



VINANGLONA
XII rassegna e degustazione
dei vini della Sardegna
Martis, 27 aprile 2013
REGOLAMENTO

Art. 1

Il Comitato promotore

Il Comitato promotore, costituito dall'Amministrazione Comunale di Martis, dall'Associazione turistica Pro Loco di Martis, dall'Agenzia Laore Sardegna - SUT di Valledoria, promuove ed organizza la manifestazione "Vinanglona" allo scopo di valorizzare i vini dell'Anglona e del nord Sardegna.

Il Comitato elegge la sede della sua segreteria organizzativa presso la Pro Loco di Martis.

la rassegna si svolge sotto il patrocinio della Regione Autonoma della Sardegna.

Il comitato promotore, presieduto dal Presidente della Pro Loco di Martis, ha il compito di organizzare e gestire la rassegna per tutti gli aspetti logistici e funzionali; la direzione scientifica è affidata all'Agenzia Laore SUT Anglona che cura gli aspetti tecnico-scientifici della manifestazione in collaborazione con l'Agenzia AGRIS DIRSS di Tempio Pausania, in accordo con la presidenza del Comitato organizzatore.

Art. 2

Le finalità

L'iniziativa ha lo scopo di evidenziare la migliore produzione enologica dell'Anglona e della Sardegna, farla conoscere a consumatori e operatori, nonché stimolare gli imprenditori vitivinicoli al continuo miglioramento qualitativo ed organizzativo delle loro aziende, in ragione delle esigenze del mercato e dei nuovi scenari derivanti dalla politica comunitaria.

Art. 3

I vinificatori

I vinificatori ammessi alla rassegna si distinguono in:

1. Produttori

Produttori singoli e/o associati con strutture di trasformazione e vigneti ricadenti in Sardegna, con produzioni di vino superiori ai 15 ettolitri.

2. Amatori

Produttori singoli e/o associati con strutture di trasformazione e vigneti ricadenti sul comune di Martis, sul territorio dell'Anglona e in quelli limitrofi, con produzioni di vino comprese tra i 5 e i 15 ettolitri.

Per quanto previsto al punto 2., relativamente alla produzione amatoriale, discendono le seguenti categorie:

- Martis
- Anglona
- Extra Anglona

Art. 4

I vini ammessi alla rassegna

Sono ammesse le seguenti tipologie di vini:

- vini bianchi comuni secchi 2012
- vini rossi comuni secchi 2012
- vini rossi barricati 2011 e precedenti

Non sono ammessi:

- vini bianchi spumanti
- vini rossi spumanti
- vini bianchi comuni dolci
- vini rossi comuni dolci
- vini rosati

Art. 5

L'adesione

Le adesioni dovranno avvenire a decorrere dall'8 aprile 2013 su apposito modulo, reperibile presso gli sportelli dell'Agenzia Laore Sardegna SUT Anglona o scaricabile dai siti internet www.sardegnaagricoltura.it e www.comune.martis.ss.it. Gli stessi saranno disponibili, altresì, presso la sede della Pro Loco, sita in Via San Giuseppe n.3, o presso il partner operativo della manifestazione: "L'Angolino Pub - da Franco", Via Cagliari - Martis e presso i rappresentanti della Pro Loco di Martis. I moduli di adesione, correttamente compilati, dovranno essere presentati a mano presso gli Uffici dell'Agenzia Laore Sardegna e della Pro Loco di Martis. L'adesione alla rassegna dovrà essere effettuata entro e non oltre la data del 24 aprile 2013. Tutte le informazioni potranno essere richieste alla Segreteria organizzativa, ubicata presso la Pro Loco di Martis (Tel. 3313793257) e/o presso gli Uffici Laore del SUT Anglona di Valledoria Tel. 079/584202-3.

La quota d'iscrizione è fissata in € 5,00 per ogni tipologia di vino in rassegna, da regolarizzare al momento del prelievo del campione, con rilascio di apposita ricevuta.

Art. 6

L'iscrizione

L'adesione alla rassegna ed il regolare pagamento della quota d'iscrizione comprendono:

- la valutazione del vino in rassegna e la consegna della scheda ufficiale di valutazione;
- l'attestato di partecipazione;

Art. 7

La modalità di raccolta dei campioni

Ogni partecipante può presentare un solo campione per ciascuna categoria di cui al precedente art. 4 per un massimo, quindi, di tre campioni per cantina. I produttori e/o le aziende e gli amatori non avranno diritto alla resa dei campioni inviati. I campioni saranno prelevati direttamente da un vaso vinario contenente:

- almeno litri 300 per i produttori;
 - almeno litri 50 per gli amatori,
- alla presenza del personale preposto dal Comitato promotore.

Ciascun campione è costituito da n°3 bottiglie, fornite dal comitato promotore, perfettamente uguali, sigillate con tappo in sughero e/o teflon, su cui sarà apposta un'etichetta adesiva, riportante le generalità del vinificatore. Le bottiglie saranno poi rese anonime con apposita fascetta, sigillata, sulla quale verrà apposta un'ulteriore etichetta, indicante la categoria del vino.

Delle tre bottiglie, due verranno valutate nel Concorso dalle Commissioni esaminatrici. La restante rimarrà a disposizione della Pro Loco che la offrirà al pubblico durante la manifestazione. I

campioni verranno prelevati, ad esclusiva cura dell'organizzazione, entro e non oltre il giorno mercoledì 24 aprile alle ore 10.00.

Art. 8

La custodia dei campioni

E' cura degli organizzatori raccogliere tutti i campioni in un medesimo luogo idoneo alla conservazione sino alla data della rassegna. Successivamente i campioni verranno numerati prima dell'inizio della degustazione dal personale del Comitato. Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per le alterazioni chimico-fisiche ed organolettiche dei campioni per motivi non dipendenti dall'Organizzazione medesima.

Art. 9

La giuria esaminatrice

Qualora il numero di adesioni, e conseguentemente di campioni raccolti, a giudizio del Comitato organizzatore, risulti molto elevato, si procederà ad una pre-selezione. I campioni che avranno superato la pre-selezione saranno ammessi alla valutazione nella finale del sabato.

La Giuria è formata da due Commissioni costituite da esperti incaricati dal Comitato promotore: una eseguirà la prima valutazione dei vini nelle giornate di mercoledì e/o venerdì, l'altra eseguirà la valutazione finale dei campioni nella giornata di sabato. Il metodo di valutazione utilizzato è quello a mezzo scheda a punteggio, appositamente preparata dal Comitato stesso. Il giudizio delle Commissioni è insindacabile. Durante la giornata di sabato si terranno delle brevi relazioni, allo scopo di trarre delle conclusioni sui vini in concorso, di evidenziarne gli eventuali pregi e difetti riscontrati e di trasmettere ai produttori delle nozioni o consigli che possano incentivarli ad un continuo miglioramento delle produzioni.

Art. 10

La premiazione

I vini in rassegna saranno classificati e premiati secondo la seguente graduatoria per le categorie di vini ammesse:

1° classificato: diploma di merito e premio;

2° classificato: diploma di merito e premio;

3° classificato: diploma di merito e premio.

Per questioni organizzative, le categorie che avranno diritto al premio saranno esclusivamente quelle i cui campioni partecipanti siano in numero non inferiore a 5. In caso contrario, per prodotti ritenuti meritevoli, ad insindacabile giudizio del comitato promotore, potranno essere conferiti attestati di "menzione".

Art. 11

Disposizioni finali

Con l'adesione alla rassegna, ogni concorrente accetta incondizionatamente il presente regolamento.

Qualsiasi contestazione, di qualsivoglia natura, sarà valutata esclusivamente da una commissione composta ad hoc dal Comitato organizzatore e presieduta da un membro della Pro Loco di Martis.