



“31° PREMIO VERMENTINO”

FINALITA' DELLA RASSEGNA

REGOLAMENTO PER LA PARTECIPAZIONE AL CONCORSO



Art. 1 – Organizzazione

Il **Comune di Diano Castello**, uno dei Borghi più belli d'Italia, in collaborazione e con il patrocinio di istituzioni ed enti locali, organizza la **31ª edizione del Premio Vermentino**, annuale rassegna incentrata su di un concorso a **carattere nazionale**. Gli esperti della **commissione esaminatrice, presieduta da Paolo Massobrio**, si riuniranno **domenica 23 e lunedì 24 giugno**, a porte chiuse. La parte pubblica dell'iniziativa si terrà a Diano Castello (Im) nei giorni **13-14 luglio 2024** e proporrà numerose iniziative, tra cui l'**esposizione** dei campioni, la **degustazione** al pubblico e l'**assegnazione di riconoscimenti**. Il Comune, dopo aver indicato e condiviso le linee guida, ha delegato la gestione del concorso e l'organizzazione dell'evento ad una ditta specializzata.

Art. 2 – Partecipanti

La **partecipazione al concorso è gratuita** è sufficiente far pervenire i campioni del proprio prodotto (vedasi punto 5). Possono partecipare produttori ed aziende di commercializzazione, anche in forma associata, con sede in Italia. E' ammessa l'adesione di aziende straniere, a condizione che i terreni di produzione delle uve si trovino esclusivamente in Italia. Sono escluse dal concorso le imprese i cui titolari e/o legali rappresentanti abbiano subito condanne passate in giudicato per frodi o sofisticazioni. A tal fine i partecipanti devono auto-certificare tale requisito nella domanda di partecipazione. L'organizzazione si riserva di **effettuare verifiche a campione** e di estromettere i partecipanti non in regola con quanto previsto dal regolamento. Eventuali vini provenienti dall'estero saranno ammessi quali ospiti e non prenderanno parte al concorso.

Art. 3 – Vini ammessi

Alla categoria principale “**Vermentini d'Italia**” dell'edizione 2024 sono ammessi i vini **DOCG/DOC/IGT**, che richiama in etichetta la denominazione **Vermentino** e le cui caratteristiche siano corrispondenti a quelle stabilite dai rispettivi disciplinari di produzione. **Non sono previsti vincoli di annata**. E' prevista una sola categoria che comprende anche le versioni “Superiore” e “Riserva”. Le etichette partecipanti saranno giudicate da una apposita commissione tecnica, che assegnerà i riconoscimenti ufficiali.

E' prevista anche una **sezione speciale**, denominata “**particolari e innovative produzioni**”, riservata ai vini non rientranti nella categoria principale, quindi non DOCG/DOC/IGT, ma che prevedano una **significativa presenza di uve o vino Vermentino** (a titolo esemplificativo, ma non esaustivo: Vermentino nero, ancestrali, con “presa di spuma”, biodinamici, “orange”, macerati).

Il contenuto dei campioni pervenuti deve essere identico a quello presente in commercio per le stesse etichette. L'organizzazione, assistita da esperti, si riserva di effettuare, in maniera anonima, verifiche a campione, con costi a proprio carico. A tal fine i partecipanti dovranno indicare attività commerciali (fisiche e/o online) presso cui sia possibile reperire i prodotti presentati in concorso.

Non vi sono limiti al numero di etichette per ciascuna azienda.

Art. 4 – Modalità di partecipazione

Gli interessati devono far pervenire a proprie spese, **entro e non oltre il 12 giugno 2024**, all'Ufficio Manifestazioni del Comune di Diano Castello, sito in via Meloria, 2, 18013 Diano Castello (Im):

- una campionatura di almeno 6 bottiglie per ciascuna etichetta. Per la categoria principale, è preferibile la fornitura di 9/12 bottiglie.
- il modulo di partecipazione (uno per ciascuna etichetta) debitamente compilato, anticipandolo via e-mail all'indirizzo premiovermentino@gmail.com.

Non sono previste quote di iscrizione in denaro. I campioni, prima di essere sottoposti all'esame delle giurie, saranno resi anonimi. In caso di richiesta da parte dell'organizzazione e/o della commissione giudicatrice, l'azienda si renderà disponibile per le verifiche del caso, pena l'esclusione dal concorso e revoca dei riconoscimenti assegnati.

L'elenco delle aziende partecipanti sarà pubblicato sul sito **www.premiovermentino.it**, sarà divulgato alla stampa e sarà pubblicato sul materiale pubblicitario della manifestazione.

Art. 5 – Commissione giudicatrice

La commissione giudicatrice sarà composta da **esperti** incaricati insindacabilmente dal Comune di Diano Castello. La commissione, che opererà a porte chiuse, sarà presieduta e coordinata da **Paolo Massobrio**, noto giornalista e grande esperto del settore. Da parte della giuria è prevista una **selezione delle etichette** in concorso

nella giornata di **domenica 23 giugno** ed una “**finale**”, cui saranno ammesse una 40ina di etichette (numero variabile in funzione del numero di quelle partecipanti), nella giornata di **lunedì 24 giugno**. I campioni pervenuti fuori tempo massimo saranno solo oggetto di esposizione e degustazione da parte del pubblico nei giorni dell’evento. La **commissione** valuterà i vini in concorso in base a **diversi criteri**: giudizio visivo, olfattivo, gusto-olfattivo e di tipicità (armonia complessiva, riconoscibilità delle caratteristiche-base del Vermentino).

Art. 6 - Premi

L’azienda vincitrice potrà fregiarsi del bollino di **1ª classificata** del **31° Premio Vermentino**. La commissione potrà assegnare, in base ai punteggi ottenuti, i seguenti riconoscimenti/medaglie: “**Lona d’oro**”, “**Lona d’argento**” e “**Lona di bronzo**”. Inoltre potranno essere riconosciute menzioni speciali, anche per vini con particolari caratteristiche (biologici, biodinamici, ecc.). Oltre al Premio Vermentino (per il vincitore assoluto), attribuito dagli esperti tra tutte le etichette in concorso, sono previsti **premi** per le singole zone di produzione (rappresentate da un numero significativo di etichette/aziende) e riconoscimenti speciali per i **vini liguri delle due Riviere** e altri premi in base alla valutazione di una “giuria popolare” (composta da ospiti e vip, che valuterà, successivamente al giudizio della commissione tecnica e sempre con etichetta nascosta, su un numero limitato di campioni), alla provenienza, all’appeal grafica dell’etichetta, eccetera.

La **proclamazione dei vincitori** è prevista, con apposita cerimonia, alle **ore 18 di sabato 13 luglio a Diano Castello**, presso il **teatro Concordia**, alla presenza di **autorità e prestigiosi ospiti**. Il periodo tra i lavori della commissione giudicante e la premiazione è previsto al fine di avvisare con anticipo i destinatari dei riconoscimenti e favorire la loro partecipazione. L’organizzazione si riserva di richiedere ai premiati un’integrazione di prodotto per apposite degustazioni e per soddisfare le richieste di visitatori ed esperti. I premi non ritirati direttamente dalle aziende, saranno spediti a cura dell’organizzazione. Successivamente alla conclusione della manifestazione, si prevede di far pervenire a tutti i partecipanti, in formato elettronico, un attestato di partecipazione. I giudizi della commissione sono inappellabili.

Art. 7 – Degustazione ed esposizione

Il Premio Vermentino rappresenta una interessante **vetrina** per le aziende coinvolte. Per tutta la durata della manifestazione (13-14 luglio) i **campioni** delle bottiglie saranno **esposti al pubblico** e saranno oggetto di **degustazioni guidate**, curate da esperti sommelier, pubblicazione sui social, eccetera. Le bottiglie non utilizzate non verranno restituite e potranno essere utilizzate dall’organizzazione per omaggi, per attività di rappresentanza e in occasione di eventi organizzati sul territorio.

Art. 8 - Materiale pubblicitario e visibilità per i partecipanti

Insieme ai campioni è gradita la spedizione/consegna di **materiale pubblicitario**, che sarà messo a disposizione degli addetti ai lavori e dei visitatori. L’**elenco dei partecipanti** sarà inserito all’interno dei comunicati trasmessi ai media, sul materiale cartaceo di promozione della manifestazione, sul sito Internet e sui social dell’evento.

Art. 9 – Scopi

L’iniziativa si propone di:

- a) **valorizzare** il Vermentino, uno dei prodotti tipici della Liguria, vitigno coltivato in più regioni italiane, favorendone la conoscenza e l’apprezzamento;
- b) **promuovere** il comprensorio in cui è situato Diano Castello, zona tipica di produzione e che, tra le prime in Italia, da numerosi secoli accoglie questo straordinario vitigno;
- c) **aumentare** ulteriormente la conoscenza di questo vino, tra i diffusi in Italia e tra quelli maggiormente in crescita dal punto di vista produttivo, portando alla ribalta le varie zone di produzione e le produzioni particolari;
- d) **offrire** un’importante vetrina alle aziende partecipanti;
- e) **stimolare** tutte le categorie produttive della filiera vinicola affinché contribuiscano al miglioramento del prodotto e alla sua diffusione;
- f) **orientare** il consumatore nella scelta di tale vino, fornendo anche suggerimenti circa il migliore abbinamento con la cucina tipica ligure e, più in generale, con quella italiana;
- g) **sensibilizzare** i produttori e gli enti a sviluppare il turismo esperienziale (enoturismo).

Art. 10 - Segreteria organizzativa, recapiti, aggiornamenti

La titolarità del **Premio Vermentino** è del **Comune di Diano Castello**. La segreteria e gli aspetti pratico-organizzativi sono affidati alla **Agenzia Immedia**, cui fanno capo anche le attività di comunicazione. Alla 31ª edizione sarà data **ampia eco** tramite i media. Aggiornamenti e informazioni sull’iniziativa saranno pubblicati sul sito **www.premiovermentino.it** e sui profili social ufficiali (**Facebook e Instagram**) **Premio Vermentino**.