

ITALIABIO
I° CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE BIODIVINO 2022

REGOLAMENTO

Art. 1 - ORGANIZZAZIONE

L'Associazione **ITALIABIO**, con il patrocinio della **REGIONE SICILIA - ASSESSORATO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA MEDITERRANEA**, organizza il

I° CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE BIODIVINO 2022

che si terrà nel comune di Monreale (PA), dal 23 al 26 giugno 2022.

L'Associazione **ITALIABIO** si avvarrà anche della collaborazione della rete dei Distretti del Cibo BioSlow e di altri Organismi o Enti Nazionali e Internazionali che operano per la valorizzazione economica dei territori e delle relative produzioni vitivinicole di qualità.

Art. 2 - FINALITA'

La I° edizione del **CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE BIODIVINO 2022** si propone di:

- valorizzare la cultura del vino e promuovere i vini biologici, così come indicati dal Regolamento UE 848/18 e Reg. UE 1165/2021, nonché i territori ove essi vengono prodotti in Italia o nei paesi a forte vocazione vitivinicola in Europa e nel mondo, per favorirne la conoscenza anche attraverso i moderni strumenti di comunicazione;
- evidenziare il ruolo che l'agricoltura biologica può svolgere, in particolare nel settore della viticoltura, nel dare concreta attuazione alle indicazioni delle istituzioni, nazionali e internazionali, per quanto attiene il rispetto della compatibilità ambientale comprese nell'Agenda 2030 e nella strategia Farm to Fork, quest'ultima indirizzata a rendere i sistemi alimentari equi, sani e rispettosi dell'ambiente;
- promuovere la biodiversità in vigna, valorizzando il recupero delle varietà autoctone;
- promuovere attività di indagine e di ricerca sui vini biologici;
- Incentivare la riduzione del tenore massimo di SO₂ dei vini in rapporto alle norme europee per i vini biologici;
- far conoscere al pubblico le caratteristiche dei vini biologici e dei vitigni dei diversi Paesi, aiutando il consumatore ad avere un riferimento, attraverso un criterio di selezione e fiducia, per un'offerta più articolata e consapevole;
- sostenere i Distretti del Cibo e i territori a forte vocazione vitivinicola nel ruolo di animatori dello sviluppo economico locale.

Art. 3 - REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla I° edizione del **CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE BIODIVINO 2022** i vini presentati da tutte le tipologie di Aziende, le cui sedi operative siano ubicate in territori a forte vocazione vitivinicola dell'Unione Europea o Extra UE.

Le partite di vino che possono partecipare al concorso devono essere certificate secondo il Regolamento Europeo 848/2018 e successive modificazioni e integrazioni, o disposizioni equivalenti degli altri paesi extra UE e riconosciuti equivalenti dalla UE, **oltre a essere a Denominazione di origine protetta e a indicazione geografica protetta, per i vini di origine comunitaria, a indicazione geografica per i vini provenienti dai paesi terzi, nonché vini spumanti di qualità (reg. CE n. 1308/2013).**

Il Concorso Enologico BIODIVINO 2022, in quanto Concorso Internazionale, prevede una percentuale di campioni partecipanti di provenienza estera non inferiore al 20% del totale. Possono partecipare al CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE "BIODIVINO 2022" i vini imbottigliati, ottenuti da uve prodotte in vigneti di proprietà e/o condotti dall'Azienda partecipante.

I vini che parteciperanno alla 1° edizione del "**CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE BIODIVINO 2022**" devono derivare da un medesimo lotto il cui quantitativo minimo è di 1.000 litri. Un volume inferiore, ma superiore a 100 litri, può essere ammesso se la produzione è particolarmente modesta.

Sono ammessi i formati da litri 0,375, 0,50 e 0,75.

Le bottiglie dovranno essere etichettate in conformità alle norme vigenti e ai relativi disciplinari di produzione.

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 per reati inerenti frodi o sofisticazioni.

Art. 4 - CLASSIFICAZIONE DEI VINI

Il **CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE BIODIVINO 2022** è riservato alle seguenti categorie di vini:

- VINI BIANCHI SECCHI TRANQUILLI IGP E DOP DERIVANTI DALLA VENDEMMIA 2021;
- VINI BIANCHI SECCHI TRANQUILLI IGP E DOP DERIVANTI DALLE VENDEMMIE 2020 E PRECEDENTI;
- VINI ROSATI SECCHI TRANQUILLI IGP E DOP DERIVANTI DALLA VENDEMMIA 2021;
- VINI ROSATI SECCHI TRANQUILLI IGP E DOP DERIVANTI DALLE VENDEMMIE 2020 E PRECEDENTI;
- VINI ROSSI SECCHI TRANQUILLI IGP E DOP DERIVANTI DALLA VENDEMMIA 2021;
- VINI ROSSI SECCHI TRANQUILLI IGP E DOP DERIVANTI DALLE VENDEMMIE 2020 E PRECEDENTI;
- VINI FRIZZANTI SECCHI BIANCHI IGP E DOP;
- VINI FRIZZANTI SECCHI ROSATI IGP E DOP;
- VINI FRIZZANTI SECCHI ROSSI IGP E DOP;
- VINI FRIZZANTI DOLCI IGP E DOP;
- VINI SPUMANTI BIANCHI V.S.Q. E IGP;
- VINI SPUMANTI ROSATI V.S.Q. E IGP;
- VINI SPUMANTI ROSSI V.S.Q. E IGP;
- VINI SPUMANTI BIANCHI DOP (DOC E DOCG)
- VINI SPUMANTI ROSATI DOP (DOC E DOCG)
- VINI SPUMANTI ROSSI DOP (DOC E DOCG)
- VINI SPUMANTI DOLCI V.S.Q.A., V.S.Q.DOP E IGP;
- VINI PASSITI IGP E DOP;
- VINI LIQUOROSI IGP E DOP;
- VINI DOLCI IGP E DOP;
- VINI SENZA SOLFITI AGGIUNTI IGP E DOP nelle tipologie bianco, rosato e rosso;

Ai fini della classificazione di cui sopra saranno adottate le definizioni dell'Unione Europea. L'Organizzazione si riserva la facoltà di modificare le categorie in relazione al numero dei campioni partecipanti.

Art. 5 - COMITATO ORGANIZZATORE

Il COMITATO ORGANIZZATORE è composto dai membri designati dall'Associazione Italiabio. Il Comitato Organizzatore ha il compito essenziale di sovrintendere alla realizzazione dell'iniziativa. Il Comitato Organizzatore si avvarrà dell'opera di un Notaio, di un Avvocato estraneo al settore vitivinicolo o di un Pubblico Ufficiale, per quanto concerne la verifica della regolarità di tutte le operazioni previste dal presente regolamento.

Il Comitato Organizzatore 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.

Art. 6 - COMITATO TECNICO SCIENTIFICO

Il Comitato Tecnico Scientifico è presieduto dall' Enol. Giovanni Giardina, Esperto Degustatore di Vino Internazionale, ed è composto da: Prof. Rosario Di Lorenzo, Docente di Viticoltura all'Università di Palermo e dal Dr. Salvatore D'Agostino, Esperto Enochimico, già Direttore dell' Istituto Regionale del Vino e dell'Olio di Sicilia.

Art. 7 - MODALITA' DI ISCRIZIONE

Le Aziende che intendono partecipare al **CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE BIODIVINO 2022** possono aderire nel seguente modo:

al costo di € 60,00+IVA (22%) per i primi due campioni ed € 50,00+IVA per i successivi, seguendo la procedura di iscrizione ON LINE sul sito www.bioenoteca.it con conseguente pagamento (online tramite PayPal o con bonifico bancario intestato a:

Convivalia srl – società Benefit - IBAN IT19J0306916702100000014641 - Banca Intesa San Paolo - Filiale di Via Trieste n, 152/154 – 93100 Caltanissetta, a titolo di contributo nelle spese organizzative per una manifestazione che non persegue scopi di lucro.

Per le Aziende ubicate al di fuori del territorio italiano utilizzare il CODICE BIC/SWIFT: BCITITMM

Le iscrizioni dei vini al Concorso si chiudono improrogabilmente martedì 31 Maggio 2022.

L'iscrizione al Concorso vincola l'Azienda al pagamento del corrispettivo e all'invio dei campioni nei termini previsti. Non sono ammessi rimborsi in caso di mancato invio dei campioni o ritardo nella consegna degli stessi (vedi ART. 8 - RESPONSABILITA').

I versamenti relativi ai campioni iscritti vanno effettuati entro la data di consegna degli stessi, come previsto dal Regolamento vigente. I campioni per i quali non sarà versata la quota sopra indicata al momento del Concorso non verranno messi in degustazione.

I CAMPIONI DI VINO DOVRANNO ESSERE INVIATI A PARTIRE DA 23 MAGGIO E DOVRANNO PERVENIRE ENTRO E NON OLTRE VENERDI' 10 GIUGNO presso:

Abbazia San Martino della Scale - P.zza Platani, 11 - 90046 San Martino delle Scale (PA)

Per ogni partita in concorso **DA CONSEGNARE CON BOLLA DI ACCOMPAGNAMENTO** occorrono i seguenti documenti (che potranno essere inseriti nelle scatole di spedizione dei campioni di vino o potranno essere inviati anche via mail immediatamente dopo la spedizione dei vini):

- CERTIFICAZIONE ai sensi del Regolamento UE 848/2018, o documento equivalente per i paesi extra UE, attestante l'origine e la denominazione del vino;
- per tutte le Aziende, italiane e non, autocertificazione del verbale di prelievo del campione del Responsabile dell'Azienda o documentazione sottoscritta da un pubblico ufficiale;
- dichiarazione con cui l'Azienda presentatrice si impegna a consentire l'accesso nei propri locali al personale eventualmente inviato dal Comitato Organizzatore per effettuare eventuali prelievi di campioni dei vini presentati al Concorso;
- n. 6 bottiglie dello stesso lotto, di capacità di litri 0,75 o 0,50. In alternativa, solo per i vini da dessert, n. 12 bottiglie della capacità di litri 0,375, tutte riunite in un unico imballaggio;
- n. 3 etichette e contro etichetta identiche a quelle utilizzate per il vino presentato in concorso
- scheda tecnica del vino presentato in concorso
- copia versamento della quota come da art. 7

Sul cartone di vino deve essere chiaramente scritto: Campione non commerciale inviato per *CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE BIODIVINO 2022* ";

- certificato di analisi rilasciato anche dal laboratorio della cantina riportante almeno i seguenti parametri:
 1. titolo alcolometrico a 20°C;
 2. tenore zuccherino;
 3. acidità totale g/l espressa in acido tartarico o acido solforico;
 4. acidità volatile per mille;
 5. anidride solforosa totale;
 6. anidride solforosa libera;
 7. pressione se si tratta di vini spumanti;
 8. certificazione di vino biologico rilasciato da Ente Certificatore Autorizzato.

Il certificato deve riportare il nome dell'Azienda presentatrice e del vino partecipante con tutte le indicazioni utili all'identificazione del campione. L'Organismo ufficialmente preposto si riserva di fare eseguire proprie analisi di confronto e di controllo.

Art. 8 - RESPONSABILITA'

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. 9 - RICEZIONE DEI CAMPIONI

L'Organismo ufficialmente autorizzato verifica gli involucri dei vini ricevuti e la documentazione ufficiale che li accompagna.

Dal momento della ricezione, tutti i campioni partecipanti al *CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE BIODIVINO 2022* 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 dal personale dell'organismo ufficialmente autorizzato al momento della sua consegna;
- il secondo attribuito da un Notaio, un Avvocato o un Pubblico Ufficiale formalmente indicato dall'Ente Organizzatore prima della presentazione del campione alle commissioni di degustazione.

Art. 10 - VALUTAZIONE

La valutazione dei campioni verrà effettuata nel comune di Monreale (PA), presso l'Abbazia San Martino delle Scale - P.zza Platani N. 11, nei giorni dal 24 al 26 giugno 2022 da apposite commissioni internazionali a maggioranza di commissari esteri, composte da enologi, enotecnici, assaggiatori esperti, sommelier e giornalisti con provata esperienza del settore enogastronomico, secondo le prescrizioni dell'Art. 6, commi 2 e 3 del D.M. 9/11/2017.

Sarà invitato un Ispettore del Mipaaf e un ispettore dell'O.I.V.

Il Comitato Scientifico designa i giudici, prevedendo la presenza di esperti di differenti Paesi.

Ciascuna commissione si compone, in principio, di sette giudici. In alcun caso, il numero dei giudici non può essere inferiore a cinque. I giudici sono in maggioranza Enologi.

Le Commissioni di degustazione internazionali valuteranno i campioni in base al regolamento dell'O.I.V. che prevede, tra l'altro, il ricorso alla scheda organolettica in base

al metodo "OIV - Union Internationale des Oenologues"; le valutazioni saranno espresse autonomamente da ogni componente e il punteggio finale sarà ottenuto in base alla media aritmetica delle singole valutazioni, previa eliminazione di quella più alta e quella più bassa.

I risultati delle operazioni di valutazione saranno pubblicati nel più breve tempo possibile sul sito www.bioenoteca.it

Art. 11 - RISERVATEZZA

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

Art. 12 - RICONOSCIMENTO E PREMIAZIONE

In base al punteggio ottenuto e a quanto determinato dal regolamento O.I.V. saranno premiati ex-aequo, rispettando i limiti fissati dall'O.I.V., tutti i vini di ogni categoria con le seguenti distinzioni generali:

- Gran Medaglia d'Oro (Punteggio oltre 92/100)
- Medaglia d'Oro (Punteggio oltre 87/100)
- Medaglia d'Argento (Punteggio oltre 82/100)
- Medaglia di Bronzo (Punteggio minimo 80/100)

e saranno riconosciuti, con la suddetta distinzione, "*CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE BIODIVINO 2022* del Comune di anno 2022". Resta inteso che qualora tale distinzione sia destinata a confezioni di vini che avranno partecipato con esito positivo al Concorso Enologico in argomento, la stessa non dovrà contenere nomi geografici o menzioni riservate dalla regolamentazione internazionale ad altri vini.

La somma di tutte le medaglie attribuite ai campioni che hanno ottenuto il miglior risultato non può superare il 30% del totale dei campioni presentati al Concorso.

La cerimonia di premiazione, con consegna dei Diplomi ai Comuni e alle Aziende vincitrici, sarà effettuata entro il mese di luglio 2022, in sede da stabilire. Le Aziende che non potranno essere presenti riceveranno il Diploma tramite invio telematico del relativo PDF stampabile.

Le bottiglie di vino appartenenti alle partite vincitrici del *CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE BIODIVINO 2022* saranno promosse con le seguenti tipologie di servizi:

Servizi proposti alle Aziende vincitrici ed ai Comuni vincitori:

- Pubblicazione sul sito www.bioenoteca.it del nominativo dell'Azienda e dei relativi prodotti premiati
- Servizio di copertura stampa in occasione della premiazione per la comunicazione sia dei risultati che di tutte le altre iniziative inerenti al Concorso.
- Allestimento e stampa di BOLLINI AUTOADESIVI CERTIFICANTI I PREMI CONSEGUITI.
- Assistenza tecnica e supporto organizzativo per la presentazione dei vini vincitori in occasione di Manifestazioni di promozione vitivinicola a carattere internazionale, nazionale e locale.

Nessuna riproduzione riferita al Concorso Enologico, ad eccezione del bollino sopradescritto riferito alle medaglie, è autorizzata né apponibile sulle bottiglie delle partite del prodotto premiato.

Art. 13 - CONTROLLI

L'organismo autorizzato può effettuare gli opportuni controlli anche mediante eventuali sopralluoghi presso le aziende produttrici partecipanti al concorso, per constatare la veridicità e la regolarità di quanto specificato 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 l'eventuale irregolarità ove le stesse si configurino come fatto illecito, saranno denunciate all'Ufficio competente per territorio dell'ICQRF del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

I vincitori del *CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE BIODIVINO 2022* dovranno permettere all'Organismo ufficialmente autorizzato a suoi delegati di effettuare ispezioni ed eventuali prelievi di campioni nella propria cantina.

Qualora non avessero rispettato integralmente il Regolamento, decadranno da ogni riconoscimento attribuito (in sede di premiazione) e il Comitato stesso verbalizzerà rendendo pubblico comunicato alla stampa nazionale ed estera.

Art. 14 - FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia il Foro competente è quello di Torino.