



1. DEFINIZIONE

Il concorso nazionale del Sauvignon blanc viene organizzato dall'Associazione Sauvignon Alto Adige nell'ambito degli Sauvignon Experience Events. I vini partecipanti verranno giudicati da una giuria competente e riceveranno un riconoscimento in base alla loro qualità. Scopo è quello di avvicinare un ampio pubblico al Sauvignon blanc.

2. CONDIZIONI PER LA PARTECIPAZIONE

Al concorso possono partecipare tutti i vini italiani di varietà Sauvignon blanc, che soddisfano i requisiti EU dell'identificazione protetta (IGT) o origine controllata (DOC), che siano etichettati nel rispetto delle norme vigenti e che la quantità imbottigliata sia di almeno 1.000 bottiglie. Ogni azienda può presentare un solo vino per l'annata in concorso.

3. CONDIZIONI PER L'ISCRIZIONE

Le successive informazioni devono in ogni caso essere comunicate al momento della compilazione del modulo di partecipazione:

- i dati aziendali e l'enologo responsabile;
- la denominazione di origine (DOC) o indicazione geografica (IGT), ed eventualmente la sottozona/vigna (MGA).
- il nome esatto del prodotto, il numero del lotto e il numero di bottiglie imbottigliate.
- Il grado alcolico, l'acidità totale, l'anidride solforosa totale.

(Il comitato organizzatore si riserva il diritto di fare analisi proprie in caso di dubbio).



- L'etichetta del vino in concorso deve essere trasmessa via email in formato PDF oppure, in caso che questo non sia possibile, si può spedire un'etichetta campione.

4. SPEDIZIONE E DEPOSITO DEL VINO

Per la partecipazione al concorso e alla degustazione del pubblico devono essere spedite al comitato organizzatore 12 bottiglie da 0,75 lt all'indirizzo che sarà comunicato. Le spese di spedizione sono a carico dell'azienda partecipante. Tutti i vini verranno, dopo un controllo al momento dell'arrivo, conservati nel medesimo posto e in condizioni congrue. I vini, che non dovessero soddisfare le regole per la partecipazione o il cui modulo di adesione fosse incompleto o comunque incomprensibile, saranno esclusi dal concorso e non verranno rispediti al mittente.

Nel caso in cui il vino rientra nei primi dieci classificati, i produttori saranno tenuti a mettere a disposizione un ulteriore numero di bottiglie necessarie per la cerimonia di premiazione e la degustazione per il pubblico e precisamente:

- 6 bottiglie per i vini piazzati dal 4° al 10° posto;
- 12 bottiglie per i primi tre classificati.

5. COMPOSIZIONE DELLA GIURIA

Il comitato organizzatore nomina i componenti della giuria. Questa è composta da un minimo di 21 giudici e sarà costituita per la gran parte da rinomati enologi nazionali ed internazionali, inoltre esperti del settore e giornalisti esperti in materia.

6. METODO DI DEGUSTAZIONE

Tutti i vini vengono degustati in maniera anonima in serie da quattro a sei campioni ciascuna. L'ordine d'assaggio è casuale. A seconda del numero di



vini partecipanti, ogni giudice riceve da degustare ogni vino, per un massimo di 56 campioni. Ogni vino verrà comunque degustato dallo stesso numero di giudici. Il sistema di punteggio prevede al massimo 100 punti. Il giudizio sul campione è dato dalla media aritmetica di tutti i punteggi ottenuti, dai quali si escludono tutti quelli con più o meno 7,5 punti rispetto alla media stessa. Il punteggio raggiunto dai primi dieci vini viene reso pubblico. Tutte le aziende partecipanti, che non hanno raggiunto i primi 10 posti, vengono rese note in ordine alfabetico.

Qualora, per motivi organizzativi, si rendono necessarie delle modifiche al regolamento, il comitato organizzatore si riserva il diritto di apportarle. Con la partecipazione al concorso, ogni azienda accetta questo regolamento. Le decisioni prese dal comitato organizzatore, sia prima, che durante e dopo il concorso, anche se non espresse in forma scritta, sono salde e inappellabili.