



CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE  
Vini passiti, liquorosi e aromatizzati  
dal 26 al 28 Maggio 2022 - BERGAMO

REGOLAMENTO  
Concorso Internazionale  
SERENDIPITY WINES  
II Edizione

**Art. 1 Organizzazione**

L'Associazione Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori Bergamaschi, con il patrocinio dell'Organisation International de la Vigne e du Vin (OIV) e con la collaborazione scientifica del Centro Studi Assaggiatori e del Good Senses, organizza il 2° Concorso Internazionale "SERENDIPITY WINES" che si terrà nella provincia di Bergamo il 26, 27 e 28 Maggio 2022.

**Art. 2 Finalità**

Il 2° Concorso Internazionale "SERENDIPITY WINES" si propone:

1. di creare una competizione tra vini di tutto il mondo derivanti da lavorazioni in grado di enfatizzare le caratteristiche sensoriali e metterne in risalto i caratteri e i riflessi dell'ambiente e delle tecniche enologiche impiegate;
2. di mettere in evidenza le produzioni di pregio indicando ai consumatori i migliori prodotti esistenti sul mercato di questi vitigni di tendenza e di larga coltivazione a livello mondiale;
3. di stimolare i produttori a perseguire la qualità nella sua accezione più moderna, quella della soddisfazione del consumatore.

**Art. 3 Requisiti per la partecipazione**

Possono partecipare al concorso soltanto le aziende che hanno le partite di vino con un quantitativo minimo di almeno 100 litri. I vini possono essere presentati da tutte le tipologie di aziende, purché imbottigliati, derivanti da lavorazioni di concentrazione e/o aggiunta in grado di enfatizzare le loro caratteristiche sensoriali, come ad esempio:

- passiti,
- liquorosi,
- fortificati.
- aromatizzati

Non sono ammessi alla selezione i vini presentati da produttori singoli o associati che abbiano avuto a loro carico, con sentenza passata in giudicato, procedimenti giudiziari dovuti a frodi o sofisticazioni.

**Art. 4 Classificazione dei vini**

Il 2° Concorso Internazionale è riservato alle seguenti categorie di vini:

- passiti rossi secchi tranquilli vini a Denominazione di Origine Protetta (DOP) ed ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) per i vini di origine comunitaria, ed ad Indicazione Geografica (IG) per i vini provenienti dai paesi terzi se previste;
- passiti bianchi secchi tranquilli vini a Denominazione di Origine Protetta (DOP) ed ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) per i vini di origine comunitaria, ed ad Indicazione Geografica (IG) per i vini provenienti dai paesi terzi se previste;



- passiti rossi dolci tranquilli vini a Denominazione di Origine Protetta (DOP) ed ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) per i vini di origine comunitaria, ed ad Indicazione Geografica (IG) per i vini provenienti dai paesi terzi se previste;
- passiti bianchi dolci tranquilli vini a Denominazione di Origine Protetta (DOP) ed ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) per i vini di origine comunitaria, ed ad Indicazione Geografica (IG) per i vini provenienti dai paesi terzi se previste;
- liquorosi e fortificati a Denominazione di Origine Protetta (DOP) ed ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) per i vini di origine comunitaria, ed ad Indicazione Geografica (IG) per i vini provenienti dai paesi terzi se previste;
- aromatizzati a Denominazione di Origine Protetta (DOP) ed ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) per i vini di origine comunitaria, ed ad Indicazione Geografica (IG) per i vini provenienti dai paesi terzi se previste.

Ai fini della classificazione e della verifica delle denominazioni di cui sopra, saranno adottate le definizioni dell'Unione Europea o del paese produttore.

L'Organizzazione si riserva la facoltà di modificare le categorie in relazione al numero dei campioni partecipanti.

#### **Art. 5 Comitato organizzatore**

Il Comitato Organizzatore viene nominato dall'Associazione Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori Bergamaschi nell'ambito di propri membri del consiglio di amministrazione e propri tecnici. Il Comitato Organizzatore si avvarrà dell'opera di un pubblico ufficiale, nominato dall'organismo ufficialmente autorizzato, per quanto concerne la regolarità di tutte le operazioni previste dal presente regolamento e in particolare per l'anonimizzazione dei campioni.

#### **Art. 6 Comitato Scientifico**

Il Comitato Scientifico è costituito dai rappresentanti dei seguenti organismi:

- Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori Bergamaschi;
- Consorzio Tutela Valcalepio;
- Centro Studi Assaggiatori;
- Good Senses.

#### **Art. 7 Presidium**

Il presidium, a norma del regolamento dell'OIV riguardante l'organizzazione di concorsi enologici, saranno costituiti dai membri del Comitato Scientifico e/o da soggetti scelti dal medesimo organismo tra persone idonee allo svolgimento del compito.

#### **Art. 8 Modalità di iscrizione**

Le aziende che intendono partecipare al Concorso Internazionale devono far pervenire presso la sede operativa dell'Associazione Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori Bergamaschi via Bergamo, 10 - San Paolo d'Argon entro il **30 aprile 2022**:

1. Domanda di partecipazione, secondo modulo A allegato e scaricabile dal sito [www.serendipitywines.it](http://www.serendipitywines.it) completa in ogni sua parte;
2. Bonifico (allegare copia) € 90,00 (novanta) per ogni referenza presentata intestato a: Strada del Vino Valcalepio e dei Sapori Bergamaschi, Largo Belotti 16 – Bergamo (Italia), IBAN: IT75G0538752470000042473213, SWIFT: BPMOIT22XXX. Banca d'appoggio: BPER Banca, filiale di Albano Sant'Alessandro, a titolo di contributo nelle spese organizzative, per una manifestazione che non persegue scopi di lucro;
3. N.1 etichetta e controetichetta, identiche a quelle del vino presentato al Concorso Internazionale, in busta chiusa;
4. N. 3 bottiglie dello stesso lotto, di capacità di litri 0,750 - in alternativa, n. 3 bottiglie della capacità di litri 0,500 o n. 4 bottiglie della capacità di litri 0,375. Sul cartone di vino deve essere chiaramente scritto: "Campione non commerciale inviato per il 2° Concorso Internazionale "Serendipity Wines";
5. Verbale di prelievo, redatto su apposito modulo in conformità alle modalità in uso nel paese in cui la ditta presentatrice ha sede. L'azienda si impegna a consentire l'accesso nei propri locali al personale preposto al prelievo dei campioni;

6. Certificato di analisi dei vini, rilasciato anche dal laboratorio della cantina, riportante almeno i seguenti parametri:

- titolo alcolometrico volumico a 20°C;
- tenore zuccherino;
- acidità totale in g/l espressa in acido tartarico o acido solforico;
- acidità volatile per mille;
- anidride solforosa totale;
- anidride solforosa libera;

Determinazione dei parametri d'analisi delle bevande spiritose d'origine vitivinicola:

- titolo alcolometrico volumico a 20°C;
- tenore zuccherino;
- tenore in sostanze volatili;
- tenore in metanolo.

Il certificato deve riportare il nome dell'Azienda presentatrice e del vino/bevanda spiritosa partecipante con tutte le indicazioni utili all'identificazione del campione.

Per i vini a denominazione di origine, l'azienda deve presentare la dichiarazione dell'autorità competente attestante il certificato di idoneità, l'origine e la denominazione del vino.

Il Comitato Organizzatore si riserva di fare eseguire proprie analisi di confronto e di controllo. L'organismo autorizzato può effettuare gli opportuni controlli, anche mediante eventuali sopraluoghi presso le aziende produttrici partecipanti al concorso enologico, per constatare la veridicità e la regolarità di quanto specificato in domanda e nella documentazione allegata. 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, ove le stesse si configurino con il fatto illecito, saranno denunciate all'ufficio competente del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agro-alimentari del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

#### **Art. 9 Responsabilità**

Gli organizzatori 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. Tutte le spese relative al recapito dei campioni sono a completo carico delle aziende presentatrici.

#### **Art. 10 Ricezione dei campioni**

Dal momento della ricezione, tutti i campioni partecipanti al Concorso Internazionale saranno conservati secondo le norme di buona tecnica enologica.

I campioni di vino, prima di essere sottoposti all'esame delle commissioni, saranno anonimizzati mediante l'utilizzo di due appositi codici:

- il primo attribuito al campione dall'organizzazione al momento della sua consegna;
- il secondo attribuito da un pubblico ufficiale formalmente indicato dall'Ente Organizzatore prima della presentazione del campione alle commissioni di degustazione.

#### **Art. 11 Valutazione**

La valutazione dei campioni verrà effettuata nella provincia di Bergamo, nel giorno 27 Maggio 2022, da apposite commissioni composte da non meno di cinque componenti - enologi, enotecnici, sensorialisti, assaggiatori, sommelier e giornalisti del settore enogastronomico - la maggioranza dei quali devono essere commissari esteri e tecnici, secondo quanto sancito dall'art 7 del Regolamento OIV 332A/2009.

Le Commissioni valuteranno i campioni in base al metodo di valutazione dell'Union International des Oenologues così come stabilito Regolamento OIV 332A/2009; le valutazioni verranno espresse autonomamente da ogni componente e il punteggio finale sarà ottenuto come previsto dal citato regolamento. I giudizi delle commissioni sono inappellabili.

#### **Art. 12 Riservatezza**

A salvaguardia del prestigio delle Aziende partecipanti, l'ente organizzatore renderà noto solo l'elenco dei vini premiati e non quello complessivo o il nome delle Aziende partecipanti, né il punteggio assegnato ai singoli campioni.

### **Art. 13 Riconoscimento e premiazione**

Il punteggio minimo per l'assegnazione delle distinzioni è di 80/100, così come stabilito dall'art. 14 del Regolamento OIV 332A/2009.

Il risultato finale di ogni vino è determinato dalla media aritmetica dei singoli giudizi, previa eliminazione dei punteggi che si scostano di più di sette punti dalla media stessa, così come sancito dall'articolo 13 del Regolamento OIV 332A/2009.

In base al punteggio ottenuto e a quanto determinato dal regolamento O.I.V saranno premiati ex-aequo, rispettando il limite del 30% fissato dall'O.I.V., tutti i vini di ogni categoria con le seguenti distinzioni:

- Gran Medaglia d'Oro: per punteggi di almeno 92/100
- Medaglia d'Oro: per punteggi di almeno 85/100
- Medaglia d'Argento: per punteggi di almeno 82/100

e saranno riconosciuti, con la suddetta distinzione, "2° Concorso Internazionale Serendipity Wines" costituente un diploma. Alle aziende vincitrici di medaglie verrà data la possibilità di utilizzare un bollino adesivo raffigurante la medaglia vinta e il logo del concorso enologico, da incollare sulle bottiglie della sola partita a cui appartiene il vino premiato.

La proclamazione dei vincitori avverrà il giorno 28 Maggio 2022 a Bergamo durante una cerimonia apposita e successivamente pubblicata sul sito [www.serendipitywines.it](http://www.serendipitywines.it). Nessuna riproduzione riguardante il concorso enologico "Serendipity Wines", al di fuori delle distinzioni soprannominate, è autorizzata né apponibile sulla bottiglia per il vino premiato, costituita da un diploma e da relativo bollino.

### **Art. 14 Controlli**

I vincitori del Concorso Internazionale dovranno permettere di effettuare ispezioni ed eventuali prelievi di campioni nella propria cantina al Comitato Organizzatore o a suoi delegati.

Qualora non avessero rispettato integralmente il Regolamento, decadranno da ogni riconoscimento attribuito (in sede di premiazione).

### **Art. 15 Foro competente e modifiche al regolamento**

Per qualsiasi controversia il Foro competente è quello di Bergamo. Il presente regolamento potrà subire variazioni per espressa richiesta delle Autorità competenti o per necessità organizzative.