



Emozioni dal Mondo

Merlot e Cabernet insieme

dal 12 al 14 Ottobre 2023 - BERGAMO

REGOLAMENTO

Concorso Internazionale EMOZIONI DAL MONDO: MERLOT E CABERNET INSIEME

19^a Edizione

Art. 1 Organizzazione

La Vignaioli Bergamaschi S.C.A, con il patrocinio dell'Organisation International de la Vigne e du Vin (OIV) e con la collaborazione scientifica del Centro Studi Assaggiatori e del Good Senses, organizza il 19° Concorso Internazionale "EMOZIONI DAL MONDO: MERLOT E CABERNET INSIEME" che si terrà nella provincia di Bergamo il 12, 13 e 14 Ottobre 2023.

Art. 2 Finalità

Il 19° Concorso Internazionale "EMOZIONI DAL MONDO: MERLOT E CABERNET INSIEME" si propone:

1. di creare una competizione tra vini di tutto il mondo derivanti da tali vitigni in modo da metterne in risalto i caratteri e anche studiare i riflessi dell'ambiente e delle tecniche enologiche impiegate;
2. di mettere in evidenza le produzioni di pregio indicando ai consumatori i migliori prodotti esistenti sul mercato di questi vitigni di tendenza e di larga coltivazione a livello mondiale;
3. di stimolare i produttori a perseguire la qualità nella sua accezione più moderna, quella della soddisfazione del consumatore.

Art. 3 Requisiti per la partecipazione

Possono partecipare al concorso soltanto le aziende che hanno le partite di vino con un quantitativo minimo di almeno 1.000 bottiglie delle capacità indicate nell'art. 8 punto 4. I vini possono essere presentati da tutte le tipologie di aziende, purché imbottigliati, ottenuti da uve provenienti dai vitigni Merlot e/o Cabernet, o da incroci comprendenti Merlot o/e Cabernet Sauvignon o C. Franc, recanti in etichetta i relativi nomi e/o appartenenti a denominazioni regolamentate in cui sia d'obbligo la presenza dei citati vitigni congiuntamente o disgiuntamente per una percentuale minima del 60%. Non sono ammessi alla selezione 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.

Art. 4 Classificazione dei vini

Il 19° Concorso Internazionale è riservato alle seguenti categorie di vini:

- Secchi tranquilli;
- Frizzanti;
- Dolci e liquorosi.

Ai fini della classificazione e della verifica delle denominazioni di cui sopra, saranno adottate le definizioni dell'Unione Europea o del paese produttore.

L'Organizzazione si riserva la facoltà di modificare le categorie in relazione al numero dei campioni partecipanti.



Con il contributo della Camera di Commercio di Bergamo
**CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO**



Art. 5 Comitato organizzatore

Il Comitato Organizzatore viene nominato dalla Vignaioli Bergamaschi S.C.A nell'ambito di propri membri del consiglio di amministrazione e propri tecnici. Il Comitato Organizzatore si avvarrà dell'opera di un pubblico ufficiale, per quanto concerne la regolarità di tutte le operazioni previste dal presente regolamento e in particolare per l'anonimizzazione dei campioni.

Art. 6 Comitato Scientifico

Il Comitato Scientifico è costituito dai rappresentanti dei seguenti organismi:

- Vignaioli Bergamaschi S.C.A;
- Consorzio Tutela Valcalepio;
- Centro Studi Assaggiatori;
- Good Senses.

Art. 7 Presidium

Il presidium, a norma del regolamento dell'OIV riguardante l'organizzazione di concorsi enologici, saranno costituiti dai membri del Comitato Scientifico e/o da soggetti scelti dal medesimo organismo tra persone idonee allo svolgimento del compito.

Art. 8 Modalità di iscrizione

Le aziende che intendono partecipare al Concorso Internazionale devono far pervenire presso la Vignaioli Bergamaschi S.C.A via Bergamo, 10 - San Paolo d'Argon entro il **30 settembre 2023**:

1. domanda di partecipazione, secondo modulo A allegato e scaricabile dal sito www.emozionidalmondo.it completa in ogni sua parte;
2. bonifico (allegare copia) € 90,00 (novanta) per ogni referenza presentata intestato a: Vignaioli Bergamaschi S.C.A, via Bergamo, 10 – San Paolo D'Argon (BG), Banca Intesa Sanpaolo – Filiale di Gorlago, IBAN code: IT13X0306953090100000003079, a titolo di contributo nelle spese organizzative per una manifestazione che non persegue scopi di lucro;
3. n.1 etichetta e controetichetta, identiche a quelle del vino presentato al Concorso Internazionale, in busta chiusa;
4. n. 6 bottiglie dello stesso lotto, di capacità di litri 0,75 - o, in alternativa, solo per i vini da dessert, n. 6 bottiglie della capacità di litri 0,375. Sul cartone di vino deve essere chiaramente scritto: "Campione non commerciale inviato per il 19° Concorso Internazionale "Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet insieme";
5. verbale di prelievo, redatto su apposito modulo in conformità alle modalità in uso nel paese in cui la ditta presentatrice ha sede. L'azienda si impegna a consentire l'accesso nei propri locali al personale preposto al prelievo dei campioni;
6. certificato di analisi, rilasciato anche dal laboratorio della cantina, riportante almeno i seguenti parametri:
 - titolo alcolometrico a 20°C;
 - tenore zuccherino;
 - acidità totale in g/l espressa in acido tartarico o acido solforico;
 - acidità volatile per mille;
 - anidride solforosa totale;
 - anidride solforosa libera;
 - pressione se si tratta di vini frizzanti.

Il certificato deve riportare il nome dell'Azienda presentatrice e del vino partecipante con tutte le indicazioni utili all'identificazione del campione. Per i vini a denominazione di origine, l'azienda deve presentare la dichiarazione dell'autorità competente attestante il certificato di idoneità, l'origine e la denominazione del vino.

Il Comitato Organizzatore si riserva di fare eseguire proprie analisi di confronto e di controllo.

Art. 9 Responsabilità

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 durante il 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.

Art. 10 Ricezione dei campioni

Dal momento della ricezione, tutti i campioni partecipanti al Concorso Internazionale saranno conservati secondo le norme di buona 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'organizzazione al momento della sua consegna;
- il secondo attribuito da un pubblico ufficiale formalmente indicato dall'Ente Organizzatore prima della presentazione del campione alle commissioni di degustazione.

Art. 11 Valutazione

La valutazione dei campioni verrà effettuata nella provincia di Bergamo, nel giorno 13 Ottobre 2023, da apposite commissioni composte da non meno di cinque componenti - enologi, enotecnici, sensorialisti, assaggiatori, sommelier e giornalisti del settore enogastronomico - la maggioranza dei quali devono essere commissari esteri e tecnici, secondo quanto sancito dal Decreto Ministeriale del 09 Novembre 2017 art. 6 punti 2), 3) e 4).

Le Commissioni valuteranno i campioni in base al metodo di valutazione dell'Union International des Oenologues così come stabilito dal Decreto Ministeriale del 09 Novembre 2017 art. 6 punto 6) e 7); le valutazioni verranno espresse autonomamente da ogni componente e il punteggio finale sarà ottenuto come previsto dal citato regolamento. I giudizi delle commissioni sono inappellabili.

Art. 12 Riservatezza

A salvaguardia del prestigio delle Aziende partecipanti, l'ente organizzatore renderà noto solo l'elenco dei vini premiati e non quello complessivo o il nome delle Aziende partecipanti, né il punteggio assegnato ai singoli campioni.

Art. 13 Riconoscimento e premiazione

Il punteggio minimo per l'assegnazione delle distinzioni è di 80/100, così come stabilito dal Decreto Ministeriale 09 Novembre 2017 art. 6 punto 7). La percentuale dei campioni partecipanti al concorso di provenienza estera non deve essere inferiore al 20% del totale, così come stabilito dal Decreto Ministeriale 09 Novembre 2017 art. 3 punto 2). Il risultato finale di ogni vino è determinato dalla media aritmetica dei singoli giudizi, previa eliminazione del punteggio più alto e di quello più basso, così come sancito dal Decreto Ministeriale del 09 Novembre 2017 art. 6 punto 11).

In base al punteggio ottenuto e a quanto determinato dal regolamento O.I.V saranno premiati ex-aequo, rispettando il limite del 30% fissato dall'O.I.V., tutti i vini di ogni categoria con le seguenti distinzioni:

- Gran Medaglia d'Oro: per punteggi di almeno 92/100
- Medaglia d'Oro: per punteggi di almeno 85/100
- Medaglia d'Argento: per punteggi di almeno 82/100

e saranno riconosciuti, con la suddetta distinzione, "19° Concorso Internazionale Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet insieme" costituente un diploma. Alle aziende vincitrici di medaglie verrà data la possibilità di utilizzare un bollino adesivo raffigurante la medaglia vinta e il logo del concorso enologico, da incollare sulle bottiglie della sola partita a cui appartiene il vino premiato.

La proclamazione dei vincitori avverrà il giorno 14 Ottobre 2023 a Bergamo durante una cerimonia apposita e successivamente pubblicata sul sito www.emozionidalmondo.it. Nessuna riproduzione riguardante il concorso enologico "Emozioni dal Mondo: Merlot e Cabernet insieme", al di fuori delle distinzioni soprannominate, è autorizzata ne apponibile sulla bottiglia per il vino premiato, costituita da un diploma e da relativo bollino.

Art. 14 Controlli

I vincitori del Concorso Internazionale dovranno permettere di effettuare ispezioni ed eventuali prelievi di campioni nella propria cantina al Comitato Organizzatore o a suoi delegati.

Qualora non avessero rispettato integralmente il Regolamento, decadranno da ogni riconoscimento attribuito (in sede di premiazione).

Art. 15 Foro competente e modifiche al regolamento

Per qualsiasi controversia il Foro competente è quello di Bergamo. Il presente regolamento potrà subire variazioni per espressa richiesta delle Autorità competenti o per necessità organizzative.