

## Concorso Enologico della provincia di Alessandria



### Regolamento 2020

#### **Art. 1 - ORGANIZZAZIONE**

La Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Alessandria, tramite la propria Azienda Speciale ASPERIA, organismo ufficialmente autorizzato (di seguito indicato come “organismo” o “organismo autorizzato”), organizza il 46° Concorso Enologico della provincia di Alessandria denominato “PREMIO MARENGO DOC”.

ASPERIA adempierà al suo incarico in osservanza delle norme contenute nel presente Regolamento e della normativa nazionale.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Regolamento si fa riferimento al decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 9 novembre 2017 “Disciplina dei concorsi enologici, in applicazione dell’articolo 42, comma 3, della Legge 12 dicembre 2016, n. 238”.

#### **Art. 2 – FINALITA’ DEL CONCORSO**

L’organizzatore del Concorso intende perseguire le seguenti finalità:

- valorizzare per ogni singola zona di produzione i vini qualitativamente migliori, favorendone la conoscenza e l’apprezzamento;
- stimolare le categorie interessate al continuo miglioramento qualitativo del prodotto;
- orientare il consumatore nella scelta dei vini predetti, dando suggerimenti circa il migliore accostamento alla gastronomia locale e nazionale;
- favorire la commercializzazione dei vini vincitori, con peculiare attenzione ai mercati esteri;
- sostenere lo sviluppo del turismo attraverso la diffusione per patrimonio enogastronomico di eccellenza del territorio.

#### **Art. 3 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E VINI AMMESSI**

Potranno partecipare al Concorso i vini a Denominazione di Origine Controllata (DOC) e quelli a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), i cui disciplinari prevedono tra le zone di produzione il territorio della provincia di Alessandria.

Saranno ammesse alla competizione le aziende vinicole aventi sede legale o operativa nella suddetta provincia o terreni vitati in provincia di Alessandria.

I campioni di vino dovranno riferirsi a partite che siano nella diretta disponibilità dei concorrenti al momento della presentazione della domanda e di entità commerciale non inferiore ai seguenti quantitativi:

- vini passiti o di vendemmia tardiva: hl. 2
- vini delle altre categorie: hl. 7

La struttura della partita di vino deve essere costituita da bottiglie aventi una capacità non superiore a due litri e non inferiore a 0,375 litri.

#### **Art. 4 - CONTROLLI**

Non sono ammessi al 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. L'organismo autorizzato si riserva di effettuare gli opportuni controlli, anche a campione e/o mediante eventuali sopralluoghi presso le aziende partecipanti, sulla veridicità e regolarità di quanto indicato in domanda e nella documentazione allegata. 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 le stesse si configurino come fatto illecito, saranno denunciate 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.

#### **Art. 5 - MODALITA' DI PARTECIPAZIONE, PRELIEVI E PROCEDURE**

Il costo di iscrizione al Concorso è fissato in **€ 50,00** (IVA inclusa) per la presentazione di **un vino**; per i successivi vini presentati dalla stessa impresa il costo è di **€ 30,00** (IVA inclusa) **cadauno**. Gli importi dovranno essere versati tramite bonifico bancario intestato ad ASPERIA – Credito Valtellinese – agenzia di Alessandria – IBAN: **IT78A052161049900000095806**.

**L'azienda che intende partecipare al Concorso dovrà presentare apposita domanda redatta secondo il modulo predisposto dall'organismo autorizzato al quale dovranno essere allegati, a pena di esclusione dal Concorso i seguenti documenti:**

- copia del verbale di prelievo per ogni vino partecipante;
- fotocopia documento d'identità in corso di validità del titolare/legale rappresentante dell'impresa che ha sottoscritto la domanda;
- copia del certificato di analisi chimico-fisica rilasciato da Laboratorio autorizzato ai fini della certificazione della partita di vino partecipante;
- copia dell'attestato di idoneità per ogni partita di vino presentata alla competizione;
- copia della certificazione di vino biologico rilasciata da Ente certificatore qualificato per le partite di vino di tale tipologia;
- n. 3 etichette con le quali è stato designato ciascun vino presentato al Concorso, anche su file (il file è da inviare a [asperia@al.legalmail.camcom.it](mailto:asperia@al.legalmail.camcom.it) lo stesso giorno di presentazione della domanda);
- copia della ricevuta di avvenuto bonifico bancario in stato di "eseguito" (non è sufficiente la disposizione di bonifico).

La domanda di partecipazione e il verbale di prelievo sono disponibili sul sito internet [www.asperia.it](http://www.asperia.it) o possono essere richiesti all'organismo autorizzato.

La documentazione sopra indicata deve essere inviata ad **ASPERIA**, Azienda Speciale Camera di Commercio di Alessandria, Via Vochieri 58, 15121 Alessandria, tramite mail all'indirizzo [asperia@al.legalmail.camcom.it](mailto:asperia@al.legalmail.camcom.it).

Per ciascun vino iscritto al Concorso l'impresa dovrà far pervenire **n. 6 bottiglie** provenienti dalla stessa partita, regolarmente confezionate con le etichette previste dalla normativa.

I campioni relativi a ciascuna partita potranno essere prelevati:

- a) direttamente da un responsabile dell'azienda, tramite autocertificazione;
- b) da un pubblico ufficiale o da un incaricato dell'organismo autorizzato.

Di ogni prelievo sarà redatto un verbale secondo il modello predisposto dall'organismo autorizzato.

Nel caso a) il verbale dovrà essere redatto in 2 copie, una delle quali è trattenuta dall'azienda e una è trasmessa all'organismo autorizzato insieme ai campioni di vino.

Nel caso b) il verbale dovrà essere redatto in 3 copie, una delle quali è trattenuta dall'azienda, una è trasmessa all'organismo autorizzato e una sarà per il prelevatore ufficiale.

I campioni pervenuti saranno custoditi in idonei locali a cura dell'organismo autorizzato, che provvederà a conservarne 3 esemplari per campione per 6 mesi dal termine del Concorso.

Ogni campione di vino presentato al Concorso dovrà riferirsi ad una partita definita di vino individuabile nei registri di cantina.

I campioni di vino non conformi alle caratteristiche previste dal presente Regolamento e/o le imprese non rispondenti ai requisiti di cui al precedente art. 4 non avranno diritto a ricevere la restituzione delle quote di iscrizione versate e dei campioni inviati e non ammessi alla competizione.

#### **Art. 6 – VINI NON AMMISSIBILI**

L'organismo autorizzato effettuerà gli opportuni controlli per verificare l'ammissibilità dei vini presentati dalle rispettive aziende al Concorso.

Non sono ammessi:

- i vini già premiati nelle precedenti edizioni del Concorso;
- i vini appartenenti a partite con caratteristiche non conformi a quanto previsto dal presente Regolamento;
- 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.

#### **Art. 7 – ANONIMIZZAZIONE A DUE CODICI**

Le operazioni per rendere anonimi i campioni da sottoporre alle Commissioni di degustazione saranno effettuate in due momenti, con l'attribuzione di due distinti e appositi codici:

- un primo codice verrà attribuito dall'organismo autorizzato al momento del ricevimento dei campioni da parte dell'azienda partecipante;
- un secondo codice da attribuirsi da un notaio o da un pubblico ufficiale formalmente incaricato dalla Direzione di ASPERIA prima della presentazione dei campioni al giudizio delle Commissioni di degustazione.

Allo scopo di garantire la regolarità dello svolgimento del Concorso, per quanto riguarda sia gli aspetti formali sia le modalità operative, il notaio o il pubblico ufficiale incaricato dall'organismo autorizzato assisterà alle diverse operazioni del Concorso; per l'adempimento delle sue funzioni potrà eventualmente avvalersi della collaborazione di personale di sua fiducia.

Il notaio o il pubblico ufficiale incaricato provvederà a classificare nelle apposite categorie i vini presentati.

#### **Art. 8 – LE COMMISSIONI E LE TIPOLOGIE DI DISTINZIONE**

Le Commissioni sono:

- le Commissioni di degustazione;
- la Commissione di degustazione per i riassaggi;
- la Commissione finale di degustazione.

#### **Composizione e compiti delle Commissioni di degustazione.**

I campioni verranno sottoposti in forma anonima al giudizio di Commissioni composte ognuna da cinque membri nominati dall'organismo autorizzato in collaborazione con uno o più dei seguenti soggetti: ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino), AIS (Associazione Italiana Sommelier), FISAR (Federazione Italiana Sommelier, Albergatori e Ristoratori); almeno tre dei cinque membri dovranno essere tecnici degustatori ai sensi dell'articolo 6 del decreto 9 novembre 2017 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali; i restanti membri verranno individuati tra le seguenti categorie:

- giornalisti del settore;
- responsabili tecnici delle enoteche;
- addetti ai vini dei ristoranti;
- responsabili acquisti grande distribuzione;
- esperti assaggiatori e sommelier.

Il Presidente di Commissione, qualora nominato, deve essere scelto fra i tecnici degustatori.

Le valutazioni organolettiche saranno riportate su apposite schede secondo il metodo di analisi sensoriale «Union Internationale des Oenologues».

Il giudizio sarà espresso in forma collegiale da ogni singola Commissione, secondo il criterio della maggioranza semplice.

#### **Composizione e compiti della Commissione di degustazione per i riassaggi.**

L'organismo autorizzato, al fine di ricondurre, tramite riassaggio, in caso di punteggi pari merito, ad un massimo di 30, i vini di cui all'articolo 10 ai quali assegnare il Premio "Selezione Speciale", istituirà un'apposita Commissione, denominata Commissione di degustazione per i riassaggi, composta da un minimo di 5 membri, che potranno essere scelti fra le seguenti categorie:

- tecnici degustatori ai sensi dell'articolo 6 del decreto del 9 novembre 2017 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (nella misura minima del 51% dei componenti la Commissione);
- giornalisti del settore;
- responsabili tecnici delle enoteche;
- addetti ai vini dei ristoranti;
- responsabili acquisti grande distribuzione;
- esperti assaggiatori e sommelier.

Il Presidente della Commissione, qualora nominato, deve essere scelto fra i tecnici degustatori. Le valutazioni organolettiche saranno riportate su apposite schede secondo il metodo di analisi sensoriale «Union Internationale des Oenologues».

Il giudizio sarà espresso in forma collegiale da ogni singola Commissione, secondo il criterio della maggioranza semplice.

**Le tipologie di distinzione da attribuirsi sono:**

- **il Premio “Marengo”, da conferirsi con diploma**
- **il Premio “Selezione Speciale”, da conferirsi con diploma**
- **il Premio “Marengo d’Oro”, da conferirsi con diploma, medaglia e targa**
- **il Premio “Marengo Giovani”, da conferirsi con diploma e medaglia**
- **il Premio “Marengo Donna”, da conferirsi con diploma e medaglia**
- **il Premio “Marengo Biologico”, da conferirsi con diploma e medaglia**

Nessuna riproduzione del logo e del riferimento al Concorso, al diploma, alla medaglia e alla targa, conferite secondo quanto disciplinato dal presente Regolamento, e al termine Marengo è autorizzata né apponibile nell'etichettatura dei contenitori relativi alla partita del vino premiato.

#### **Art. 9 – PREMIO “MARENGO”**

Il “Premio Marengo” viene assegnato dalle Commissioni di degustazione. I vini che in fase di degustazione da parte delle Commissioni di degustazione avranno ottenuto un punteggio di almeno 85 centesimi verranno premiati con il diploma “**Premio Marengo**”.

#### **Art. 10 – PREMI “SELEZIONE SPECIALE”, “MARENGO GIOVANI”, “MARENGO DONNA” E “MARENGO BIOLOGICO”**

Il Premio “Selezione Speciale” viene assegnato, da parte dalle Commissioni di degustazione, ad un massimo di **30** vini, con le seguenti modalità:

**Prima fase.** Per ciascuna delle denominazioni di origine (DOC/DOCG) presentate al Concorso, al vino che avrà ottenuto da parte delle Commissioni di degustazione il miglior punteggio, con un minimo di **88** centesimi, sarà assegnato il Premio “**Selezione Speciale**”.

In caso di punteggi pari merito interverrà la Commissione di degustazione per i riassaggi, ai sensi dell'articolo 8.

**Seconda fase:** il Premio “Selezione Speciale” verrà parimenti assegnato, fino a raggiungere il numero massimo di 30, agli altri vini che durante la degustazione generale avranno ottenuto il punteggio più elevato, non inferiore comunque a **88** centesimi.

In caso di punteggi pari merito interverrà la Commissione di degustazione per i riassaggi, ai sensi dell'articolo 8.

**Premio “Marengo Giovani”:** destinato al vino che ha ottenuto il miglior punteggio, con un minimo di 85/100, presentato da imprenditori (sia uomini che donne) nati a partire dal 1980, con riferimento al titolare in caso di impresa individuale, al 60% dei soci in caso di società di persone, al 60% dei componenti l'organo di amministrazione o ai 2/3 delle quote di capitale che devono essere detenute da giovani nati a partire dal 1980 in caso di società di capitali o cooperative.

In caso di punteggi pari merito interverrà la Commissione Finale, ai sensi dell'articolo 11, comma 2, lett a).

**Premio “Marengo Donna”** destinato al vino che ha ottenuto il miglior punteggio, con un minimo di 85/100, presentato da imprese a prevalente partecipazione femminile, con riferimento alla titolare in caso di impresa

individuale, al 60% dei soci in caso di società di persone, 60% dei componenti l'organo di amministrazione o ai 2/3 delle quote di capitale che devono essere detenute da donne in caso di società di capitali o cooperative.

In caso di punteggi pari merito interverrà la Commissione Finale, ai sensi dell'articolo 11, comma 2, lett a);

**Premio “Marengo Biologico”** destinato al vino biologico (in possesso di idonea certificazione rilasciata da Ente certificatore qualificato) che ha ottenuto il miglior punteggio, con un minimo di 85/10.

In caso di punteggi pari merito interverrà la Commissione Finale, ai sensi dell'articolo 11, comma 2, lett a).

#### **Art. 11 – COMMISSIONE FINALE E PREMIO “MARENGO D'ORO”**

L'organismo autorizzato istituirà un'apposita Commissione, denominata Commissione finale, composta da un minimo di 7 membri, che potranno essere scelti fra le seguenti categorie:

- tecnici degustatori ai sensi dell'articolo 6 del decreto del 9 novembre 2017 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (nella misura minima del 51% dei componenti la Commissione);
- giornalisti del settore;
- responsabili tecnici delle enoteche;
- addetti ai vini dei ristoranti;
- responsabili acquisti grande distribuzione;
- esperti assaggiatori e sommelier;
- web blogger e opinion leader del settore.

Il Presidente della Commissione, qualora nominato, deve essere scelto fra i tecnici degustatori.

I giudizi della Commissione Finale saranno espressi in forma collegiale.

La Commissione finale ha i seguenti compiti:

- a) individuare, tramite riassaggio, in caso di punteggio pari merito, i vini a cui assegnare i premi “Marengo Giovani”, “Marengo Donna” e “Marengo Biologico”;
- b) assegnare il **Premio “Marengo d'Oro”**, individuando, fra i vini premiati con la Selezione Speciale, tramite riassaggio, i 4 migliori vini presentati al Concorso fra bianchi, rossi, spumanti e le denominazioni di origine con l'indicazione di vitigno aromatico.

#### **Art. 12 – DISPOSTI DI GARANZIA**

Le aziende partecipanti potranno richiedere copia delle schede di valutazione relative ai vini da loro presentati.

L'organismo autorizzato avrà cura di inviare le schede stesse, in forma anonima, senza l'indicazione dei nomi e delle firme dei componenti delle Commissioni, che devono restare anonimi.

A salvaguardia del prestigio delle imprese partecipanti l'organismo autorizzato renderà noto solo l'elenco dei vini premiati e delle relative imprese.

Non sarà invece reso noto l'elenco delle aziende partecipanti al Concorso i cui vini presentati non hanno raggiunto il punteggio minimo previsto per l'attribuzione delle distinzioni di cui al precedente articolo 8.

I dati forniti dalle aziende saranno utilizzati nel rispetto di quanto previsto in materia di protezione dei dati personali dal Regolamento UE 2016/679 (GDPR).

#### **Art. 13 – PROMOZIONE DEI VINI VINCITORI**

L'organismo autorizzato si impegna ad individuare una serie di iniziative volte a valorizzare in modo significativo i vini vincitori, favorendone la loro commercializzazione nei settori della ristorazione e sui mercati in genere, sia nazionali che esteri.

Le azioni di valorizzazione potranno essere, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- presentazione e degustazione dei vini vincitori nell'ambito di eventi fieristici;
- l'invio dei vini premiati a wine writer, giornalisti e personalità del mondo della comunicazione;
- l'organizzazione di una missione incoming di buyer stranieri;
- iniziative di valorizzazione e diffusione dei vini vincitori presso gli operatori della ristorazione per evidenziare il buon rapporto qualità/prezzo dei prodotti e per favorirne la presenza nelle strutture ricettive del territorio.

A questi fini, le imprese vincitrici di tali premi si impegnano a conferire all'organismo autorizzato, a titolo gratuito, **n. 24 bottiglie** di ognuno dei vini vincitori entro il termine inderogabile di trenta giorni dalla conclusione del Concorso, pena l'esclusione dell'impresa inadempiente dal diritto al premio.

Per gli scopi sopra indicati, le aziende vincitrici acconsentiranno che l'organismo autorizzato utilizzi i loro dati come comunicati nella domanda di partecipazione al Concorso ai sensi dell'art. 5 del presente Regolamento.

#### **Art. 14 – COMITATO ORGANIZZATORE**

La gestione del Concorso sarà demandata ad un Comitato organizzatore, nominato dall'organismo autorizzato, così composto:

- Rappresentante della Camera di Commercio;
- Rappresentante del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – Comitato Nazionale Vini;
- Rappresentante delle Commissioni di degustazione;
- Direzione di ASPERIA.

#### **Art. 15 – CONTROLLI**

Il Comitato organizzatore di cui all'articolo 14 si riserva il diritto di modificare, previa autorizzazione del competente Ministero, il presente regolamento e la data della manifestazione in qualsiasi momento ciò si rendesse necessario.

L'organismo autorizzato si riserva di effettuare, direttamente presso le imprese e tramite propri incaricati, i controlli che riterrà opportuni sulle partite di vino premiate.

Qualsiasi controversia concernente il presente Regolamento o collegata ad essa, comprese quelle relative alla sua interpretazione, validità ed esecuzione, sarà sottoposta ad arbitrato rituale rapido, secondo le previsioni del Regolamento della Camera Arbitrale del Piemonte, qui richiamato integralmente. L'arbitro unico deciderà in via rituale, secondo equità e senza formalità di procedura.

#### **Art. 16 – CLAUSOLA DI CONCILIAZIONE**

Le parti sottoporranno al tentativo di conciliazione previsto dal Servizio di Conciliazione della Camera Arbitrale del Piemonte qualsiasi controversia derivante dal presente concorso o in relazione allo stesso.

In caso di mancato raggiungimento di un accordo, le parti saranno libere di adire l'Autorità Giudiziaria Ordinaria: in tal caso la competenza è del Foro di Alessandria.