



VINANGLONA
XVIII rassegna e degustazione
dei vini della Sardegna
Martis, 1 giugno 2019
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.

Art. 2

Le finalità

L'iniziativa ha lo scopo di evidenziare le migliori produzioni enologiche 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 **Produttori** singoli e/o associati con strutture di trasformazione e vigneti ricadenti in Sardegna con produzioni di vino superiori ai 15 ettolitri e **Amatori** singoli e/o associati con strutture di trasformazione e vigneti ricadenti sul territorio dell'Anglona e in quelli limitrofi, con produzioni di vino comprese tra i 5 e i 15 ettolitri.

Art. 4

I vini ammessi alla rassegna

Sono ammesse le seguenti tipologie di vini:

- vini bianchi comuni secchi 2018
- vini rossi comuni secchi 2018
- vini rossi barricati
- vini bianchi comuni dolci
- vini rossi comuni dolci
-

Non sono ammessi:

- vini bianchi spumanti
- vini rossi spumanti
- vini rosati

Art. 5

L'adesione

Le adesioni dovranno avvenire a decorrere dal 12 maggio 2019 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, 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 26 maggio 2019. Tutte le informazioni potranno essere richieste alla Segreteria organizzativa, ubicata presso la Pro Loco di Martis (Tel. 3334412459 Fabio; 3921221609 Giovanni) e/o presso gli Uffici Laore del SUT Anglona di Valledoria Tel. 079/584202-3. La quota d'iscrizione è fissata in € 8,00 per chi presenta un campione di vino, in € 15,00 per chi presenta due campioni e in € 20,00 per chi ne presenta tre, 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 e un buono degustazione delle produzioni agroalimentari servite durante la manifestazione;

Art. 7

La modalità di raccolta dei campioni

Ogni partecipante può presentare più campioni per ciascuna categoria di cui al precedente art. 4. 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, una verrà valutata nella rassegna dalle Commissioni esaminatrici. Le restanti rimarranno 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 domenica 26 maggio alle ore 18.00.

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

Si procederà ad una valutazione per tipologia di vino ammessa in rassegna. La Giuria è formata da Commissioni costituite da esperti incaricati dal Comitato promotore, che eseguiranno la valutazione dei vini nella giornata di martedì 28 maggio. Il metodo di valutazione utilizzato è quello a mezzo scheda a punteggio appositamente preparata dal Comitato. Il giudizio delle Commissioni è insindacabile. Durante la giornata di sabato 01 giugno 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 nozioni o consigli che possano incentivarli ad un continuo miglioramento delle produzioni. Il pubblico, a sua volta, nella giornata del sabato 1 giugno, dalle ore 19:00 potrà degustare e votare i campioni in rassegna, i vini più votati saranno premiati.

Art. 10

La premiazione

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

- punteggio da 60 a 70 punti su 100: diploma di Menzione;
- punteggio da 70 a 80 punti su 100: diploma di merito "Bronzo";
- punteggio da 80 a 90 punti su 100: diploma di merito "Argento";
- punteggio da 90 a 100 punti su 100: diploma di merito "Oro";
- Vini più votati dal pubblico: diploma di merito "Oro", "Argento" e "Bronzo"

I Vini con il punteggio assoluto più alto per le categorie ammesse, avranno diritto ad un buono acquisto, al premio saranno ammesse le categorie i cui campioni partecipanti siano in numero non inferiore a 5.

Art. 11

Disposizioni finali

Con l'adesione alla rassegna ogni partecipante accetta incondizionatamente il presente regolamento, e avrà diritto ad un bicchiere di degustazione omaggio.

Qualsiasi contestazione, di qualsivoglia natura, sarà valutata esclusivamente da una commissione composta ad hoc dal Comitato promotore.