

**pro loco serapide  
comune di sorbo serpico**

**domenica 9 novembre 2008**  
ore 16.00  
**sala consiliare di sorbo serpico**

## **4° CONCORSO ENOLOGICO SERAPIDE VINI ARTIGIANALI LOCALI**



design cilella cipolletta stampa tozzi atrioaida, av

### **regolamento**

#### **art. 1**

la pro loco serapide, d'intesa con il comune di sorbo serpico, bandisce il "4° concorso enologico serapide. i vini artigianali locali".

#### **art. 2: scopi**

il concorso si propone:

- di valorizzare i vini qualitativamente migliori favorendone la conoscenza e l'apprezzamento;
- di stimolare i viticoltori vinificatori interessati al miglioramento del prodotto secondo buone procedure di vinificazione, nel rispetto delle tradizioni locali.

#### **art. 3: partecipanti**

possono partecipare al concorso i viticoltori vinificatori in proprio.

#### **art. 4: vini ammessi**

il concorso è suddiviso in tre sezioni:

vini bianchi

vini rossi giovani (2007)

vini rossi invecchiati (2006 e annate precedenti)

sono ammessi al concorso esclusivamente i vini artigianali del territorio irpino. i partecipanti dovranno far pervenire i campioni in bottiglia tipo bordolese di colore verde e di capacità pari a 0,75 l tappati con sughero. per ciascun tipo di vino (rossi e/o bianchi), dovrà essere consegnato 1 campione, pari a 2 bottiglie non confezionate (prive di capsula e di etichetta). inoltre, la giuria è disponibile ad esaminare, fuori concorso, un massimo di tre campioni di vino dell'annata 2008 per valutarne la sanezza e le potenzialità.

#### **art. 5: modalità di partecipazione**

gli interessati dovranno far pervenire i campioni dal 25 ottobre al 4 novembre 2008 alla pro loco *serapide* piazza carmine cerza, 83050 sorbo serpico (av), nei seguenti giorni: sabato 25 e martedì 28 ottobre dalle 19.00 alle 20.00 e giovedì 30 ottobre dalle 17.00 alle 18.00. per informazioni: tel. 329 9094925 raffaele musto, 320 8339975 vanessa garone e 349 4717274 matilde ragno. per il sereno andamento della manifestazione potranno essere esaminate max 40 bottiglie; la pro loco si riserva la possibilità di chiudere anticipatamente i termini di iscrizione, qualora il numero delle bottiglie presentate superi il limite previsto.

##### **a) domanda di partecipazione**

la domanda di partecipazione dovrà essere redatta su apposito modulo, compilata in ogni sua parte e sottoscritta dal titolare;

##### **b) il pagamento della quota di partecipazione**

il pagamento della quota di partecipazione è pari a euro 15,00 per il primo vino, più euro 5,00 per ogni ulteriore vino a concorso. ogni concorrente può presentare al massimo tre vini, uno per ogni sezione del concorso.

#### **art. 6: casi di esclusione dal concorso**

il mancato rispetto di uno degli articoli del regolamento comporta l'esclusione dal concorso stesso.

#### **art. 7: conservazione**

i campioni presentati saranno conservati in idonei locali.

#### **art. 8: selezione**

la commissione composta da esperti del settore è presieduta dal prof. sabino spina, già presidente della commissione di assaggio della camera di commercio di avellino. le valutazioni degli esami organolettici saranno espresse su apposite schede secondo il metodo "onav". la commissione esprimerà un giudizio collegiale. i vini che avranno ottenuto il punteggio massimo verranno premiati.

#### **art. 9: garanzia di anonimizzazione**

le operazioni di anonimizzazione dei campioni da sottoporre alla commissione di assaggio e la stesura dei risultati saranno curate dalla segreteria del concorso.

#### **art. 10: premiazione**

la cerimonia di premiazione avverrà in seguito alla selezione dei vini in concorso, che infine saranno offerti al pubblico!