



# CONCORSO ENOLOGICO IRON GRAPE



## REGOLAMENTO

# CONCORSO ENOLOGICO "IRON GRAPE"

## REGOLAMENTO

### **ART. 1 - FINALITÀ E ORGANIZZAZIONE**

In occasione di LUVA® la Festa dell'Uva di Gattinara l'Enoteca Regionale di Gattinara e delle Terre del Nebbiolo del Nord Piemonte, in collaborazione con il Comune di Gattinara, indice ed organizza nel secondo fine settimana del mese di settembre, il Concorso Enologico "IRON GRAPE" riservato alle aziende vinicole produttrici di Gattinara D.O.C.G., con lo scopo di:

- valorizzare il GATTINARA D.O.C.G.;
- premiare lo sforzo delle Aziende produttrici e stimolare il continuo miglioramento qualitativo dei loro prodotti;
- contribuire alla divulgazione del GATTINARA D.O.C.G..

### **ART. 2 - PATROCINIO E GESTIONE**

Il Concorso Enologico si svolge con il Patrocinio del Comune di Gattinara, dell'Enoteca Regionale di Gattinara e delle Terre del Nebbiolo del Nord Piemonte e della Pro Loco di Gattinara.

L'Enoteca Regionale ha il compito di supervisionare l'intero svolgimento della manifestazione affinché sia conforme al presente Regolamento.

### **ART. 3 - AMMISSIONI**

Sono ammessi al Concorso "Iron Grape" i vini GATTINARA D.O.C.G. base, prodotti e presentati da Aziende vitivinicole che producono questa tipologia di vino. Per Azienda si intende un'entità produttiva individuata da una denominazione o ragione sociale, riportata anche sull'etichetta dei prodotti presentati al Concorso "Iron Grape".

### **ART. 4 - VINI AMMESSI**

Il Concorso è aperto alle seguenti categorie di vini: GATTINARA D.O.C.G. base, dell'ultima annata in commercio (come indicato nelle guide specialistiche di settore).

### **ART. 5 - CAMPIONI**

Ogni Azienda produttrice, che intende partecipare al Concorso, all'atto dell'iscrizione deve presentare n. 2 (due) bottiglie, regolarmente confezionate per il prodotto iscritto, con riferimento alla categoria indicata al precedente Art. 4. Campionature minori rispetto a quelle richieste, non saranno accettate.

### **ART. 6 - MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE**

L'iscrizione al concorso avviene secondo le norme previste dal presente Regolamento pubblicato, ed eventualmente aggiornato, sui siti di:

LUVA® [www.visitgattinara.it/luva](http://www.visitgattinara.it/luva),

Enoteca Regionale [www.enotecaregionaledigattinara.it](http://www.enotecaregionaledigattinara.it)

Le Aziende che intendono partecipare al Concorso dovranno far pervenire, per il prodotto presentato, entro il giovedì antecedente il concorso, all'Enoteca Regionale di Gattinara, Corso Valsesia, 112 o presso il Comune di Gattinara, Ufficio di Gabinetto, Corso Valsesia, 119 - 1° piano, riferimento telefonico 0163 824 394 - 329 250 6937 e-mail: stupenengo@comune.gattinara.vc.it, quanto segue:

- a) n. 2 (due) bottiglie di vino, regolarmente confezionate. Sul cartone/imballo dei vini deve essere chiaramente indicato: "CAMPIONE NON COMMERCIALE PER CONCORSO IRON GRAPE" accompagnato da regolare Documento di Trasporto;
- b) Domanda d'Iscrizione redatta su apposito modulo allegato al presente Regolamento e reperibile direttamente in Enoteca e/o presso il Comune di Gattinara. La domanda di iscrizione deve essere compilata in ogni sua parte e sottoscritta dal titolare o legale rappresentante dell'impresa o suo delegato.

## **ART. 7 - COMMISSIONI E VALUTAZIONI**

La giuria è formata da n. 5 commissari, tutti incaricati dall'Enoteca Regionale. I nomi dei giudici degustatori saranno anonimi fino alla fine del concorso (o gara).

Il Presidente della Commissione e i tecnici degustatori devono possedere la qualifica di sommelier.

I vini in degustazione per il concorso saranno alla cieca e numerati per evitare condizionamenti di sorta rispetto al brand (etichetta e forma di bottiglia); il tutto per garantire la massima obiettività valutando al meglio le qualità organolettiche dei campioni in esame. Questa pratica viene utilizzata in tutto il mondo per i concorsi enologici più importanti.

Ogni giudice avrà una scheda per la valutazione del vino in centesimi in base a diversi criteri.

In sala degustazione non è consentito il dialogo. I campioni in esame saranno dell'ultima annata in commercio (come in guida), quindi si andrà a valutare le diverse annate dei singoli produttori, ma della stessa tipologia di vino e di vitigno.

Il vino verrà servito in bicchieri e dosi uguali posti sul tavolino con sfondo rigorosamente bianco (tovaglia o tovagliette numerate) in ambiente illuminato. I criteri di valutazione vengono stilati in base a tre fasi importanti: analisi visiva, olfattiva e gusto-olfattiva.

Osservare il campione con la massima attenzione per "comprendere" meglio il vino. Valutare la limpidezza ed eventuali particelle in sospensione. Valutare il colore: intensità, tonalità, vivacità.

All'olfatto analizzare la quantità di sfumature odorose, o quantitativo di gruppi di profumi di appartenenza, per valutare la complessità. Valutare la qualità delle sostanze odorose per comprendere e definire se il ventaglio olfattivo è dotato di personalità, eleganza e tipicità.

Al palato, valutare l'equilibrio del vino, quindi accertarsi che le sensazioni di durezza non prevalgano sgradevolmente sulle sensazioni di morbidezza. Valutare l'intensità per carpire se le sensazioni gustative e gusto-olfattive siano più o meno forti e profonde. Valutare la persistenza gusto-olfattiva in durata di secondi e quanto essa sia articolata. Valutare la finezza (qualità) per definire se il vino possiede una grande qualità gusto-olfattiva, classe, personalità e sensazioni complesse. Infine, valutare la tipicità: riconoscere le caratteristiche del vitigno in quel terroir.

Per concludere, ad ogni "risposta segnata" con una "X" nel quadratino numerico di appartenenza verrà riportata la cifra a lato per poi arrivare al punteggio finale.

Le valutazioni degli esami organolettici sono espresse su apposite schede secondo il metodo di analisi sensoriale. Le valutazioni sono espresse individualmente; il risultato è

calcolato operando la media aritmetica delle diverse valutazioni escludendo il punteggio più alto e il più basso, come nella maggior parte dei concorsi.

Sarà vincitore chi avrà ottenuto il punteggio più alto; in caso di parità verranno riesaminati i campioni per decretare un vincitore. I voti sono inappellabili.

L'Enoteca Regionale nomina il Presidente di giuria. Durante la preparazione dei campioni da sottoporre a valutazione, i componenti della Commissione di Valutazione non verranno a conoscenza dell'origine e dell'identità aziendali dei prodotti. La commissione emette giudizi insindacabili. Per opportuna riservatezza a garanzia delle Aziende partecipanti, viene reso noto solo il vino premiato e non quello di tutti gli altri prodotti partecipanti all'iniziativa.

## **ART. 8 - PROCLAMAZIONE VINCITORI E PREMIAZIONE**

La proclamazione dei prodotti vincitori è prevista nel Corso della manifestazione LUVA® nel tardo pomeriggio della domenica.