



## REGOLAMENTO CONCORSO

### "Trofeo Corte Torcolo – **Vino Bardolino Classico DOC** "

**Art. 1** - Il Comune di Cavaion Veronese bandisce il Concorso "Trofeo Corte Torcolo - Vino Bardolino Classico DOC", rispondente alle caratteristiche del relativo disciplinare di produzione, al fine di contribuire al costante miglioramento, alla valorizzazione, alla buona produzione e alla genuinità di uno dei più pregiati vini veronesi: **Bardolino Classico DOC** (campagna vendemmiale 2025).

**Art. 2** - Il Comitato organizzatore ha il compito di controllare la realizzazione del Concorso Enologico ed è nominato dall'Amministrazione Comunale, presieduto dal Sindaco in carica e composto da ulteriori quattro membri di seguito indicati:

- ✓ Vice Sindaco
- ✓ un Rappresentante Aziende Agricole
- ✓ un Produttore Vitivinicolo
- ✓ Presidente Pro Loco San Michele.

**Art. 3** - Il concorso è riservato ai vinificatori della zona del Bardolino Classico DOC ed ai viticoltori vinificatori regolarmente iscritti allo Schedario Viticolo che hanno fatto regolare denuncia delle uve e del vino Bardolino Classico DOC; in particolare possono partecipare:

- a) Produttori singoli
- b) Produttori associati
- c) Aziende industriali e commerciali.

**Art. 4** - Quantità minima di vino disponibile.

Ogni partecipante, al momento del prelievo dei campioni, dovrà dimostrare di aver prodotto vino del tipo: Vino Bardolino Classico DOC (campagna vendemmiale 2025) in quantità non inferiori a quelle di seguito specificate:

HL. 25 per le Azienda Agricole,

HL. 100 per le aziende sociali, commerciali e industriali.

**Art. 5** - Modalità di partecipazione.

Le aziende devono inviare, tramite e-mail o di persona all'Ufficio Protocollo, domanda al Comune di Cavaion Veronese, compilando apposita Domanda di Partecipazione, almeno



Comune di  
**Cavaion Veronese**

SEGRETERIA

Comune di Cavaion Veronese | Provincia di Verona  
Piazza Fracastoro 8 | 37010 Cavaion Veronese  
Tel. 045.6265713 | Fax 045.6265730 | www.comunecavaion.it  
E-mail: segreteria@comunecavaion.it | Pec: segreteria@pec.comunecavaion.it  
C.F. 81000830232 | P.IVA 00887460236

dieci giorni prima della data del prelievo, onde poter permettere l'approntamento degli assaggi previo prelievi dei campioni.

Si concorre per singole quantità, determinate e provenienti ciascuna da partite già imbottigliate e ben individuabili, ai sensi del relativo disciplinare di produzione.

Incaricati del Comune di Cavaion Veronese preleveranno per ogni singola quantità a concorso n. 7 bottiglie da 0,750 litri per campione standard.

Per eventuali diverse partite (fino ad un massimo di due) verranno prelevati campioni separati, sempre in numero di 7.

Di ogni prelievo verrà redatto distinto verbale. L'azienda concorrente dovrà fornire la seguente documentazione per ogni campione di vino presentato:

a) Certificato di idoneità rilasciato dall'Organismo di Controllo attestante l'origine e la denominazione del vino (trattandosi di vino a DOC).

L'azienda si impegna a consentire l'accesso in azienda al personale incaricato ad effettuare il prelievo dei campioni.

Sono escluse dal concorso le aziende che abbiano avuto a loro carico, con sentenza passata in giudicato, procedimenti giudiziari dovuti a frodi o sofisticazioni.

L'organismo Ufficialmente Autorizzato ed il Pubblico Ufficiale, nominato dal Comune di Cavaion Veronese, effettua gli opportuni controlli ai sensi dell'art. 4 comma 3 e 4 del D.M. 09.11.2017 sulla disciplina dei concorsi enologici. 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 per territorio del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

#### **Art. 6 - Selezioni organolettiche**

I campioni destinati al Concorso saranno prelevati da incaricati del Comune di Cavaion Veronese, trasportati presso la Sede Comunale per le operazioni di anonimizzazione e conservati secondo le più rigide regole di tecnica enologica, presso la stessa sede fino alla data del concorso. N. 2 bottiglie di ogni campione saranno conservate presso la sede comunale per ulteriori 6 mesi.

I campioni saranno esaminati entro 8 giorni dal prelievo, da una commissione di assaggio formata da tecnici degustatori (art. 6 comma 2 e 3 D.M. 09.11.2017).

L'anonimizzazione dei campioni sarà effettuata da un notaio o da un pubblico ufficiale o da un esperto formalmente incaricato dall'Organismo Ufficialmente Autorizzato.



Tutti i membri della commissione di degustazione saranno designati dal Comune di Cavaion Veronese. La commissione di degustazione potrà nominare un Presidente scelto tra i tecnici degustatori (enologo).

In caso di un elevato numero di campioni da esaminare, potranno essere nominate più commissioni.

Il numero dei componenti delle commissioni non potrà essere inferiore a 5 e comunque in numero dispari.

La commissione, per ogni campione esaminato, redigerà una scheda di valutazione secondo il metodo della "Union Internationale des Oenologues".

Le valutazioni sono espresse collettivamente. In ogni caso il computo dei risultati è effettuato in presenza di un notaio o di un pubblico ufficiale o di un esperto che ne garantisce la correttezza.

Le Aziende partecipanti al concorso possono richiedere copia delle schede di valutazione relative ai vini presentati. In tal caso, dalle schede è stralciata la parte contenente nomi e firme dei commissari che devono restare anonimi. Il notaio o Pubblico Ufficiale incaricato dall'Ente organizzatore assisterà alle diverse operazioni del Concorso. Per l'adempimento delle sue funzioni potrà eventualmente giovare della collaborazione di personale di sua fiducia. Lo stesso ha la responsabilità della seconda anonimizzazione, della stesura della classifica che provvederà a stilare secondo quanto sancito dal presente regolamento e garantisce gli aspetti formali e le modalità operative del Concorso Enologico.

**Art. 7** - I primi sei campioni classificati, con punteggio minimo di 85/100, **accederanno ad una seconda degustazione con valutazione individuale** dalla quale verrà designato un solo vincitore del "Trofeo Corte Torcolo - Vino Bardolino Classico DOC", al quale verrà assegnato il Trofeo Corte Torcolo. Agli altri 5 finalisti verrà consegnato "Attestato di Finalista" del Trofeo, costituente un diploma.

Detta Commissione sarà composta da un numero dispari (che non potrà essere inferiore a cinque) tra enologi ed esperti, a maggioranza di enologi e si esprimerà con una valutazione collettiva.

Le premiazioni si svolgeranno nel corso di una cerimonia pubblica alla presenza di autorità e rappresentanti degli enti governativi, Regione, Provincia ed Enti Locali in occasione della tradizionale manifestazione di apertura della "Festa della Madonna del Carmine- Terza di Luglio" nel mese di luglio.

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti, l'Organismo Ufficialmente Autorizzato renderà noto solo l'elenco dei vini premiati e delle relative imprese. Nessuna



Comune di  
**Cavaion Veronese**

SEGRETERIA

Comune di Cavaion Veronese | Provincia di Verona  
Piazza Fracastoro 8 | 37010 Cavaion Veronese  
Tel. 045.6265713 | Fax 045.6265730 | [www.comunecavaion.it](http://www.comunecavaion.it)  
E-mail: [segreteria@comunecavaion.it](mailto:segreteria@comunecavaion.it) | Pec: [segreteria@pec.comunecavaion.it](mailto:segreteria@pec.comunecavaion.it)  
C.F. 81000830232 | P.IVA 00887460236

riproduzione riferita al Concorso Enologico è autorizzata né apponibile sulle bottiglie della partita del prodotto premiato.

Soluzioni di eventuali controversie: il giudizio della commissione di assaggio è inappellabile.

Per qualsiasi controversia il Foro competente è quello di Verona.

Il Comune di Cavaion Veronese si riserva il diritto di modificare il presente regolamento e la data della manifestazione, previa autorizzazione del competente Ministero, in qualsiasi momento ciò si rendesse necessario.

La Sindaca  
Arch. Sabrina Tramonte