

Valorizzazione dei vini della Provincia di Sassari  
13° Concorso amatori "Vini di Coros"  
3° Concorso Provinciale Produttori  
Usini, 12 giugno 2010

- **REGOLAMENTO** -

**Art. 1 - Il Comitato promotore**

Il Comitato promotore, costituito dall'Amministrazione Comunale di Usini, dall'Associazione turistica Pro Loco di Usini, dall'Associazione culturale Confraternita del Cagnulari di Usini, dall'Agenzia Laore Sardegna - SUT Coros di Ittiri, dal D.I.S.A.A.B.A. dell'Università degli Studi di Sassari, promuove la "Valorizzazione dei vini della Provincia di Sassari."

Dopo dieci edizioni, ove si confrontavano vini prodotti esclusivamente nel territorio di Coros, dal 2008 si è deciso, limitatamente alla categoria dei produttori (di seguito descritta), di estendere l'iniziativa all'intero territorio della Provincia di Sassari.

Il Comitato elegge la sede della sua segreteria organizzativa presso il Comune di Usini.

Il concorso si svolge sotto il patrocinio della Regione Autonoma della Sardegna, dell'Amministrazione Provinciale di Sassari, del Banco di Sardegna e della Camera di Commercio di Sassari.

Il comitato promotore, presieduto dal prof. G. A. Farris, dell'Università di Sassari, ha il compito di organizzare e gestire il concorso e di dirimere eventuali controversie. Le sue scelte sono inappellabili.

**Art. 2 - Le finalità**

L'iniziativa ha lo scopo di evidenziare la migliore produzione enologica dei vini sfusi, 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 al concorso si distinguono in:

1. Produttori

Produttori singoli e/o associati con strutture di trasformazione e vigneti ricadenti sull'intero territorio della Provincia di Sassari, con produzioni di vino superiori ai 25 ettolitri.

2. Amatori

Produttori singoli e/o associati con strutture di trasformazione e vigneti ricadenti sull'intero territorio di Coros e in quelli limitrofi di Florinas e Codrongianos, con produzioni di vino comprese tra i 5 e i 25 ettolitri.

Non sono ammessi, per entrambe le categorie, coloro che ottengono vini da uve provenienti da zone diverse da quelle inerenti al concorso, nonchè i produttori che commercializzano, sia in proprio che conto terzi, vini imbottigliati.

**Art. 4 - I vini ammessi al concorso**

Sono ammesse le seguenti categorie di vini:

- vini bianchi comuni secchi 2009
- vini rossi comuni secchi 2009

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 10 maggio 2010 su apposito modulo, reperibile presso gli Assessorati all'Agricoltura dei Comuni della Provincia di Sassari, gli sportelli dell'Agenzia Laore Sardegna (ex ERSAT) o scaricabile dai siti internet [www.sardegnaagricoltura.it](http://www.sardegnaagricoltura.it) e [www.comune.usini.ss.it](http://www.comune.usini.ss.it).

I moduli di adesione, correttamente compilati, dovranno essere presentati a mano presso i SUT della Provincia di Sassari dell'Agenzia Laore Sardegna e/o il Comune di Usini, oppure trasmessi via fax ai numeri indicati nel medesimo modulo entro e non oltre la data del 31 maggio 2010.

Tutte le informazioni riguardanti il Concorso potranno, altresì, essere richieste alla Segreteria organizzativa, ubicata presso il Comune di Usini (Tel.: 079-381700/6) e/o presso l'Ufficio SUT Laore di Ittiri (Tel.: 079/444097). La quota di iscrizione è fissata in € 5,00 per ogni tipologia di vino a concorso, da regolarizzare al momento del prelievo del campione, con rilascio di apposita ricevuta.

**Art. 6 - 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 due 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 200 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 teflon, su cui sarà apposta un' etichetta adesiva, riportante le generalità del vinificatore.

Le bottiglie saranno poi rese anonime con apposita fascetta, sigillata con un timbro, sulla quale verrà apposta un' ulteriore etichetta, indicante la categoria del vino.

Delle tre bottiglie, una rimane al produttore e due vengono valutate nel Concorso 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 del concorso.

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**

Qualora il numero di adesioni, e conseguentemente di campioni raccolti, risulti molto elevato, si procederà ad una pre-selezione. I campioni che avranno superato la pre-selezione saranno ammessi a Concorso.

La Giuria è formata da n° 4 Commissioni, ognuna delle quali costituita da un Presidente e da 4/5 esperti, incaricate dal Comitato promotore.

Il metodo di valutazione utilizzato è quello a mezzo scheda a punteggio, appositamente preparata dal Comitato stesso.

Il medesimo si impegna ad affidare ai Presidenti delle Commissioni il compito di trarre delle brevi conclusioni sui vini degustati, allo scopo di evidenziare gli eventuali pregi e difetti riscontrati e di trasmettere ai produttori delle nozioni o consigli che possano incentivarli ad un continuo miglioramento.

**Art. 9 - La premiazione**

I vini a concorso verranno classificati e premiati secondo la seguente graduatoria per entrambe le categorie di vini:

- 1° classificato: medaglia d'oro;
- 2° classificato: medaglia d'argento;
- 3° classificato: medaglia di bronzo.