

CANTINE DI SAN MARTINO 11 NOVEMBRE 2023

REGOLAMENTO

Gara del vino novello, d'annata, vino spumante e olio novello

Art. 1: Oggetto

Il Comune di Fossato di Vico organizza la "Gara del vino novello, d'annata, vino spumante e olio novello", che si terrà il giorno sabato 11 Novembre 2023, alle ore 15:00, presso il "Teatro Comunale" nel centro storico del Capoluogo.

Art. 2: Partecipanti

Sono ammessi a partecipare alla gara vinificatori o viticoltori vinificatori ed olivicoltori. Per vinificatori o viticoltori vinificatori si intendono i cittadini che producono l'uva, trasformano l'uva in mosto, preparano il vino con caratteristiche autoctone delle località di produzione.

Art. 3: Scopi

La gara si propone: a) di valorizzare, per ogni zona di produzione, i vini e gli oli qualitativamente migliori, favorendone la conoscenza e l'apprezzamento; b) di stimolare i cittadini interessati al miglioramento del prodotto; c) di orientare il consumatore nella scelta dei vini ed oli autoctoni esaltandone le caratteristiche uniche; d) far conoscere ed apprezzare ai consumatori gli aspetti culturali connessi alla preziosa attività dei viticoltori, vinificatori e olivicoltori; e) far coniugare il vino e l'olio extravergine d'oliva alla sana alimentazione e nutrizione ed informare sui vantaggi per la salute dei consumatori.

Art. 4: Vini ed oli ammessi

Le categorie dei vini a concorso saranno tre: annata e novello, divisi a loro volta nelle tipologie di bianco e rosso e vino spumante.

Sono ammessi alla gara tutti gli oli extra vergine ottenuti dalla lavorazione di olive prodotte nella campagna olearia 2023.

Art. 5: Modalità di partecipazione

I campioni di vino, (annata, novello e spumante) dovranno essere forniti tramite bottiglie da lt. 0,75 per ciascun tipo di vino a concorso. I campioni di olio dovranno essere presentati utilizzando n. 1 bottiglia da lt. 0.20-0.50. Le bottiglie dovranno essere neutre, senza alcuna etichetta e rese rigorosamente anonime per preservarne la regolarità nella selezione.

Per i campioni di vino spumante dovrà essere indicato il metodo utilizzato: Metodo Charmat o Martinotti - Metodo Classico o Champenois nonché l'anno di vendemmia. Le bottiglie dovranno avere tappo a fungo (sughero o plastica) con l'applicazione della gabbietta oppure tappo a strappo.

Tutti i campioni partecipanti alla gara saranno conservati secondo le norme di buona tecnica enologica.

I campioni di vino ed olio partecipanti alla gara devono essere recapitati entro il giorno 11 Novembre 2023 fino alle ore 11:00 direttamente alla sede comunale (presso Ufficio Commercio – Ing. Carlo Gola).

Art. 6: Esclusione dalla gara

Non sono soggetti a gara i campioni di vino e di olio portati dai membri della giuria e/o dagli ospiti d'onore.

Ogni concorrente non può presentare più di un campione per la stessa categoria.

Art. 7: Selezioni

I campioni dei vini e degli oli saranno presentati per la selezione alla giuria, composta da assaggiatori competenti ed esperti scelti fra gli specialisti di settore (persone note nell'ambito della viticoltura, della olivicoltura, della sommellerie, della ristorazione o della stampa enogastronomica) i quali esprimeranno autonomamente le proprie valutazioni su apposite schede con una scala da 1 a 10 punti. Per opportunità di riservatezza nel corso della manifestazione dell'11 Novembre 2023 sarà reso noto solo l'elenco dei vini premiati. Nella stessa manifestazione le schede compilate dalla giuria potranno essere consultate dai concorrenti. Una persona di fiducia designata dall'organizzazione partecipa a tutte le operazioni della gara conservando i campioni dei vini e degli oli dal momento dell'anonimizzazione e sino alla stesura delle graduatorie definitive.

La giuria 2023 sarà così composta:

- Presidente: Dott. Angelo Valentini – Oxologo ed Enologo.
- Giurati: Dott. Francesco Sbaffi – Agronomo e Direttore dell'Istituto Tecnico Agrario "Giuseppe Vivarelli" di Fabriano e Dott. Vincenzo Pepe – Enologo.

Art. 8: Premiazioni

La cerimonia di premiazione avrà luogo presso il "Teatro Comunale" di Fossato di Vico dalle ore 18:00 dell'11 Novembre 2023. Sarà premiato il primo vino per ogni categoria ed il primo olio. Sarà consegnato un diploma a tutti i partecipanti.

Tutti i vini e gli oli a concorso verranno esposti e dati gratuitamente in assaggio, a cura dell'organizzazione.

→ Per info sulla gara del vino novello e d'annata, dell'olio novello e del vino spumante chiamare i seguenti numeri: **Comune di Fossato di Vico: 0759149525 – 3333236636**