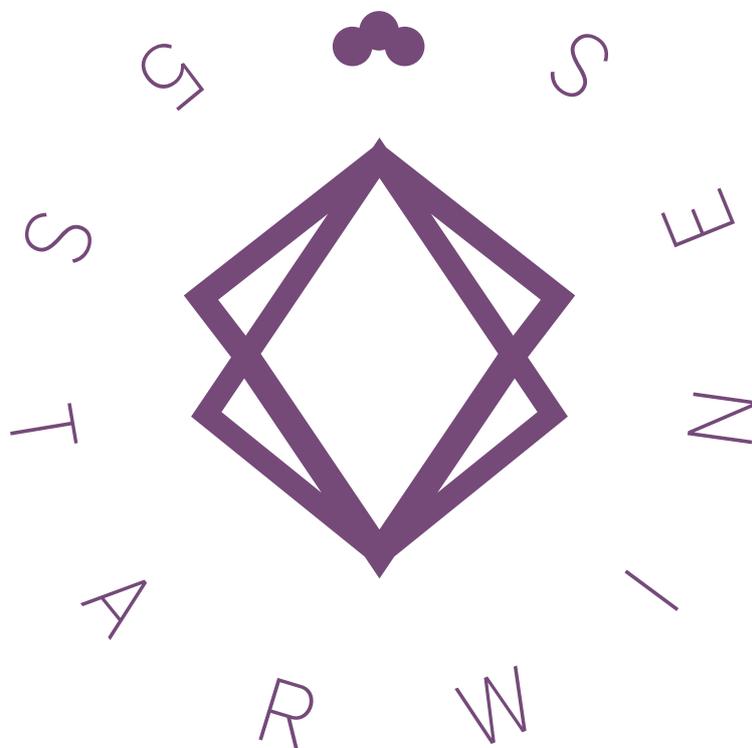
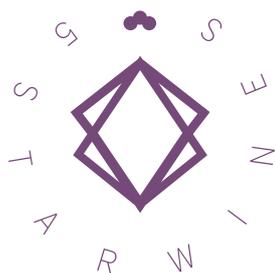


Verona,
1-3 APRILE 2016

Regolamento



PREMIO ENOLOGICO INTERNAZIONALE



ARTICOLO 1 - Ente organizzatore e luogo di svolgimento

- 1.1. L'Ente Autonomo per le Fiere di Verona (di seguito anche solo "Veronafiere") indice ed organizza un nuovo evento che si propone di effettuare una valutazione enologica di elevatissima qualità in ambito internazionale. Tale evento è denominato "Premio Enologico Internazionale Vinitaly" (di seguito anche solo "Premio Enologico"), rassegna enologica la cui fase conclusiva di valutazione organolettica si terrà nella città di Verona presso Veronafiere nel mese di aprile 2016.

ARTICOLO 2 - Comitato Organizzatore

- 2.1. Il Comitato Organizzatore è composto da: un Presidente del Premio (*President*), Vice Presidente (*Deputy President*), Curatore Generale (*Chief Executive Officer*), Curatore Tecnico (*Chief Technical Officer*), Coordinatore Organizzativo (*Organizing Coordinator*), Coordinatore Aziende (*Estates Recruitment Coordinator*), e un Coordinatore Legale (*Legal Affairs Coordinator*). Il Comitato Organizzatore ha il compito di controllare la realizzazione del Premio Enologico Internazionale. Le sue decisioni sono inappellabili.

ARTICOLO 3 - Tipi di vini ammessi e requisiti delle Aziende partecipanti

- 3.1. Sono ammessi al Premio Enologico tutti i vini conformi alla definizione del Codice Internazionale dell'O.I.V., presentati da Aziende produttrici di qualsiasi Paese. Per Azienda si intende un'entità produttiva individuata da una denominazione o ragione sociale, riportata anche sull'etichetta dei vini presentati al Premio Enologico Internazionale.
- 3.2. Per Aziende produttrici si intendono quelle che trasformano l'uva o il mosto in vino, oppure che preparano i vini speciali o che elaborano il vino per ottenere le caratteristiche stabilite per le rispettive denominazioni di origine, oppure che procedono all'affinamento e all'invecchiamento del prodotto.
- 3.3. Possono partecipare al Premio Enologico Internazionale soltanto le partite di vino imbottigliato, secondo le capacità indicate nell'Art. 5 punto d), che hanno un quantitativo minimo di almeno 1.000 litri. Non sono ammessi al Premio Enologico i vini ottenuti da uve o da mosti provenienti da Paesi diversi da quello dell'Azienda produttrice. È esclusa altresì la partecipazione di vini aromatizzati e di bevande a base di vino, nonché di cocktail di prodotti. Non sono ammessi, inoltre, al Premio Enologico Internazionale 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.
- 3.4. Ai fini dell'assegnazione dei premi di cui al successivo art. 8) per Produttore si intende, oltre alla singola Azienda, anche un gruppo di più Aziende riconducibili ad un unico Produttore, a condizione che nella domanda di partecipazione, nell'etichetta e/o controetichetta del vino presentato in Premio risulti espressamente indicato il riferimento al Produttore.
- 3.5. Le Aziende che risultano essere già debentrici nei confronti dell'Ente Organizzatore per mancati pagamenti relativi ad iniziative/manifestazioni precedenti organizzate da Veronafiere, non potranno essere iscritte ad una nuova edizione del Premio Enologico Internazionale se prima non avranno interamente saldato il loro debito. Qualora queste Aziende inoltrassero il pagamento per la nuova edizione della Competizione, lo stesso sarà trattenuto dall'Ente Organizzatore a saldo/acconto per il debito pregresso. Si intende espressamente rinunciata da parte dei partecipanti la facoltà di imputazione diversa dei pagamenti di cui all'Art. 1193 C.C. 1° comma.

ARTICOLO 4 - Categorie di presentazione

- 4.1. I vini presentati al Premio Enologico dovranno appartenere ad una delle seguenti tre categorie: Vini Tranquilli, Vini Frizzanti e Vini Spumanti. Per Vini Tranquilli si intendono vini con contenuto di anidride carbonica naturale inferiore ad una atmosfera. Per Vini Frizzanti si intendono i prodotti con una sovrappressione compresa tra 1 e 2,5 atmosfere a 20°C, con una gradazione alcolometrica totale non inferiore a 9 gradi ed una gradazione alcolometrica effettiva non inferiore a 7 gradi. Per Vini Spumanti si intendono i prodotti con una sovrappressione non inferiore a 3 atmosfere a 20°C, con una gradazione alcolometrica effettiva non inferiore a 8,5 gradi.
I Vini Tranquilli a denominazione di origine (per i Paesi dell'Unione Europea, DOP), a indicazione geografica (per i Paesi dell'Unione Europea IGP) e, per i Paesi terzi, secondo le norme internazionali per l'etichettatura dei vini adottate dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, raggruppati in un'unica categoria, sono suddivisi nei seguenti 8 gruppi:
 - 1) vini bianchi tranquilli prodotti nelle ultime due vendemmie (2015 e 2014);
 - 2) vini bianchi tranquilli elaborati in barrique, o comunque affinati in legno, prodotti nelle ultime due vendemmie (2015 e 2014);
 - 3) vini rossi tranquilli prodotti nelle ultime due vendemmie (2015 - 2014);
 - 4) vini rossi tranquilli dai tre ai quattro anni dalla vendemmia (2013 e 2012) solo se così determinato dai rispettivi disciplinari di produzione, anche in merito ai vini dalla dicitura 'Riserva', e che saranno messi in vendita per la prima volta nel 2016, o dell'annata precedente;
 - 5) vini rossi tranquilli dai cinque ai sei anni dalla vendemmia (2011 e 2010) solo se così determinato dai rispettivi disciplinari di produzione, anche in merito ai vini dalla dicitura 'Riserva', e che saranno messi in vendita per la prima volta nel 2016, o dell'annata precedente;
 - 6) vini rosati tranquilli prodotti nelle ultime due vendemmie (2015 e 2014);
 - 7) vini dolci naturali tranquilli;
 - 8) vini liquorosi tranquilli.

I Vini Frizzanti a denominazione di origine (per i Paesi dell'Unione Europea DOP), a indicazione geografica (per i Paesi dell'Unione Europea IGP) e, per i Paesi terzi, secondo le norme internazionali per l'etichettatura dei vini adottate dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, raggruppati in un'unica categoria, sono suddivisi nei seguenti 3 gruppi:

- 1) vini bianchi e rosati frizzanti secchi e semiseccchi con residuo zuccherino fino a 35 grammi/litro;
- 2) vini rossi frizzanti secchi e semiseccchi con residuo zuccherino fino a 35 grammi/litro;
- 3) vini bianchi, rosati e rossi frizzanti amabili e dolci con residuo zuccherino superiore a 30 grammi/litro.

I Vini Spumanti a denominazione di origine (per i Paesi dell'Unione Europea, DOP), a indicazione geografica (per i Paesi dell'Unione Europea IGP) e vini spumanti di qualità e, per i Paesi terzi, secondo le norme internazionali per l'etichettatura dei vini adottate dall'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, raggruppati in un'unica categoria, sono suddivisi nei seguenti 3 gruppi:

- 1) vini spumanti prodotti con fermentazione in autoclave (metodo charmat);
- 2) vini spumanti prodotti con fermentazione in bottiglia (metodo classico);
- 3) vini spumanti dolci.

Non sono ammessi al Premio tutti i tipi di vino descritti all'Art. 3 e tutti quei prodotti che non siano ascrivibili ad una delle categorie sopra indicate.

- 4.2. Ogni Azienda produttrice può presentare un numero libero di campioni a sua discrezione per ogni gruppo di vini di ciascuna categoria di cui al precedente comma
- 4.3. L'Azienda non avrà diritto né alla restituzione della quota di partecipazione, né dei campioni inviati e non ammessi. Analogo comportamento sarà tenuto nei confronti di quelle Aziende che avranno inviato campioni giudicati non conformi ai gruppi e alle categorie previste dal Premio e regolate dal precedente comma 1.

ARTICOLO 5 - Modalità di iscrizione, di prelievo, di trasporto e controlli

- 5.1. Per ogni campione di vino l'Azienda presentatrice deve far pervenire a mezzo corriere e/o posta nel periodo compreso tra il 1° febbraio e il 18 marzo 2016 al seguente indirizzo: "Premio Enologico Internazionale Vinitaly 2016" - Veronafiere - Viale del Lavoro, 8 - 37135 Verona - ITALIA • Tel. +39 045 8200917 (linea Telecom dedicata) • Tel. +39 045 8298040 • Fax +39 045 8297042 • e-mail: premio@veronafiere.it quanto segue: a) iscrizione del vino da effettuare online all'interno dell'area riservata agli espositori, redatta su apposito modulo, completa in ogni sua parte e firmata dal responsabile dell'Azienda (clicca qui per l'iscrizione del vino <http://www.vinitaly.com/areaEspositori/concorsiVinitaly/sel/5>), indicando espressamente la categoria ed il gruppo ai quali il vino appartiene; b) numero 4 etichette ed eventuali controetichette identiche a quelle del vino presentato in Premio; c) copia del versamento effettuato tramite carta di credito (Visa, Mastercard, American Express), o a mezzo bonifico sulle seguenti coordinate bancarie: BANCO POPOLARE AGENZIA CASSA MERCATO - IBAN: IT07R 05034 11751 0000 0012 2261 - SWIFT o BIC: BAPPIT21011, intestato a Ente Autonomo per le Fiere di Verona. Per le Aziende non italiane le quote di partecipazione saranno fatturate senza applicazione dell'Iva purché venga indicata la partita IVA sulla domanda di partecipazione. Sul bonifico devono essere chiaramente indicati la ragione sociale dell'Azienda partecipante e la causale del versamento "Premio Enologico Internazionale Vinitaly 2016" (eventuali spese bancarie a completo carico del mittente). Non sono ammessi al Premio i vini di Aziende che non hanno effettuato il pagamento della



VERONAFIERE



quota di iscrizione; d) n.4 (quattro) bottiglie, di capacità di litri 0,750 o, in alternativa solo per i vini dolci naturali e per vini liquorosi, n.8 (otto) bottiglie di capacità di litri 0,500 o 0,375, completamente etichettate e confezionate e riunite in un unico imballaggio. Sul cartone di vino deve essere chiaramente scritto: "CAMPIONE NON COMMERCIALE inviato per il Premio Enologico Internazionale Vinitaly 2016" - c/o Veronafiere - Viale del Lavoro, 8 - 37135 Verona; e) certificato di analisi, rilasciato anche dal laboratorio della Cantina riportante almeno i seguenti parametri: - titolo alcolometrico a 20° C; - zuccheri riduttori g/l; - anidride solforosa libera; - acidità totale in g/l, espressa in acido tartarico o acido solforico; - pressione se si tratta di vini frizzanti o vini spumanti; - anidride solforosa totale; - acidità volatile per mille. Il certificato deve riportare il nome dell'Azienda presentatrice e del vino partecipante con tutte le indicazioni utili all'identificazione del campione. Il Comitato Organizzatore si riserva di fare eseguire proprie analisi di confronto e di controllo; f) per i vini a denominazione di origine certificato di idoneità rilasciato dalla struttura di controllo attestante l'origine e la denominazione del vino. Si prega di far pervenire la documentazione all'interno del cartone unitamente ai campioni di vino.

- Veronafiere si riserva di effettuare gli opportuni controlli per constatare la veridicità e la regolarità di quanto specificato dalle Aziende partecipanti al Premio nella documentazione allegata alla domanda di partecipazione.
- Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per l'eventuale arrivo in ritardo dei campioni rispetto alla data stabilita, per la perdita totale o parziale dei campioni nel corso del trasporto, per alterazioni chimico-fisiche ed organolettiche dei campioni per effetto di escursioni termiche, per rotture o per altre anomalie subite durante il trasporto. Le spese di spedizione, sdoganamento, e successivo trasporto fino alla destinazione - VERONA - " Premio Enologico Internazionale Vinitaly 2016" - c/o Veronafiere - Viale del Lavoro, 8 - 37135 Verona sono a completo carico delle Aziende presentatrici. Tali spese devono essere saldate direttamente allo spedizioniere. I vini che non osservano queste disposizioni non sono ammessi al Premio. I campioni non in regola non saranno ritirati e quindi automaticamente esclusi dal Premio. Ciò non darà diritto all'Azienda alla restituzione della tassa di iscrizione eventualmente versata, pertanto la spedizione è fatta a totale spesa della Azienda ed a suo rischio e pericolo. I campioni spediti in porto a carico saranno rifiutati. I campioni rifiutati non saranno rispediti.

ARTICOLO 6 - Modalità di deposito e di anonimizzazione dei campioni

- Dalla ricezione dei campioni presentati al Premio Enologico Internazionale 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 un apposito codice, attribuito al campione dall'incaricato del Comitato Organizzatore (il *Legal Affairs Coordinator*).

ARTICOLO 7 - Composizione, funzionamento delle Commissioni di degustazione e criterio di valutazione

- La Giuria è composta da diverse Commissioni/Panel, ognuna delle quali è incaricata dal Comitato Organizzatore. Ogni Commissione/Panel è costituita da tre componenti, scelti nell'ambito di esperti degustatori (esperti italiani o stranieri del settore vitivinicolo, giornalisti/wine writer della stampa specializzata italiana e internazionale, enologi), oltre ad un Direttore di Commissione/Panel Chairman. I giurati sono scelti, liberamente ed insindacabilmente, dal Direttore Esecutivo/Chief Executive Officer e dal Direttore Tecnico/Chief Technical Officer in rappresentanza del Comitato Organizzatore. Il Chief Technical Officer è anche il General Chairman del Premio e supervisiona il lavoro di tutte le Commissioni/Panel del premio. La Giuria emette giudizi inappellabili, salvo quanto successivamente indicato all'art.8.3
- Le Commissioni valutano i campioni di vino partecipanti al Premio utilizzando apposite schede (che potranno anche essere in formato digitale tramite l'utilizzo di tablet) ed attribuendo un punteggio formulato in centesimi. Le valutazioni sono espresse autonomamente da ogni componente della Commissione. Ogni Commissione valuta un massimo di 100 campioni al giorno in un arco temporale di otto ore in due sessioni distinte. In caso di assenza o impedimento di uno o più componenti delle commissioni di valutazione durante le analisi sensoriali, si procederà alla sostituzione con tecnici e/o giornalisti italiani designati dal Chief Technical Officer/General Chairman con esclusione delle persone che direttamente o indirettamente abbiano contribuito alla preparazione ed alla realizzazione del premio, scelti da una lista di "riserve", esperti in materia vitivinicola identificati in quanto tali prima dell'inizio del premio.
- 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 al Comitato Organizzatore entro il 30 settembre 2016, l'invio dei documenti di valutazione riferiti ai propri vini in Premio.

ARTICOLO 8 - Punteggio minimo per attribuzione dei premi

- Ogni vino partecipante al Premio Enologico è valutato da una commissione/Panel. Il punteggio di ogni campione è determinato dalla media aritmetica dei singoli giudizi numerici. Per qualsiasi esigenza anche in relazione al mancato raggiungimento di un accordo unanime tra i giurati della commissione in merito all'idoneità o meno di un vino di ricevere i 90 centesimi, il giudizio del Panel Chairman è definitivo. Nell'eventualità di un disaccordo con questa decisione tra i Membri del Panel, tutti i Membri del Panel hanno facoltà di interpellare il Chief Technical Officer /General Chairman al fine di valutare insieme ed assumere la decisione finale in merito al vino in discussione, anche sull'idoneità o meno del vino ad ottenere un punteggio di almeno 90 centesimi. I vini che ottengono un punteggio di almeno 90 centesimi su 100 si fregiano del Premio Internazionale Vinitaly - 5 Star Wines, senza distinzione della nazione di appartenenza o del numero di altri vincitori di quelle determinate nazione o gruppo di regioni.
- Al Produttore che ottiene il miglior risultato calcolato come media algebrica dalla somma dei punteggi riferiti a tutti i suoi vini che hanno ottenuto un Premio Internazionale Vinitaly - 5 Star Wines (in gruppi diversi o meno) diviso per il numero di vini, viene assegnato il Premio Speciale "Gran Vinitaly 2016".
- Al termine del Premio, una speciale Commissione Tecnica/Panel (Chief Technical Officer's/General Chairman Committee - CTO), formata dal Direttore Tecnico/Chief Technical Officer e tre giurati nominati annualmente dal Comitato Organizzatore prima dell'inizio del Premio provvederà a valutare nuovamente tutti i vini a cui sia stato assegnato un Premio Internazionale Vinitaly - 5 Star Wines per confermare o meno l'effettiva idoneità dei vini a conseguire tali riconoscimenti e per attribuire i sei premi speciali di: Trofeo Vino Bianco, Trofeo Vino Rosso, Trofeo Vino Rosato, trofeo Vino Frizzante, Trofeo Vino Dolce, Trofeo Vino Spumante.

ARTICOLO 9 - Manifestazione proclamazione vini vincitori

- La proclamazione e la premiazione dei vini vincitori del Premio Internazionale Vinitaly - 5 Star Wines e dei premi speciali è prevista in occasione di un'apposita iniziativa organizzata da Veronafiere. L'elenco delle aziende e dei vini premiati sarà diffusa sul sito di Vinitaly nella pagina riservata alla manifestazione e mediante comunicati sia per la stampa italiana che estera. I vini vincitori del Premio Internazionale Vinitaly - 5 Star Wines saranno inoltre presentati in apposite degustazioni organizzate nell'ambito di appositi eventi organizzati da Vinitaly e Vinitaly International nel corso dell'anno solare, in Italia e nel mondo. A tale scopo le Aziende dovranno obbligatoriamente fornire un adeguato numero di bottiglie dei vini vincitori del Premio Internazionale Vinitaly - 5 Star Wines, secondo i quantitativi che saranno richiesti direttamente da Veronafiere. Tutti i vini selezionati saranno oggetto per tutto il 2016 di una particolare azione promozionale da parte di Veronafiere.
- Le Ditte produttrici che hanno ottenuto uno dei premi previsti all'articolo 8 e intendono farne menzione nella loro attività commerciale, devono attenersi alle norme generali vigenti in ciascun Paese. I riconoscimenti non ritirati durante le premiazioni, verranno spediti alle Aziende vincitrici a cura di Veronafiere, che declina ogni responsabilità per eventuali smarrimenti o mancati recapiti.

ARTICOLO 10 - Promozione dei vini vincitori - materiale promozionale

- Ai fini della promozione dei vini vincitori da parte delle aziende interessate Veronafiere, oltre all'attività di cui al precedente art. 9.1, si riserva di fornire adesivi per bottiglie ed altro materiale da esporre in occasioni pubbliche o nei punti vendita. Resta sin d'ora inteso che il marchio, il logo ed i diritti del Premio Enologico Internazionale Vinitaly sono di proprietà esclusiva di Veronafiere e qualsiasi riproduzione, alterazione e/o uso non autorizzato degli stessi è severamente vietato.

ARTICOLO 11 - Modifica al regolamento

- Il Comitato Organizzatore si riserva il diritto di modificare il presente regolamento in qualsiasi momento ove ciò si rendesse necessario
- Per qualsiasi controversia relativa al Premio Enologico Internazionale Vinitaly o allo stesso inerente e conseguente il foro competente in via esclusiva è quello di Verona.



VERONAFIERE