



Ecovino Awards 2019

Regole per il Concorso Internazionale di Vini Biologici - X Edizione

ARTICOLO 1 ■ OBIETTIVI

Il concorso internazionale ECOVINO AWARDS cerca di:

- Promuovere la produzione di vini biologici, preservando e favorendo la produzione di vini di alta qualità, incoraggiando nel contempo la cura e il rispetto per la natura e l'ambiente.
- Rendere noto il ricco know-how enologico delle cantine vinicole partecipanti, incoraggiando un consumo responsabile ed ecologico (noto anche come biologico o organico).
- Rendere più visibili i vini biologici del mondo.
- Stimolare i miglioramenti nella produzione di vino in modo da raggiungere i più alti livelli di qualità sensoriale, sanitaria, sociale e ambientale.

ARTICOLO 2 ■ AMBITO E CATEGORIE DEI VINI PARTECIPANTI

La partecipazione al concorso è aperta a vini provenienti da tutto il mondo e fatti con uve biologiche e prodotti in conformità alle normative europee per l'agricoltura ecologica o la legislazione equivalente in paesi non UE e certificati dalle autorità e organismi di controllo riconosciuti da i suddetti regolamenti. I vini che sono in fase di transizione per essere dichiarati biologici non saranno ammessi alla competizione, dovranno avere l'accreditamento definitivo. I vini devono essere prodotti commerciali presenti nei normali canali di vendita e consumo ed imbottigliati prima della degustazione tecnica. Le sessioni di degustazione saranno organizzate con i campioni precedentemente separati per categoria:

Categoria 1: BIANCHI SENZA CONTATTO CON IL LEGNO

Categoria 2: BIANCHI CON CONTATTO CON IL LEGNO (minimo un contatto in qualsiasi fase durante il processo)

Categoria 3: ROSÉ

Categoria 4: ROSSI SENZA CONTATTO CON IL LEGNO

Categoria 5: ROSSI CON CONTATTO CON IL LEGNO ((minimo un contatto in qualsiasi fase durante il processo)

Categoria 6: FRIZZANTI E SEMI-FRIZZANTI

Categoria 7: DOLCE

Categoria 8: FORTIFICATI & LIQUOROSI

Categoria 9: VERMOUTH & AROMATIZZATI

ARTICOLO 3 ■ REGISTRAZIONE, INVIO E CONTROLLO DEI CAMPIONI

Ogni organizzazione concorrente deve compilare un modulo di registrazione online su **www.premiosecovino.com**. Inoltre, le note di degustazione (se disponibili) e una copia dell'attuale certificato biologico (rilasciato dall'Agenzia per il controllo) devono essere incluse con la spedizione di 6 bottiglie da 75cl (o 9 bottiglie da mezzo litro) di ciascun vino inserito. La registrazione e la presentazione (con trasporto pagato) dei campioni devono essere effettuate **prima del 10 aprile** con

consegna a **PREMIOS ECOVINO - COMPLEJO CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO DE LA UNIVERSIDAD DE LA RIOJA. Madre de Dios, 53; 26006 Logroño, La Rioja, Spagna** (Telefono: +34 941 299 600 e +34 609 521 991). **Il nome, l'annata e la categoria del vino** che contengono **devono essere indicati all'esterno dei cartoni** con una lettera chiaramente leggibile. I campioni dovrebbero arrivare tra il 9 e il 13 aprile, se possibile; quelli invece inviati dopo la data di chiusura non saranno ammessi a concorso. Qualsiasi dato falso o omesso nel modulo di registrazione comporterà la squalifica del campione corrispondente e il ritiro di qualsiasi premio eventualmente ricevuto. Il mittente dei campioni non ammessi potrà, a sue spese, richiederne la restituzione al luogo di origine ed entro sei giorni dalla tenuta dell'evento. Il direttore del concorso adotterà il sistema di controllo necessario per garantire che i campioni partecipanti siano conservati nelle condizioni appropriate.

ARTICOLO 4 ■ QUOTA DI ISCRIZIONE La quota di iscrizione è di **50,00 € *** per ciascuno dei primi tre vini presentati (è gratuita dal quarto vino in poi) e deve essere versata sul conto "**Cultura Permanente**" n° **ES45 1491 0001 2120 6152 3029** (codice Swift [BIC] per TRIODOS BANK: TRIOESMMXXX).

* Le cantine situate al di fuori dell'UE, o nel territorio dell'UE ma non in Spagna (a condizione che abbiano il numero di IVA corrispondente), pagheranno 50,00 € (senza IVA) per ciascuno dei primi tre vini. Esempio: Un'azienda vinicola statunitense che manda 5 vini al concorso, pagherà un totale di 150 €, poiché vengono addebitati solo i primi 3 vini. Le cantine spagnole pagheranno € 60,50 (IVA del 21% inclusa), e anche le persone dell'UE (non aziende) o le cantine UE non registrate nel sistema di scambio di informazioni sull'IVA. Esempio: una persona tedesca (che non sia un'impresa) che manda 2 vini diversi pagherà 121 €. L'organizzazione può stabilire un periodo speciale a tariffa ridotta per incoraggiare la promozione dei vini partecipanti.

ARTICOLO 5 ■ ORGANISMI DI GOVERNO DEL CONCORSO Il Comitato organizzatore di Ecovino Awards 2016 nomina **Antonio Palacios García** come presidente della giuria e **Íñigo Crespo Mangado** come segretario generale del concorso. Gli stessi garantiscono il rispetto dei termini di questi regolamenti e il rigoroso anonimato dei campioni.

ARTICOLO 6 ■ GIURIA La giuria è composta da esperti degustatori di vino con comprovata esperienza nell'analisi sensoriale dei vini. Le decisioni prese da questa giuria sono considerate definitive. Ai membri del gruppo di esperti è richiesto di rispettare l'anonimato dei campioni e di compilare correttamente le schede di degustazione.

ARTICOLO 7 ■ PROCEDURA DI DEGUSTAZIONE I vini devono essere classificati all'interno delle diverse categorie stabilite, sulla base delle caratteristiche indicate nei moduli di registrazione. Le bottiglie, con tappi di sughero e capsule rimosse, saranno sottoposte agli assaggiatori all'interno di involucri opachi che mascherano la loro forma e rendono impossibile il riconoscimento di qualsiasi aspetto dell'etichetta (**rigorosa degustazione alla cieca**). I vini devono essere serviti in presenza dei degustatori, alla temperatura corretta, e devono essere identificati da un numero assegnato a ciascun campione.

ARTICOLO 8 ■ VALUTAZIONE DEI VINI E DESIGNAZIONE DEI PREMI

La valutazione avverrà ad aprile presso il "Complejo Científico-Tecnológico" dell'Università di La Rioja (CCT-UR). I giudici saranno organizzati in gruppi di cinque assaggiatori. Ogni squadra di giudici assaggia un massimo di 50 vini al giorno, ordinati per categoria. Le degustazioni si svolgeranno in due sessioni, a meno che il numero di campioni inseriti non richieda una sessione aggiuntiva. Nella prima sessione, tutti i vini inseriti saranno giudicati al fine di ottenere i punteggi e designare i vincitori del premio, fino ad un massimo del 35% dei campioni partecipanti, sempre che i punteggi raggiungano un minimo di 88 punti per l'Ecovino Gold Award e 82 punti per l'argento Ecovino. Nella seconda sessione i vini con il punteggio più alto di ogni categoria saranno nuovamente assaggiati, se necessario, al solo scopo di determinare i Grand Ecovino Gold Awards, con un massimo di un Gran premio per categoria che potrebbe anche rimanere senza assegnazione, in quelle categorie in cui la giuria lo reputa opportuno per motivi di qualità. Per la valutazione e la classificazione dei vini si utilizza la scheda di degustazione ufficiale allegata. Ad ogni campione verrà assegnato il punteggio medio dei voti assegnati da ciascuno dei giudici.

La giuria può anche assegnare un **premio speciale al miglior classificato "senza solfiti aggiunti"**, con un contenuto totale di anidride solforosa **inferiore a 10 mg/l**. Infine, una menzione speciale può essere data al **design "più verde"**, in base al peso del vetro della bottiglia, al tipo di sughero, alla capsula e, in generale, a tutto ciò che riguarda etichettatura, imballaggio e design del prodotto.

I vini vincitori possono includere nella loro etichetta la medaglia rilasciata nel concorso, sempre nella stessa annata del vino premiato. Per fare questo, gli adesivi possono essere richiesti **prima del 23 maggio** usando l'apposito modulo sul sito ufficiale. In caso contrario, i premi possono essere inclusi nell'etichettatura generale del vino, notificandone l'uso all'organizzazione del concorso e pagando le relative tasse.

ARTICOLO 9 ■ PRESENTAZIONE DEL PREMIO E PUBBLICITÀ

L'elenco dei vincitori sarà pubblicato il 10 maggio e la cerimonia di premiazione si svolgerà il 7 giugno 2018. Tutti i vini vincitori riceveranno un diploma attestante il premio assegnato e firmato dal Presidente del Concorso. Le cantine partecipanti consentiranno l'organizzazione di utilizzare i loro marchi e quelli dei vini partecipanti, per promuovere il concorso in qualsiasi mezzo di comunicazione e pubblicità l'organizzazione ritenga opportuno.

Inoltre, si celebrerà una **degustazione popolare** in modo che il pubblico possa assaggiare, tra gli altri, i vincitori del Grand Ecovino Award che saranno acquistati alle cantine corrispondenti dagli organizzatori del concorso, con uno sconto del 25% sul prezzo di distribuzione. Quest'ultima condizione è implicitamente accettata dalle cantine partecipanti attraverso la loro partecipazione a questo concorso di degustazione.