

# **“VIII Concorso ENOtecnico valorizzazione VINI territorio”**

**per conoscere e far conoscere le unicità delle produzioni enologiche di territorio:  
vini autoctoni o interpretazioni territoriali di vini internazionali**

## **REGOLAMENTO**

### **Art. 1 ORGANIZZAZIONE**

La Fondazione Edmund Mach Istituto Agrario di San Michele all'Adige (di seguito, per brevità indicato come “FEM”) organizza nell'ambito del Corso Enotecnico un concorso regionale denominato **“VIII Concorso ENOtecnico valorizzazione VINI territori”** (di seguito per brevità indicato solamente “Concorso”) che si terrà a San Michele all'Adige nelle giornate di **giovedì 15 e venerdì 16 maggio 2025**.

### **Art. 2 FINALITÀ**

Il Concorso si propone come opportunità per valorizzare e promuovere la qualità dei vini a DOP e IGP del territorio Trentino-Alto Adige/Südtirol.

Si propone inoltre come opportunità didattica per gli studenti del Corso Enotecnico per iniziare a prendere confidenza con i vini prodotti nel territorio Trentino - Alto Adige/Südtirol e con le aziende produttrici. Gli studenti saranno affiancati da esperti del settore enologico al fine di acquisire una corretta metodica di attribuzione di un valore ai vini nel pieno rispetto di quanto previsto dall'articolo 6 del DM 9 novembre 2017.

### **Art. 3 REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE E CLASSIFICAZIONE DEI VINI**

Possono partecipare al Concorso le aziende produttrici del settore vitivinicolo e le cantine, intendendosi come tali quelle aziende che, in proprio, singole o associate, vinificano o imbottigliano i vini, elencati di seguito, con le caratteristiche stabilite dai rispettivi disciplinari di produzione (di seguito per brevità indicate come “Aziende Partecipanti”). Sono escluse le aziende che curano solo la commercializzazione dei vini. Sono altresì escluse dal Concorso le Aziende che abbiano avuto a loro carico, con sentenza passata in giudicato, procedimenti giudiziari dovuti a frodi o sofisticazioni.

Possono partecipare al Concorso le partite di vino delle denominazioni elencate di seguito già imbottigliate per le annate sottoindicate con i quantitativi minimi imbottigliati di almeno 1000 bottiglie da 0,75 litri. Le partite di vino saranno suddivise nelle seguenti categorie:

- Teroldego Rotaliano DOP vendemmia 2022
- Trentino DOP Lagrein
- Trentino DOP Marzemino

- Trentino DOP Pinot bianco
- Trentino DOP Pinot grigio
- Trentino DOP Riesling
- Trentino DOP, Vigneti delle Dolomiti IGP, Vallagarina IGP Nosiola
- Alto Adige Südtirol DOP Lagrein
- Alto Adige – Südtirol DOP Pinot bianco
- Alto Adige Südtirol DOP Pinot grigio
- Alto Adige – Südtirol DOP Riesling
- Vini dolci (con residuo zuccherino superiore a 45 g/l), appartenenti alle seguenti DOP o IGP del territorio Trentino-Alto Adige/Südtirol: DOP Alto Adige, DOP Trentino, DOP Trento, IGP Vigneti delle Dolomiti, ISP Vallagarina

#### **Art. 4 COMITATO ORGANIZZATORE**

Il Concorso si svolge sotto la responsabilità di Fondazione Edmund Mach che, ai sensi del D.M. 9 novembre 2017, assume il ruolo di Organismo Ufficiale Autorizzato.

FEM nella sua qualità di organismo ufficiale autorizzato, nomina un comitato organizzatore (di seguito per brevità, indicato come il “Comitato”) composto da nove (9) di cui sette (7) individuati dal Dirigente del Centro Istruzione e Formazione e i due (2) enologi/enotecnici designati dalle Associazioni Assoenologi (sezione di Trentino e sezione Alto Adige/Südtirol):

- il Dirigente del Centro Istruzione e Formazione (CIF);
- un docente di indirizzo tecnico afferente al Corso Enotecnico FEM;
- un esperto del settore enologico afferente al Corso Enotecnico;
- un rappresentante della stampa specializzata;
- un rappresentante del mondo accademico o della ricerca del settore agroalimentare;
- due iscritti Assoenologi afferenti alle sezioni Trentino e Alto Adige/Südtirol;
- due studenti del Corso Enotecnico della FEM- Istituto Agrario di San Michele all'Adige.

#### **Art. 5 COMPITI DEL COMITATO**

Il Comitato nello svolgimento dei suoi compiti si ispira a criteri volti alla tutela dell’immagine della manifestazione, alla tutela dei consumatori, alla parità di trattamento e alla riservatezza dei dati ricevuti.

I compiti del Comitato sono i seguenti:

- valutare le domande di partecipazione al Concorso;
- disporre l’esclusione per difetto dei requisiti richiesti;
- curare la realizzazione del Concorso.

## Art. 6 MODALITA' DI ISCRIZIONE

Le aziende che, avendo i requisiti di cui all'articolo 3 del presente Regolamento, intendono partecipare al Concorso devono:

- entro e non oltre il **18 aprile 2025** far pervenire presso FEM la **domanda di partecipazione** secondo il modulo allegato per **ciascun vino iscritto**.
- successivamente all'iscrizione, ma comunque non oltre il **30 aprile 2025**, inviare o consegnare direttamente presso Palazzo Ricerca e Conoscenza (PRC) di FEM con la dicitura **CONCORSO VINI e TERRITORIO n. 6 (sei)** bottiglie dello stesso lotto, relative al singolo vino iscritto, di capacità di litri 0,75 e il **verbale di prelievo** unito alla **fotocopia del certificato di idoneità alla DOP** e il certificato di analisi effettuato anche dal laboratorio interno dell'azienda riportante almeno i seguenti parametri (come previsto dall'art.4, comma 2 lettera a) del Decreto Ministeriale 9 novembre 2017):
  - titolo alcolometrico volumico effettivo a 20°;
  - gradazione alcolica complessiva;
  - anidride solforosa totale mg/l;
  - zuccheri riduttori grammi/litro;
  - acidità totale, espressa in grammi/litro di acido tartarico;
  - acidità volatile corretta da SO<sub>2</sub>, espressa in grammi/litro di acido acetico;

La domanda:

- può essere inviata via e-mail al seguente indirizzo [corsoenologico@fmach.it](mailto:corsoenologico@fmach.it);
- può essere inviata per posta a: Fondazione Edmund Mach, palazzo PRC, Via Mach 1, 38098 San Michele a/A (TN), precisando Vini Concorso Enotecnico.

I Vini vanno consegnati a: Fondazione Edmund Mach – via Edmund Mach 1, 38098 San Michele all'Adige TN – Palazzo PRC all'attenzione di Andrea Panichi.

**La partecipazione al Concorso è gratuita e pertanto non richiede il versamento di alcun contributo economico.**

## Art. 7 RICEZIONE DEI CAMPIONI

L'organismo incaricato verifica gli involucri dei vini ricevuti e la documentazione ufficiale che li accompagna. Dal momento della ricezione tutti i campioni saranno conservati secondo le norme di buona tecnica enologica. I campioni di vino, prima di essere sottoposti all'esame, saranno resi anonimi nel pieno rispetto di quanto prevede il D.M. 9 novembre 2017 e mediante l'utilizzo di due apposti codici:

- il primo attribuito al momento della ricezione dall'incaricato al ritiro designato dal comitato organizzatore;
- il secondo attribuito o da un pubblico ufficiale, o da un suo sostituto aventi i requisiti, che in qualità di pubblico ufficiale, oltre a rendere anonimi i campioni di vino pervenuti, assiste alle diverse operazioni del Concorso, supervisionandone lo svolgimento e garantendone gli aspetti formali e le modalità operative, nonché conservando i campioni dei vini dal momento in cui vengono resi anonimi alla stesura delle graduatorie finali.

Dal momento del ritiro i vini saranno conservati secondo le norme di buona tecnica enologica. Un numero di 3 (tre) campioni per ogni vino iscritto saranno conservati per 6 (sei) mesi dal termine del Concorso per consentire i controlli in caso di eventuali contestazioni.

#### **Art. 8 RESPONSABILITA'**

FEM e il Comitato 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.

In caso di mancata consegna o perdita in tutto e/o in parte dei campioni spediti, l'Azienda partecipante si impegna ad integrare le bottiglie mancanti.

Tutte le spese relative al recapito dei campioni sono a completo carico delle Aziende partecipanti.

I vini delle Aziende partecipanti che non osservano le disposizioni indicate nel presente Regolamento non sono ammessi al Concorso e non avranno diritto alla restituzione dei campioni inviati.

I vini selezionati possono essere sottoposti ad esami chimico – fisico ed a controlli di verifica in cantina per la corrispondenza del tipo e della qualità e quantità dichiarata. Qualora i controlli evidenzino divergenze tra i dati dichiarati e quelli riscontrati, la partita di vino interessata è automaticamente esclusa dal concorso e le eventuali irregolarità segnalate all'ufficio competente del territorio del dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela e qualità e della repressione frode dei prodotti agroalimentari del MASAF.

#### **Art. 9 VALUTAZIONE**

La giuria del Concorso è formata da apposite commissioni composte da almeno 5 (cinque) componenti nominati da FEM con una maggioranza di tre (3) tecnici degustatori aventi i requisiti stabiliti dall'art. 6, comma 1 e 2 – Decreto Ministeriale di data 09 novembre 2017, provenienti da diverse zone d'Italia e per la parte rimanente due (2) composte da soggetti scelti tra le categorie di assaggiatori, sommelier, degustatori, giornalisti del settore enogastronomico con esperienza, nominati sempre dall'ente organizzatore.

In ogni commissione è prevista ai fini didattici la presenza di uno studente enotecnico FEM che non esprimerà nessuna valutazione organolettica.

Ogni commissione riceverà i vini in forma assolutamente anonima come da articolo 7.

La degustazione verrà effettuata presso il palazzo PRC, aula Versini, in data **giovedì 15 e venerdì 16 maggio 2025**.

Le commissioni valuteranno i campioni utilizzando la scheda organolettica dell'"Union Internationale des Oenologues"; le valutazioni saranno espresse autonomamente da ogni Commissario e il punteggio finale sarà ottenuto in base alla media aritmetica delle singole valutazioni, previa eliminazione di quella più alta e di quella più bassa.

Qualora i vini in una categoria siano inferiori o uguale a quattro, la degustazione di tale categoria, sarà comunque svolta ma non saranno attribuiti premi.

#### **Art. 10 MODALITA' DI DEGUSTAZIONE**

Qualora i vini siano superiori a 50 (cinquanta) per singola categoria, sarà svolta una degustazione preselettiva secondo il metodo di valutazione dell'"Union Internationale des

Oenologues". Per ogni categoria di vino in Concorso, saranno ammessi alla fase finale i 14 (quattordici) vini con i punteggi medi aritmetici più alti, previa eliminazione della valutazione più alta e di quella più bassa che abbiano quantomeno raggiunto il punteggio minimo di 84/100. La valutazione finale sarà svolta singolarmente da ogni commissario. Il vino con il punteggio medio aritmetico più alto, previa eliminazione della valutazione più alta e di quella più bassa, e con il punteggio minimo di 84/100, risulterà il vincitore della rispettiva categoria.

#### **Art. 11 DISTINZIONI E PROCLAMAZIONE DEI VINCITORI**

Le prime tre posizioni per ogni singola categoria in Concorso saranno premiate come segue: il vino primo classificato riceverà una targa premio e un diploma cartaceo, i vini secondo e terzo classificati riceveranno un diploma cartaceo. Ad esclusione dei vini già premiati nelle prime tre posizioni, per ogni categoria i vini che raggiungeranno un punteggio uguale o superiore a 84/100 riceveranno un diploma cartaceo riportante la dicitura menzione d'onore.

I premi e i diplomi di menzione conferiti riporteranno il logo della Fondazione Mach, la categoria di partecipazione, il nome del vino e il nome dell'azienda.

Nessuna riproduzione riferita al concorso enologico è autorizzata nell'etichettatura delle bottiglie della partita del prodotto premiato.

#### **Art. 12 RISERVATEZZA**

A salvaguardia dell'immagine delle Aziende partecipanti, il Comitato renderà noto solo l'elenco dei vini e delle aziende premiate e non quello complessivo delle Aziende partecipanti, né il punteggio assegnato ai singoli campioni.

#### **Art. 13 MODIFICHE DEL REGOLAMENTO**

Il Comitato organizzatore si riserva il diritto di modificare il presente regolamento previa autorizzazione del competente Ministero.

#### **Art. 14 FORO COMPETENTE**

Per qualsiasi controversia concernente l'interpretazione, l'esecuzione e/o validità del presente Regolamento, nonché lo svolgimento del Concorso e i suoi esiti, il Foro competente è quello di Trento, con ciò si intende derogata ogni altra competenza.

San Michele all'Adige,

Il Dirigente del Centro Istruzione Formazione

Prof. Manuel Penasa



