



# Emozioni dal Mondo

## Merlot e Cabernet insieme

dal 17 al 19 Ottobre 2024 - BERGAMO

## REGOLAMENTO

### Concorso Internazionale EMOZIONI DAL MONDO: MERLOT E CABERNET INSIEME

20<sup>a</sup> 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 20° Concorso Internazionale "EMOZIONI DAL MONDO: MERLOT E CABERNET INSIEME" che si terrà nella provincia di Bergamo il 17, 18 e 19 Ottobre 2024.

#### Art. 2 Finalità

Il 20° 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 20° 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.

### **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 2024**:

1. domanda di partecipazione, secondo modulo A allegato e scaricabile dal sito [www.emozionidalmondo.it](http://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 20° 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 18 Ottobre 2024, 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, "20° 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 19 Ottobre 2024 a Bergamo durante una cerimonia apposita e successivamente pubblicata sul sito [www.emozionidalmondo.it](http://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.