ASSOCIAZIONE CULTURALE MONSFULSULAE

Concorso Enologico “LUCIO MASTROBERARDINO”

1° Edizione 2017

CONCORSO VINI D.OC.G. – D.OC.

E VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

“ Regione Campania”.

“MONTEFUSCO 25/26 e 27 AGOSTO 2017”

Il concorso per la valorizzazione della qualità vinicola

ASSOCIAZIONE CULTURALE MONSFULSULAE

Concorso Enologico “LUCIO MASTROBERARDINO”

REGOLAMENTO CONCORSO

Articolo 1

L’Associazione Culturale MONSFULSULAE organizza a Montefusco il 1° Concorso Enologico dei Vini “LUCIO MASTROBERARDINO”, con lo scopo di evidenziare e divulgare la conoscenza del territorio e della cultura regionale, esaltare la migliore produzione enologica della Campania, farla conoscere ai consumatori, nonché premiare e stimolare lo sforzo delle aziende vinicole e quindi dell’imprenditoria enoica regionale, migliorando la qualità dei loro prodotti, anche con l’aiuto di un idoneo confronto tra le produzioni tipiche regionali a DO o a IGT, e con l’ausilio di degustazione libera oltre che una valutazione enologica. Tale evento si svolgerà a Montefusco (AV) presso il Carcere Borbonico e Palazzo Giordano il 25-26 e 27 Agosto 2017.

Articolo 2

Il Concorso si svolge con l’autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, il patrocinio della Regione Campania, Provincia di Avellino, Camera di Commercio Industria ed Artigianato di Avellino, e del Comune di Montefusco.
Il comitato organizzatore del presente concorso è formato da i membri dell’Associazione Culturale MONSFULSULAE, da un rappresentante della Pro Loco di Montefusco nella persona del presidente pro tempore Sig. Bruno Augusto, ed ancora, da un rappresentante del comune di Montefusco, attualmente il sig. Salvatore Santangelo, ed, da un rappresentante del mondo accademico del settore agro alimentare espresso dalla Facoltà di Enologia di Avellino, nella persona dell’Enologo e Prof. Luigi Moio.

Articolo 3

Possono partecipare al 1° Concorso Enologico “LUCIO MASTROBERARDINO” i Vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita(D.O.C.G.)a Denominazione di Origine Controllata (DOC.), a Indicazione Geografica Tipica (IGT.) e i Vini Spumanti di Qualità (VSQ) prodotti nella Regione Campania.
Il concorso è riservato a Produttori singoli – Aziende di produzione (entità produttive individuate da una denominazioneo ragione sociale riportata anche sull’etichetta del vino). Produttori Associati (Cantine Sociali, Enopoli Consortili, Associazione di Produttori, ecc.) Aziende Industriali e/o Commerciali.

Ogni Azienda può concorrere con più campioni divino, presentati in bottiglia di vetro della capacità di lt 0,750 o suoi multipli.

La quantità minima di vino in ettolitri, di cui l’azienda deve disporre per ogni campione presentato al Concorso è la seguente:

- Hl. 20 per le Aziende agricole (produttori singoli) ridotti a Hl. 7 per i vini prodotti anteriormente al 2016.
- Hl. 50 per i Produttori Associati e le Aziende Commerciali e Industriali, ridotti a Hl. 20 per i vini prodotti anteriormente al 2016.

Non sono ammessi al Concorso i vini presentati da Aziende che abbiano avuto a loro carico, con sentenza passata in giudicato,procedimenti giudiziari dovuti a frodi o sofisticazioni.

Articolo 4

I Vini partecipanti al Concorso, vengono suddivisi in Vini Tranquilli, Vini Frizzanti e Vini Spumanti.

I Vini sono classificati nelle seguenti categorie:

Vini a Denominazione di Origine (DOP); Vini ad Indicazione Geografica Tipica (IGP).

Denominazione di Origine (DOP)

1) Vini Bianchi secchi prodotti nell’ultima vendemmia;
2) Vini Bianchi secchi con uno o più anni di invecchiamento;
3) Vini Rosati secchi;
4) Vini Rossi secchi prodotti nell’ultima vendemmia;
5) Vini Rossi secchi con uno o più anni di invecchiamento;
6) Vini Passiti e/o Liquorosi;
7) Vini Spumanti e/o Frizzanti;

Vini ad Indicazione Geografica Tipica (IGP)

1) Vini Bianchi secchi prodotti nell’ultima vendemmia;
2) Vini Bianchi secchi con uno o più anni di invecchiamento;
3) Vini Rosati secchi;
4) Vini Rossi secchi prodotti nell’ultima vendemmia;
5) Vini Rossi secchi con uno o più anni di invecchiamento;
6) Vini Passiti e/o Liquorosi;

7) Vini Spumanti e/o Frizzanti;

Ai fini della classificazione e della verifica della Denominazione di cui sopra, saranno adottate le definizioni dell’Unione Europea.

I campioni di vino non conformi alle normative vigenti, saranno automaticamente esclusi dal Concorso.

Articolo 5

Per la partecipazione al Concorso le Aziende interessate devono far pervenire alla Direzione dell’Associazione Culturale MONSFULSULAE,1° Concorso Enologico dei Vini “LUCIO MASTROBERARDINO”, con sede sociale in Via Carmine 14 a Montefusco, e individuata come luogo del concorso inVia Pirro De Luca - 83030Montefusco (Avellino), improrogabilmente entro il 10 agosto 2017franco di porto per ogni tipo di vino:

a) Domanda di partecipazione correttamente compilata in ogni sua parte (la Direzione declina ogni responsabilità per errata compilazione) e firmata dal responsabile dell’azienda (la domanda può essere riprodotta in fotocopia dal modello allegato);

b) Quota di partecipazione di € 100,00 per ogni campione, pagabile tramite bonifico alla Banca di Credito Cooperativo di Flumeri Filiale di Montemiletto**)** e intestato a: Associazione Culturale MONSFULSULAE,1° Concorso Enologico dei Vini “LUCIO MASTROBERARDINO”, con sede sociale in Via Carmine 14, 83030 Montefusco(IBAN **IT12 D085 5375 9300 0800 0351 990**) indicando nella causale il nome dell’azienda per la quale viene effettuato il Bonifico;

c) Verbale di prelievo (riprodotto in fotocopia dal modello allegato), e redatto in conformità alle modalità specificate nel Verbale stesso. Il Prelievo è effettuato da un Pubblico Ufficiale o direttamente da un responsabile dell’Azienda tramite AUTOCERTIFICAZIONE. Nel primo caso è compito dell’azienda contattare il Pubblico Ufficiale. Nel caso di autocertificazione, è necessario allegare copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore del Verbale. Nell’eventualità che la direzione volesse prelevare direttamente i campioni iscritti, l’Azienda presentatrice si impegna a consentire l’accesso nei propri locali al personale preposto ad effettuare il prelievo dei campioni, segnalato dalla direzione del concorso.

d) N. 12 bottiglie prelevate dallo stesso lotto di capacità da lt. 0.750 completamente etichettate e confezionate; sul cartone di vino deve essere chiaramente scritto “Campione non commerciabile inviato 1° Concorso Enologico dei Vini “LUCIO MASTROBERARDINO”, presso la Direzione dellaAssociazione Culturale MONSFULSULAE, e, individuata come luogo del concorso per la consegna dei campioni presso

ASSOCIAZIONE CULTURALE MONSFULSULAE

Concorso Enologico “LUCIO MASTROBERARDINO”

PRO LOCO MONTEFUSCO in Via Pirro De Luca - 83030Montefusco (Avellino), completo di N. 5 etichette ed eventuali retro etichette identiche a quelle del vino presentato in concorso;

e) Certificato di Analisi rilasciato anche dal laboratorio della Cantina riportante almeno i seguenti parametri:

Titolo alcolometro a 20°C;

Acidità Totale in g/l espresso in acido tartarico o acido solforico;

Acidità volatile;

Anidride solforosa totale;

Pressione se si tratta di vini frizzanti e spumanti.

Il Certificato deve riportare il nome dell’Azienda presentatrice e del vino partecipante con tutte le indicazioni utili all’identificazione del Campione. Il Comitato di Gestione si riserva di far eseguire proprie analisi di confronto per i vini ritenuti dubbi.

f) Per i vini a Denominazione di Origine: Certificato di Idoneità rilasciato dalla struttura di controllo secondo le vigenti normative attestante l’origine a la denominazione del vino.

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità circa l’eventuale ritardo nella consegna dei campioni rispetto alla data stabilita, per la perdita totale o parziale dei campioni danneggiati nel trasporto, nonché in ordine allo stato di conservazione dei campioni stessi. Tutte le spese relative al recapito dei campioni sono a completo carico delle aziende presentatrici.

La domanda di partecipazione e il verbale di prelievo possono essere richiesti direttamente all’Associazione Culturale MONSFLSULAE, con sede in Via Carmine 14 a Montefusco e o tramite e mail al seguente indirizzo di posta elettronica CARMINE PANZA <carminepanza89@gmail.com>.

L’Organismo Ufficiale Autorizzato effettua gli opportuni controlli ai sensi del D.M. 16.12.2010 sulla disciplina dei concorsi enologici. Qualora i controlli evidenziano divergenze tra i dati dichiarati e quelli riscontrati, la partita del vino interessata è automaticamente esclusa dal concorso e le eventuali irregolarità segnalate dall’ufficio competente per territorio del Dipartimento dell’Ispettorato Centrale della tutela della qualità e delle repressioni frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Articolo 6

Dal momento della ricezione dei campioni, gli stessi saranno conservati secondo le più rigorose norme di tecnica enologica, in ambienti idonei.

I campioni di vino, prima di essere sottoposti all’esame delle Commissioni, saranno anonimizzati e codificati con due diversi numeri: il primo attribuito al campione dal Comitato organizzatore della

Associazione Culturale MONSFULSULAE,1° Concorso Enologico “LUCIO MASTROBERARDINO”. Ed il secondo attribuito da un Pubblico Ufficiale formalmente incaricato dall’Ente Organizzatore estraneo al settore vitivinicolo, prima della presentazione del campione alle Commissioni di valutazione.

Il Pubblico Ufficiale assiste alle diverse operazioni del Concorso; per l’adempimento delle sue funzioni può giovarsi della collaborazione di personale di sua fiducia. Lo stesso garantisce gli aspetti formali e le modalitàoperative, conserva i campioni dei vini dal momento dell’anonimizzazione alla stesura delle graduatorie da lui redatte per ogni categoria e gruppo di vini previsti dal precedente articolo 4.

Articolo 7

La valutazione dei vini verrà effettuata da apposite Commissioni a norma delle disposizioni di legge e dei regolamentivigenti. Ogni Commissione è formata per sorteggio da 4 Enologi/Enotecnici designati dall’Organismo Ufficialmente Autorizzato tra gli iscritti all’Associazione Enologi Enotecnici Italiani, e da un rappresentante dei giornalisti operanti sul territorio regionale o nazionale, e designato dall’Organismo Ufficialmente Autorizzato.

Il metodo di valutazione utilizzato è quello “Union Internationale des Oenologues”.

Il Presidente delle commissioni e i tecnici degustatori devono possedere uno dei seguenti titoli di studio o requisiti:

1. Diploma di perito Agrario specializzato in Viticoltura ed Enologia od enotecnico (corso sessennale).
2. Titolo di Enologo ai sensi della legge 10 Aprile 1991 n 129.
3. Titoli equipollenti conseguiti nell’unione europea e o all’estero.

Il rappresentante dei Giornalisti deve essere un Giornalista, esperto Enogastronomico, di provata esperienza che già opera nel settore da anni in forma continuativa, scrivendo e parlando di vino su riveste o quotidiani.

Le commissioni non possono degustare, in ciascuna seduta, più di quindici campioni e non possono effettuare più di quattro sedute al giorno opportunamente intervallate da un break di almeno 20 minuti.

La commissione emette giudizi inappellabili.

Le valutazioni sono espresse autonomamente da ogni componente della commissione ed ogni vino in concorso è valutato da una commissione. Il punteggio finale di ogni campione in concorso è determinato dalla media aritmetica dei singoli giudizi numerici, eliminato il punteggio più alto e quello più basso.

Il computo dei risultati è effettuato alla presenza di un notaio o di un professionista, o di un pubblico ufficiale che ne garantisca la regolare correttezza nominato dall’Organismo Ufficialmente Autorizzato.

La giuria emette giudizi inappellabili. Le aziende possono richiedere alla Direzione della Associazione Culturale MONSFULSULAE,1° Concorso Enologico “LUCIO MASTROBERARDINO” le copie delle

schede di valutazione dei propri vini che saranno opportunamente anonimizzati in merito al nome dei commissari, entro 7 giorni dalla comunicazione e pubblicazione del risultato, con richiesta scritta, inviata via fax o lettera. Non verranno prese in considerazione richieste pervenute oltre i termini indicati.
A salvaguardia del prestigio delle Aziende partecipanti non viene reso noto l’elenco dei vini non selezionati e delle Aziende che li hanno presentati, né il punteggio assegnato ai singoli campioni dei vini selezionati.

Articolo 8

Saranno premiati ex equo i vini che in base al metodo di analisi sensoriale “Union Internationale des Oenologues” avranno riportato una valutazione di almeno 80 punti su 100, come stabilito dal D.M. del 16.12.2010. Ad essi sarà assegnato un premio consistente in un opera d’arte realizzata artigianalmente in ceramica con evidenti richiami al concorso, e o i disegni (quadri d’autore) eseguiti da artisti locali, e anche qui con evidenti richiami al concorso.
Tra i partecipanti alla manifestazione verrà assegnato il premio speciale,all’azienda che, con il vino/i o lo spumante/i che avrà ricevuto il maggior punteggio complessivo, ed, otterrà il massimo riconoscimento del Concorso Enologico dei Vini “LUCIO MASTROBERARDINO” denominato **Trofeo – Lucio Mastroberardino.**
Tale premio consiste in un opera d’arte realizzata artigianalmente in un pregiato oggetto di ceramica **(collezione privata, emblema del concorso)**, di un busto-bottiglia di guerriero saraceno, ispirato all’originale del sec. XVIII, elemento della tradizione storica e conservato nel nostro comune.
Invece, ad ogni vino nella categoria (vini tranquilli,bianchi e/o rossi, vini spumanti e/o frizzanti), che avrà totalizzato in assoluto il massimo punteggio, sarà assegnato un premio consistente in una opera d’arte realizzata artigianalmente in ceramica con evidenti richiami al concorso, e o disegni (quadri d’autore) eseguiti da artisti locali, e anche qui con evidenti richiami al concorso.
I prodotti premiati verranno poi divulgati a cura dell’organizzazione - Associazione Culturale MONSFULSULAE, 1° Concorso Enologico “LUCIO MASTROBERARDINO” – alla stampa regionale, nazionale ed internazionale.
La consegna dei Premi verrà effettuata esclusivamente alla fine della manifestazione25 agosto 2017 e alla presenza o di un Rappresentante Ufficiale del Governo, o, di Autorità Regionali, e o, Provinciali e Locali.

ASSOCIAZIONE CULTURALE MONSFULSULAE

Concorso Enologico “LUCIO MASTROBERARDINO”

Articolo 9

I campioni delle aziende non in regola con quanto prescritto dal presente regolamento, saranno esclusi dal concorso e l’azienda non avrà diritto né alla restituzione delle quote di partecipazione, né dei campioni inviati e non ammessi.

Inoltre, la direzione della Associazione Culturale MONSFULSULAE, 1° Concorso Enologico dei Vini “LUCIO MASTROBERARDINO”, stipulerà una polizza incendi e furti e garantirà la presenza di personale qualificato per la vigilanza.

Per quanto riguarda le autorizzazioni, l’Ente Organizzatore si munirà degli eventuali altri provvedimenti richiesti dalle disposizioni vigenti per l’effettuazione di manifestazioni fieristiche, particolarmente in materia di tutela e salvaguardia della pubblica incolumità;

L’immobile per lo svolgimento di dette Attività è il Palazzo Giordano e il famoso Carcere Borbonico sito nella Città di Montefusco, che verrà messo a disposizione dall’Amministrazione comunale di Montefusco per l’intera durata della manifestazione.

Articolo 10

Il Comitato di Gestione si riserva il diritto di modificare il presente regolamento previa autorizzazione del competente Ministero e la data della Manifestazione in qualsiasi momento ciò si rendesse necessario. Per qualsiasi controversia il Foro competente è quello di Benevento.

IL PRESIDENTE

Carmine Panza