

Castelsardo DiVino

VI° Edizione- 13 Luglio 2018

REGOLAMENTO RASSEGNA DEI VINI DI CASTELSARDO E DELLA SARDEGNA.

Art. 1: Il Comitato promotore

Il Comitato promotore, costituito dall'Amministrazione Comunale di Castelsardo, dalla Cooperativa **C.A.R.M².A.** di Castelsardo e dall'Agenzia Laore Sardegna - SUT di Valledoria, promuove la manifestazione "**Castelsardo diVino**" allo scopo di valorizzare i vini di Castelsardo e della Sardegna. Il Comitato elegge la sede della sua segreteria organizzativa presso la sede della Cooperativa **C.A.R.M².A** in via Lombardia, 21 a Castelsardo. La Rassegna si svolge sotto il patrocinio del Comune di Castelsardo e la collaborazione dell'Agenzia Laore Sardegna - SUT di Valledoria. Il comitato promotore, presieduto dal Sindaco del comune di Castelsardo, 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.

Art. 2: Le finalità

L'iniziativa ha lo scopo di evidenziare la migliore produzione enologica dei vini di Castelsardo, 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

Produttori: produttori singoli e/o associati con strutture di trasformazione e vigneti ricadenti nel comune di Castelsardo e sull'intero territorio della Sardegna;

Amatori: amatori del comune di Castelsardo e dell'intero territorio della Sardegna, con produzioni di vino comprese tra i 5 e i 15 ettolitri.

Amatori Castelsardo: con coltivazione e produzione del vino interamente nel comune di Castelsardo, con produzioni comprese tra i 5 e i 15 ettolitri

Art. 4: I vini ammessi alla Rassegna

Sono ammesse le seguenti categorie di vini:

- vini bianchi comuni secchi 2017
- vini rossi comuni secchi 2017
- vini rossi barricati 2016 e oltre.

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 dal **26 giugno 2018** su apposito modulo reperibile presso gli sportelli dell'Agenzia Laore Sardegna SUT Anglona o scaricabile dal sito internet www.sardegnaagricoltura.it o richiesta all'indirizzo mail: castelsardodivino@gmail.com

I moduli di adesione, correttamente compilati, dovranno essere presentati a mano presso gli Uffici dell'Agenzia Laore Sardegna e/o gli uffici della Coop **C.A.R.M².A.**, oppure trasmessi via fax ai numeri indicati nel medesimo modulo entro e non oltre la data del **09 luglio 2018**. Tutte le informazioni riguardanti la rassegna potranno, altresì, essere richieste alla Segreteria organizzativa, presso le sedi della Cooperativa **C.A.R.M².A** e presso gli Uffici Laore del SUT Anglona di Valledoria.*

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

Art. 6: La modalità di raccolta dei campioni

Ogni partecipante può presentare campioni per ogni categoria di cui al precedente **art. 4**. Gli amatori non avranno diritto alla resa dei campioni inviati. I campioni dovranno essere consegnati presso le sedi della Cooperativa **C.A.R.M².A** e presso gli Uffici Laore del SUT Anglona di Valledoria*. Ciascun campione dovrà essere costituito da **n° 3 bottiglie di tipo bordolese di colore scuro da 0,75 cl**, perfettamente uguali, sigillate con tappo di sughero, 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, una rimane a disposizione del produttore e due vengono valutate nella rassegna dalle Commissioni esaminatrici.

Art. 7: 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 alterazioni non dipendenti dall'Organizzazione medesima.

Art. 8: La giuria esaminatrice

La Giuria è formata da esperti incaricati dal Comitato promotore. Il metodo di valutazione utilizzato è quello a mezzo scheda a punteggio, appositamente preparata dal Comitato stesso. Durante la giornata si terranno delle brevi relazioni allo scopo di trarre delle conclusioni sui vini in rassegna, 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.9: La premiazione

I vini in rassegna verranno valutati, classificati e premiati durante il convegno che si terrà a Castelsardo venerdì 13 luglio 2018 presso i locali Ex Abbanoa del Porto Turistico alle ore 19:00, secondo la seguente graduatoria per le categorie di vini ammesse:

- ✓ 1° classificato: diploma e premio;
- ✓ 2° classificato: diploma;
- ✓ 3° classificato: diploma
- ✓ Dal 4° classificato eventuale Menzione

Per la categoria "**Amatori Castelsardo**":

- ✓ 1° classificato: diploma e premio
- ✓ 2° classificato: diploma;
- ✓ 3° classificato: diploma
- ✓ Dal 4° classificato eventuale Menzione

Per questioni organizzative le categorie che avranno diritto al premio saranno esclusivamente quelle i cui campioni partecipanti siano in numero non inferiore a 5.

*PER INFO ED ISCRIZIONI:

Cooperativa C.A.R.M².A

Cell:340/2868179

castelsardodivino@gmail.com

Uffici Laore del SUT Anglona di Valledoria

Tel.:079/584202 - 03.

CARM²A Eventi&Servizi

Società cooperativa

Via Augusto 11

07031 Castelsardo

castelsardodivino@gmail.com

340/2868179