficialmente autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e del turismo della Repubblica Italiana ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dal **GDPR** (UE) 2016/679, (il codice della privacy ha sostituito la vecchia normativa che non è più valida) recante il nuovo codice in materia di protezione dei dati personali, dichiara che i dati forniti dall'azienda all'atto dell'accettazione del presente regolamento formeranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa sopra richiamata e degli obblighi di riservatezza. Tali dati verranno trattati esclusivamente per l'espletamento delle finalità istituzionali. Il conferimento è obbligatorio ai fini dell'ammissione al Concorso; il mancato conferimento precluderà la partecipazione allo stesso. I dati saranno trattati sia attraverso documenti cartacei che su supporto informatico, dall'Organismo Ufficialmente Autorizzato del Concorso e dal Comitato Organizzatore.