



Selezione dei Vinsanti Artigianali area Valdarnese

3° Concorso Miglior Vinsanto Artigianale - Edizione 2019

Premessa

Scopo del presente Concorso è la valorizzazione della produzione di una delle più antiche e tradizionali attività agricole del territorio del Valdarno: il Vinsanto, infatti, non è un semplice vino ma rappresenta una cultura profondamente tipica che si allarga anche a campi sociologici e di sviluppo culturale dell'intero territorio: "Il Vinsanto, come un libro di letteratura, come una poesia è un mezzo per raccontare e trasferire la nostra cultura alle successive generazioni".

REGOLAMENTO E PROCEDURA

Articolo 1. Tipologie di vini che possono partecipare al Concorso

Vini definiti come Vinsanto Toscano (come definiti dall'articolo 2).

Articolo 2. Definizione di Vinsanto Toscano

Vino ottenuto per appassimento forzato (esterno alla pianta), dove l'appassimento è stato ottenuto in appositi ambienti.

La vinificazione del Vinsanto deve avvenire in appositi locali (Vinsantaie) ed in recipienti di legno di piccola capacità (caratelli).

Le uve possono essere bianche (vedi sotto) o rosse, in questo caso il Vinsanto presentato dovrà avere la "dizione" **Vinsanto**

Occhio di Pernice.

2-1. Uve bianche impiegate:

Trebbiano Toscano, Malvasia Toscana o del Chianti, San Colombano, Vitigni bianchi autoctoni conosciuti dal produttore e quindi dichiarati;

2-2. Uve nere (rosse) impiegate:

Sangiovese (qualunque biotipo o clone), Canaiolo, Colorino, Vitigni rossi autoctoni conosciuti dal produttore e quindi dichiarati;

2-3. Caratteristiche sensoriali:

Da definire tipiche e assolutamente uniche nel patrimonio dei vini Passiti nazionali, ossia:

Colore: da giallo oro intenso ad ambra, ambra scuro intenso. Per la tipologia "**Vinsanto Occhio di Pernice**" da ambra scuro a rosso granato / aranciato;

Aroma: Note di frutta passita, aromi di spezie dolci (vaniglia ecc.) sensazioni di miele, tipico sentore etereo di acido acetico, smalto, noce, funghi secchi;

Sapore: da dolce ad abboccato (ma non secco), freschezza gustativa in evidenza (data dall'acidità), persistenza degli aromi di bocca.

Articolo 3. Non rispetto dei requisiti

Durante la prima fase di degustazione dei campioni, qualora il vino presentato, pur di elevata qualità non rispecchi le caratteristiche descritte e riportate al punto 2, sarà eliminato dalla fase finale del Concorso.

Articolo 4. Limiti di partecipazione -Territoriali

Comuni appartenenti e riconosciuti del Valdarno Superiore: sono comunque ammesse produzioni in aree strettamente limitrofe.

Articolo 4 Bis. Limiti di partecipazione - Produttivi



Il Concorso è espressamente riservato alle produzioni artigianali - familiari, ossia non è ammessa la presenza di imbottiglieri professionisti (in cui è prevista e dichiarata ai sensi fiscali, la vendita), o tanto meno Aziende Agricole o similari.

Articolo 5. Consegna dei campioni e tempi limite

I campioni dovranno essere consegnati alla Pro Loco di San Giovanni Valdarno, **entro le ore 11.30 di Sabato 14 Settembre 2019.**

Articolo 6. Numero di campioni (bottiglie) per singolo produttore

Sono richieste numero 2 bottiglie da almeno 500 ml per concorrente.

Articolo 7. Iscrizione dei partecipanti / scheda produttore

L'iscrizione avverrà con la consegna delle bottiglie al personale della Pro Loco (che si occuperà della raccolta), in cui si dovranno indicare: nome e cognome del produttore, indirizzi, numero di telefono, e-mail (se posseduta), Comune di appartenenza e caratteristiche produttive del Vinsanto in gara: anno vendemmia, anni di invecchiamento nei caratelli, anno di imbottigliamento, tipologie vitigni utilizzati.

Tutto questo sarà codificato ed ogni produttore avrà quindi una sua personale scheda. Ad ogni scheda, poi, il membro della Pro Loco, una volta codificati i campioni, corrisponderà un numero coincidente al numero del campione in gara.

L'iscrizione è gratuita.

Articolo 8. Composizione della Commissione di Degustazione del Concorso

La Commissione sarà composta da un numero massimo di 10 Commissari, poiché la Commissione rispetterà le logiche e la tecnica operativa dell'Associazione Italiana Sommelier (Delegazione di Arezzo) i membri di Commissione saranno quindi a maggioranza Degustatori Ufficiali riconosciuti AIS.

La Commissione, inoltre, prevede almeno la presenza di:

- Un membro del comune di San Giovanni Valdarno;
- Un rappresentante della "Pro Loco" di San Giovanni Valdarno.

La Commissione avrà un presidente di Commissione, scelto tra uno dei Commissari AIS.

Articolo 9. Criteri generali di valutazione

La valutazione sarà espressa in centesimi (Es. 80/100).

Vista la tipologia di prodotto, il Vinsanto è sempre caratterizzato da specifiche di alta qualità sensoriale, i campioni che dovranno raggiungere la finale non potranno presentare punteggi inferiori a 75 / 100.

Il punteggio dovrà tener conto sia dell'aspetto legato alla piacevolezza di beva, sia alla tipicità territoriale (e produttivo - culturale) così come riportato al punto 2 - 3.

Il **Presidente di Commissione di degustazione** vista la sua esperienza in questa tipologia di produzioni sarà "garante" per l'utilizzo di entrambi i criteri.

Per l'assegnazione del punteggio previsto (e quindi dichiarato) si eseguirà una media matematica della totalità dei valori dei singoli Commissari, dopo aver scartato il punteggio più alto e quello più basso.

Per casi particolari o punteggi che si differenziano molto dal valore medio si rimanda alla decisione del Presidente di Commissione.

Lo stesso Presidente su questi punteggi potrà decidere se chiedere una discussione in relazione ad un particolare punteggio o vino oppure passare ad una verifica con una nuova degustazione dello stesso campione (per esempio cambiando la bottiglia).

Articolo 10. Organizzazione delle Degustazioni

Alla degustazione finale saranno presentati solo 10 campioni (i finalisti).



Da una prima fase di degustazione (prima fase o semifinale) eseguita in un tempo diverso dalla finale (per esempio la mattina), applicando i criteri e principi previsti dall'articolo 9 (criteri) e dall'articolo 3 (requisiti), si procederà ad una selezione da cui usciranno i 10 campioni finali, poi degustati in un secondo momento.

Qualora vi siano discordanze importanti tra i vari Commissari sulla scelta dei 10 finalisti, il Presidente potrà provvedere ad una nuova degustazione dei campioni di cui non si è condiviso il giudizio, o decidere lui stesso sulla presenza o meno del campione/i nella fase finale

Articolo 11. Gestioni delle Degustazioni e codici campioni

Tutti i campioni analizzati saranno coperti e codificati da un numero: questo anonimato sarà garantito da un membro della Pro Loco di San Giovanni Valdarno copriranno e codificheranno i campioni con numeri progressivi da 01 a 99 (etichette bianche e numeri neri).

I campioni non saranno serviti in sequenza numerica ma casualmente ed in "batterie" o prove di 5 campioni per volta: quindi, per fare un esempio, se i campioni fossero 30 si eseguiranno 6 singole batterie (6 singole fasi) dove i campioni serviti non saranno sequenziati come 01, 02, 03 ecc. ma, per esempio 10, 02, 05, 21, 30, 18 ecc.. Questi criteri garantiscono una maggiore oggettività nella valutazione globale. Per la finale saranno quindi previste due batterie di 5 campioni cadauna.

Articolo 12. Finalisti

Saranno dichiarati finalisti i 10 campioni di Vinsanto con il punteggio assoluto più alto riscontrato. Risulta chiaro che i 10 finalisti "passeranno" attraverso due degustazioni (semifinale e finale).

Articolo 13. Vincitori

Saranno premiati i primi 3 Vinsanti con punteggio più alto in assoluto.

Articolo 14. Premiazioni

La cerimonia di premiazione avrà luogo poco dopo la conclusione del Concorso, in cui verranno fatti conoscere i nomi dei 3 vincitori: per ogni vincitore si procederà alla consegna di una pergamena / diploma come atto di premiazione.



Allegato 1. Scheda Produttore

Selezione dei Vinsanti Artigianali area Valdarnese

3° Concorso Miglior Vinsanto Artigianale - Edizione 2019

SCHEDA PRODUTTORE

DATI PRODUTTORE

COGNOME E NOME _____

VIA _____ N. _____

CAP _____ COMUNE _____ PROV _____

TELEFONO _____ E-MAIL _____

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE VINSANTO

ANNO VENDEMMIA _____

ANNI DI INVECCHIAMENTO NEI CARATELLI _____

ANNO DI IMBOTTIGLIAMENTO _____

TIPOLOGIE DI VITIGNI UTILIZZATI _____

