



CONEGLIANO VALDOBBIADENE D.O.C.G. PROSECCO SUPERIORE “GARANTITO”

PRIMA EDIZIONE
(febbraio - giugno 2010)

REGOLAMENTO

Art. - 1 -

In occasione della **XV.a edizione della Primavera del Prosecco 2010 DOCG Conegliano Valdobbiadene** in programma dal 20 febbraio al 20 giugno (Mostre di Vidor, Santo Stefano, Col S. Martino, Guia, Villa di Cordignano, S. Pietro di Barbozza, San Giovanni, Refrontolo, Miane, Fregona, Saccol, Combai, Vittorio Veneto, Conegliano, Corbanese, S. Pietro di Feletto e Serravalle), il Comitato Organizzatore indice ed organizza la Prima Selezione “GARANTITO” dei vini Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore (spumante) con lo scopo di evidenziare la migliore produzione enologica del territorio e farla conoscere ai consumatori ed agli operatori presentando al pubblico le tipologie dei vini più caratteristici delle **17** Mostre della zona collinare trevigiana, nonché premiare e stimolare lo sforzo delle aziende vitivinicole al continuo miglioramento qualitativo dei loro prodotti.

Art. - 2 -

Il Comitato Organizzatore della Primavera del Prosecco DOCG è composto dai seguenti organismi:

- Provincia di Treviso
- Comunità Montana delle Prealpi Trevigiane
- U.N.P.L.I. Comitato Provinciale di Treviso
- Altamarca Associazione
- Associazione Mostre Conegliano Valdobbiadene

Il Comitato Promotore della Primavera del Prosecco DOCG è composto dai seguenti organismi:

- Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
- Regione Veneto
- Associazione Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene
- Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
- Consorzio Tutela Vini dei Colli di Conegliano
- Fondazione Enologica

La prima selezione “GARANTITO” dei vini Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore si svolge con la collaborazione dell'Associazione Enologi-Enotecnici Italiani Sezione Veneto Centro Orientale, che nominerà un Presidente responsabile incaricato di controllare la realizzazione tecnica e di dirimere eventuali controversie. Le sue decisioni sono inappellabili.

Art. - 3 -

Sono ammessi alla selezione i vini spumanti presentati da viticoltori, vinificatori in proprio, cantine cooperative, aziende commerciali ed industriali, già ammessi ad una delle 17 Mostre della Primavera del Prosecco DOCG e che appartengano ad una partita minima di nr. 5.000 bottiglie vari formati con le capacità e le caratteristiche indicate all'Art. 5. Non sono inoltre ammessi al concorso i vini presentati da produttori singoli o associati che abbiano avuto condanne per frodi o sofisticazioni.

Art. - 4 -

I vini Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore (spumante) sono divisi nelle categorie:

- Brut e Rive Brut (fino a 12 gr/lit)
- Extra Dry e Rive Extra Dry (da 12 a 17 gr/lit)
- Dry e Rive Dry (da 17 a 32 gr/lit)
- Valdobbiadene Superiore di Cartizze (da 17 a 32 gr/lit)

Ogni categoria deve essere composta da almeno 3 vini di aziende diverse, altrimenti sono inseriti nella tipologia di sapore.

Art. - 5 -

I vini ammessi alla selezione devono essere completamente e regolarmente etichettati, atti all'immissione al consumo ed in bottiglie dello stesso lotto di capacità di lt. 0,750 (da lt. 0,375 per i passiti).

Art. - 6 -

L'Azienda dovrà far pervenire all'**Associazione Mostre Conegliano Valdobbiadene**, presso la sede della mostra di San Pietro di Barbozza - Valdobbiadene (fianco chiesa), tel. 0423.976975, con orario 10.00-12.30 e 15.00-18.30, da lunedì **7 giugno** sino al termine ultimo tassativo delle ore 18.30 di giovedì **10 giugno 2010**, la seguente documentazione:

a) domanda di partecipazione (vedi schede allegate), completa in ogni sua parte e firmata dal responsabile dell'azienda;

b) versamento della quota di €90,00 + Iva per il primo vino presentato + Euro 50,00 + Iva per ogni vino successivo.

c) certificato di idoneità rilasciato dalla C.C.I.A.A. di Treviso;

d) n. 6 bottiglie dello stesso lotto di quelli ammessi ed esposti alle Mostre e di capacità di lt 0,750 (da lt. 0,375 per i passiti) completamente etichettate e confezionate per ogni vino presentato;

e) n. 3 etichette e retroetichette identiche a quelle di ogni vino presentato;

f) relazione di analisi rilasciata anche dal laboratorio della Cantina riportante i seguenti parametri:

- titolo alcolometrico a 20 a;
- zuccheri riduttori gr. / lt.
- acidità totale gr. / lt. espressa in acido tartarico o acido solforico;
- acidità volatile per mille;
- anidride solforosa totale;
- anidride solforosa libera.

Art. - 7 -

L'azienda dovrà inoltre garantire la disponibilità di 48 bottiglie da 0.75 litri (n. 12 per i passiti) - dello stesso lotto di quelli ammessi ed esposti alle Mostre - per l'eventuale partecipazione alle premiazioni.

Art. - 8 -

Qualora i campioni presentati non siano conformi alle categorie ed ai gruppi di cui all'art. 4, o la documentazione di cui all'art. 6 sia incompleta, non saranno ammessi alla selezione e le Aziende presentatrici non avranno diritto alla restituzione della quota di ammissione.

Art. - 9 -

Dal ricevimento dei vini alla degustazione dei campioni da parte delle commissioni, è cura dell'organizzazione 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'organizzazione al momento della sua consegna all'organizzazione medesima;
- il secondo attribuito dal presidente della Commissione di Degustazione o da un responsabile da lui nominato.

La persona designata assiste alle diverse operazioni della selezione e per l'adempimento delle sue funzioni può giovare della collaborazione di personale di sua fiducia.

Lo stesso garantisce gli aspetti formali, le modalità operative e conserva i campioni dei vini dal momento dell'anonimizzazione alla stesura della graduatoria da lui redatta per ogni gruppo e tipologia di vini.

Art. - 10 -

La giuria è composta da apposite commissioni nominate a norma delle disposizioni di Legge e dei regolamenti vigenti. Ogni commissione sarà costituita per sorteggio da almeno:

- nr. 4 enologi e/o enotecnici nominati dall'Associazione Enologi Enotecnici Italiani Sezione Veneto C.O.

- **nr. 1 giornalisti e/o personalità** del mondo della ristorazione, della Scuola Enologica di Conegliano, della cultura, dello sport, della comunicazione in genere che vantano una conoscenza e competenza della produzione enologica locale.

Il metodo di valutazione utilizzato è quello "Union Internationale des Oenologues". Le valutazioni saranno espresse collegialmente dalla 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. La persona designata, 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 giuria emette giudizi inappellabili. Per opportunità di riservatezza delle aziende partecipanti viene reso noto solo l'elenco dei vini premiati e non quello delle aziende partecipanti, né il punteggio assegnato ai singoli campioni.

Ciascuna azienda può, per propria documentazione, richiedere all'Ente Organizzatore l'invio dei documenti di valutazione riferiti ai propri vini in Concorso, fino al **30 Agosto 2010**.

Art. -11

Tutti i vini che nelle valutazioni delle commissioni d'assaggio, secondo il metodo di valutazione "Union Internationale des Oenologues", supereranno gli 85 centesimi, saranno premiati. I vini premiati saranno messi in degustazione al grande pubblico negli appositi spazi allestiti. Nel caso nessun vino, all'interno di una specifica categoria, superasse gli 85 centesimi, verrà premiato il vino che ha ottenuto il punteggio più alto purchè abbia raggiunto almeno gli 82 centesimi.

Art. - 12 -

Con una particolare cerimonia, alla Scuola Enologica "G.B.Cerletti" di Conegliano verranno proclamati i vini Spumanti vincitori della selezione "GARANTITO" 2010.

Art. - 13 -

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

Art. - 14 -

Per qualsiasi controversia il Foro competente è quello di Treviso.