CITTÀ DI
CASALE MONFERRATO
Assessorato all'Agricoltura

Tel. 0142 444305
http://www.comune.casale-monferrato.al.it
e-mail: uff-agri@comune.casale-monferrato.al.it

Stampa: Tipografia La Nuova Operaia - Casale Monferrato

Concorso Enologico 2024
Torchio d'Oro
XXXI Edizione

REGOLAMENTO

Art. 1
Il Comune di Casale Monferrato, Assessorato Agricoltura, organizza un concorso enologico per la concessione della distinzione "Torchio D'Oro 2024" che si svolgerà dal 7 ottobre al 31 dicembre 2024. E' predisposto un Comitato Organizzatore che ha il compito di controllare la realizzazione del concorso sopracitato.
Il Comune predispone l'organizzazione del concorso "Torchio D'Oro 2024" per:
a) stimolare i viticoltori e gli operatori vinicoli al miglioramento della viticoltura e vinificazione;
b) valorizzare i vini migliori, favorendone la conoscenza, l'apprezzamento e la contrattazione.

Art. 2
Possono partecipare al concorso:

a) I Produttori singoli
b) I Produttori associati (Cantine Sociali, Enopoli, Consorzi Vinificatori)
c) Gli Industriali
d) I Commercianti

Le categorie sopracitate devono avere cantine, stabilimenti e/o vigneti nel territorio dei comuni di cui all'allegato A).
Non è consentito al concorrente partecipare contemporaneamente in più categorie sopracitate e non sono ammessi al concorso i vini presentati da produttori singoli o associati, o da aziende che abbiano avuto a loro carico, con sentenza passata in giudicato, procedimenti giudiziari dovuti a frodi o sofisticazioni.

Art. 3
Potranno partecipare al Concorso i vini a Denominazione di Origine Controllata (DOC) e quelli a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), i cui disciplinari prevedono tra le zone di produzione i comuni di cui all'allegato A).

Art. 4
I campioni di vino relativi, per essere ammessi al Concorso, dovranno riferirsi a partite di vino imbottigliate non inferiori ai seguenti quantitativi:
a) VINI DELL'ANNATA
- Per i produttori singoli: bottiglie 1500, di capacità di l. 0,750;
- Per i produttori associati e aziende commerciali: bottiglie 3000, di capacità di l. 0,750;

b) VINI INVECCHIATI
- Per i produttori singoli: bottiglie 400, di capacità di l. 0,750;
- Per i produttori associati e aziende commerciali: bottiglie 1.500, di capacità di l. 0,750.

c) Per quanto riguarda i vini:
Rubino di Cantavenna, Gabiano, Malvasia di Casorzo d'Asti e Piemonte Spumante, il quantitativo minimo di partecipazione è ridotto a 1000 bottiglie di capacità di l. 0,750, per tutte le categorie di cui all'art. 2 del presente Regolamento.

Art. 5
I campioni delle aziende non conformi alle prescrizioni di cui ai precedenti articoli saranno esclusi dal concorso. L'azienda non avrà diritto alla restituzione dei campioni non ammessi e di quelli non giudicati conformi ai gruppi e alle categorie previste dal concorso stesso.

Art. 6
I concorrenti dovranno presentare al Comune di Casale Monferrato domanda di partecipazione su appositi moduli, con allegate n. 3 etichette, per ogni tipo di vino che intendono presentare al Concorso.
L'azienda s'impegna a consentire l'accesso del personale incaricato al prelievo dei campioni.
Esperti formalmente incaricati dal Comune provvederanno al ritiro presso le aziende di n. 4 bottiglie di capacità di c.c. 750 per ciascun tipo di vino. Di ogni prelievo sarà redatto un verbale

predisposto dall'Ente Organizzatore ai sensi del D.M. 9/11/2017 Gli stessi provvederanno inoltre al trasporto dei campioni prelevati, al deposito e alla loro conservazione (secondo le più rigorose norme di tecnica enologica) presso la sede associata I.T.A.S. "V. LUPARIA" di San Martino di Rosignano dell'Istituto Superiore Leardi di Casale Monf.to.
Le aziende partecipanti dovranno inoltre produrre il certificato di abilitazione e di analisi rilasciato dalla Struttura di controllo competente attestante l'origine e la denominazione del vino partecipante al concorso.
Non possono essere presentati al concorso i vini che siano già stati premiati nelle precedenti edizioni.

Art. 7
I campioni destinati al Concorso saranno anonimizzati mediante l'utilizzo di due appositi codici:
- il primo attribuito al campione dagli esperti, formalmente incaricati dal Comune, al momento del deposito presso la sede di degustazione (I.T.A.S. di S. Martino di Rosignano);
- il secondo attribuito da un notaio o da un pubblico ufficiale, formalmente incaricato dall'Ente Organizzatore, prima della presentazione dei campioni alle commissioni di degustazione.

Il notaio, o pubblico ufficiale incaricato, assiste alle diverse operazioni del concorso; per l'adempimento delle sue funzioni può avvalersi della collaborazione di personale di sua fiducia. Lo stesso garantisce gli aspetti formali, le modalità operative e la stesura delle graduatorie da lui redatte per ogni gruppo di vino.

Art. 8
I campioni saranno esaminati da una "Commissione di degustazione", composte ciascuna da 5 membri, la maggioranza dei quali enologi/enotecnici e i restanti onavisti ed esperti nel settore ai sensi dell'art 6 comma 2 e 3 del D.M. 9/11/2017.
La valutazione organolettica viene fatta individualmente ai sensi dell'art. 6 comma 9 del D.M. 9/11/2017.
Il metodo di valutazione utilizzato è quello "*Union Internationale des Oenologues*".
Le commissioni non possono degustare in ciascuna seduta più di 15 campioni e non possono effettuare più di due sedute al giorno.
Il notaio, o il pubblico ufficiale formalmente incaricato dal Comune, garantisce gli aspetti formali e le modalità operative e, al termine dei lavori, redige per ogni gruppo di vino in concorso, una graduatoria di merito.
Le aziende partecipanti al concorso possono richiedere copia delle schede di valutazione relative ai vini presentati. In tal caso dalle schede è stralciata la parte contenente nomi e firme dei commissari, che devono restare anonimi.

Art. 9
Per opportunità di riservatezza delle aziende partecipanti al concorso verrà reso noto solo l'elenco dei vini premiati e non quello delle aziende partecipanti, né il punteggio assegnato ai singoli campioni.

Art. 10
Il punteggio conseguito da ogni campione verrà determinato dalla media aritmetica dei singoli giudizi numerici, previa eliminazione del punteggio più alto e di quello più basso, dall'art. 6, comma 9 del Decreto 9 novembre 2017.
A tutti i vini che raggiungeranno il punteggio di 85/100 verrà assegnata la distinzione Torchio D'Oro.
Saranno inoltre premiati ex-equo con diploma Torchio D'oro di merito i vini che avranno ottenuto il miglior punteggio, raggiunto il minimo di 87/100 delle seguenti categorie:
– n. 3 vini Barbera del Monferrato 2023
– n. 3 vini Grignolino del Monferrato Casalese 2023
– n. 1 vino Barbera del Monferrato D.O.C.G.
– n. 1 vino Barbera D'Asti D.O.C.G.
– n. 1 vini Monferrato Freisa 2023 e Freisa d'Asti 2023
– n. 1 Piemonte Barbera
– n. 1 vino Monferrato Casalese Cortese 2023 e Piemonte Cortese 2023
– n. 1 vini Piemonte Chardonnay 2023
– n. 1 vino Monferrato Chiaretto 2023
– n. 1 vino Monferrato Bianco
– n. 1 vino Monferrato Rosso
– n. 1 vino Piemonte Albarossa
– n. 2 vini Barbera del Monferrato d'annate antecedenti l'anno 2023
– n. 1 vino Malvasia di Casorzo 2023
– n. 1 vino tra le seguenti categorie:
– Rubino di Cantavenna
– Gabiano

Verrà inoltre assegnato il premio "Oscar Torchio d'Oro 2024" all'azienda che avrà ottenuto la media aritmetica più alta fra i vini, almeno due, che hanno conseguito il diploma Torchio d'Oro di merito nelle diverse tipologie.
In caso di parità di punteggio il premio sarà assegnato all'azienda che avrà ottenuto il maggior numero di diploma Torchio d'Oro di merito.

Art. 11
I concorrenti per ogni vino vincitore, sono tenuti ad offrire 6 bottiglie di vino premiato, che saranno utilizzate in occasione di manifestazioni promozionali organizzate dal Comune di Casale Monferrato.

Art. 12
I premiati saranno autorizzati ad applicare la distinzione "Torchio D'Oro 2024" direttamente sulla bottiglia delle partite di vino selezionate, utilizzando il marchio grafico appositamente disegnato per detto concorso. Il Comune rilascia le distinzioni ai vincitori nella quantità e con le modalità idonee a garantire che a fregiarsi della distinzione stessa sia la partita di vino vincitore del concorso nella consistenza quantitativa risultante dal verbale di prelievo dei campioni.
Nessuna altra dizione o riproduzione della distinzione ottenuta riferita al Concorso enologico è autorizzata o apponibile sulle bottiglie della partita del prodotto premiato.

Art. 13
I vini premiati potranno essere sottoposti, da parte dell'Ente Organizzatore, ad esame enochimico ed a controlli di verifica in cantina sulla corrispondenza del tipo di vino dichiarato. Qualora dai controlli effettuati ai sensi del D.M. 09.11.2017, Art. 4, comma 4, evidenzino divergenze tra i dati dichiarati e quelli riscontrati, la partita di vino interessata è automaticamente esclusa dal Concorso e le eventuali irregolarità segnalate all'Ufficio competente per territorio del Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Art. 14
L'organismo ufficialmente autorizzato si riserva il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento ove ciò fosse necessario, in base a quanto sancito dall'art. 2, comma 5 del D.M. 09.11.2017, previa autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Art. 15
Compongono il Comitato Organizzatore, i seguenti rappresentati:
- il Sindaco o suo delegato del Comune di Casale Monferrato, con funzione di Presidente;
- un rappresentante della cooperazione designato dalle cantine Sociali del territorio;
- un rappresentante dei produttori vinificatori designato dalle Associazioni Sindacali Agricole del territorio;
- un rappresentante del commercio designato dalle Associazioni del commercio del territorio;
- un rappresentante degli enologi designato dall'Associazione Enologi del Piemonte;
- il dirigente dell'Istituto Superiore Leardi di Casale Monf.to
- un rappresentante della Federazione Coltivatori Diretti di Casale;
- un rappresentante della Confederazione Italiana Agricoltori di Casale;
- un rappresentante dell'Unione Agricoltori di Casale.

Art. 16
Per qualsiasi controversia il Foro competente è quello di Vercelli.

ALLEGATO (A) ***ELENCO DEI COMUNI***

15021 ALFIANO NATTA
15041 ALTAVILLA MONF.TO
15030 CAMAGNA
15020 CAMINO
15033 CASALE MONFERRATO
14032 CASORZO (AT)
14030 CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)
15020 CASTELLETTO MERLI
15034 CELLAMONTE
15020 CERESETO
15020 CERRINA
14023 COCCONATO
15030 CONIOLO
15030 CONZANO
15035 FRASSINELLO MONF.TO
15043 FUBINE
15020 GABIANO
14035 GRAZZANO BADOGLIO (AT)
15040 LU E CUCCARO MONF.TO
15040 MIRABELLO MONF.TO
15037 MOMBELLO MONF.TO
14036 MONCALVO (AT)
15020 MONCESTINO
15020 MURISENGO
15040 OCCIMIANO
15020 ODALENGO GRANDE
15020 ODALENGO PICCOLO
15030 OLIVOLA
15038 OTTIGLIO
15039 OZZANO MONF.TO
15040 POMARO MONF.TO
15027 PONTESTURA
15020 PONZANO MONF.TO
15044 QUARGNENTO
15030 ROSIGNANO MONF.TO
15030 SALA MONFERRATO
15020 SAN GIORGIO MONF.TO
15046 SAN SALVATORE MONF.TO
15020 SERRALUNGA DI CREA
15020 SOLONGHELLO
15030 TERRUGGIA
15030 TREVILLE
15048 VALENZA
15049 VIGNALE MONFERRATO
15020 VILLADEATI
15020 VILLAMIROGLIO

Da restituire compilato: entro il 4 Novembre 2024 a:

COMUNE DI CASALE MONFERRATO
Ufficio Agricoltura
Via Mameli, 10
15033 Casale Monferrato (AL)

Concorso Enologico "Torchio d'Oro 2024"
RICHIESTA PRELIEVO CAMPIONI

La Ditta sottoscritta .....

con sede nel Comune di .....

Via .....

Tel. ..... Cell. .....

chiede venga effettuata il prelevamento dei campioni dei seguenti vini:

TIPO DI VINO Indicare l'esatta denominazione del vino in conformità alla legislazione vigente	ANNATA	CONSISTENZA PARTITA Bottiglie

da restituire al Concorso Enologico "Torchio d'Oro 2024" entro il 4 novembre 2024 • Si allega alla presente domanda di partecipazione, n. 3 etichette di ciascun tipo di vino di cui sopra ai sensi dell'Art. 6, primo comma, del Regolamento del Concorso.
• L'azienda s'impegna a consegnare presso la sede associata I.T.A.S. "V. LUPARIA" di San Martino di Rosignano dell'Istituto Tecnico Superiore Statale "Leardi" di Casale Monferrato, i campioni in n. 4 bottiglie di capacità di c.c. 750 per ciascun tipo di vino.

Data Firma