

# I SELEZIONE SPUMANTI DELLA CAMPANIA

## Regolamento

### Art. 1

Lo scopo della **I Selezione Spumanti della Campania** è la valorizzazione e promozione del comparto spumantistico campano, attraverso un ampio risalto della produzione di qualità per presentarla agli operatori ed ai consumatori.

La **Selezione** è riservata ai vini ottenuti con i due metodi di produzione ufficiali:

- **metodo classico:** fermentazione naturale in bottiglia
- **metodo Charmat:** fermentazione naturale in grandi recipienti di acciaio.

### Art. 2

Possono partecipare alla **I Selezione Spumanti della Campania** tutti i vini spumanti conformi alle vigenti norme di legge, presentati da aziende con sede nell'ambito del territorio della regione Campania.

Possono partecipare alla **Selezione** soltanto i campioni prelevati da partite di vino di un quantitativo di 1.000 bottiglie.

E' esclusa la partecipazione di vini non rientranti nella categoria DOP e VSQ

Non sono, altresì, ammessi i vini presentati da produttori singoli o associati che abbiano avuto a loro carico, con sentenza passata in giudicato, procedimenti giudiziari dovuti a frodi o sofisticazioni.

### Art. 3

I vini spumanti presentati alla **Selezione**, come definiti e designati dal rispettivo disciplinare o come previsto dalla normativa comunitaria, sono suddivisi per categoria di metodo produttivo:

A) vini spumanti ottenuti con la rifermentazione in bottiglia (metodo classico):

**A1 - DOP – BIANCO, ROSSO E ROSATO**

- **senza distinzione di tipologia**

**A2 - ALTRI VSQ – BIANCO, ROSSO E ROSATO**

- **senza distinzione di tipologia**

B) vini spumanti ottenuti con la rifermentazione in grandi recipienti di acciaio (metodo Martinotti/Charmat), distinti per tipologia:

**B1 - DOP - BIANCO, ROSSO E ROSATO**

- **dosaggio zero, extra brut e brut**

- **extra dry**

- **dry, demi-sec e dolci**

**B2 - ALTRI VSQ – BIANCO, ROSSO E ROSATO**

- **dosaggio zero, extra brut e brut**

- **extra dry**

- **dry, demi-sec e dolci**

### Art. 4

**Saranno selezionati i vini che conseguiranno il punteggio di almeno 85/100.**

I vini sono valutati da almeno n. 2 commissioni diverse in diverse sessioni di analisi sensoriali, dopo anonimizzazione (catalogazione dei campioni e assegnazione di un codice numerico) eseguita da un garante (notaio) il quale presenzia alla messa in temperatura dei vini oggetto di valutazione, alla stappatura delle bottiglie, alla consegna e al ritiro delle medesime dopo il servizio delle commissioni.

Ogni commissione è costituita da n. 4 enologi segnalati dall'Associazione Enologi Enotecnici Sez. Campania ed 1 giornalista della stampa nazionale/internazionale. La valutazione segue il metodo "**Union Internationale des Oenologues**", organismo ufficiale di livello mondiale che riunisce le organizzazioni di categoria nazionali dei tecnici del settore vitivinicolo.

Il risultato finale di ogni campione è valutato dal garante e dai tecnici nominati dall'U.O.D. 18 S.T.P. Napoli della Direzione Generale Politiche Agricole Alimentari e Forestali della Regione Campania, attraverso il calcolo della media aritmetica dei singoli giudizi numerici, eliminato il punteggio più alto e quello più basso.

#### **Art. 5**

Le imprese provvedono alla consegna di n. 4 bottiglie dello stesso lotto per tipologia di capacità di litri 0,750.

I campioni devono essere consegnati presso :

**Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

**I.P.S.S.E.O.A. "C. Russo"**

**via G. Bruno I trav. 80033 Cicciano (NA) ,**

**rife Prof. Antonio Paura tel 333 2055534, dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 14,00,**

sede di svolgimento delle degustazioni sensoriali.

Su ogni cartone di vino deve essere chiaramente scritto **<campione non commerciale destinato alla 1ª Selezione degli Spumanti Campani>**.

#### **Art.6**

I campioni di vino, prima di essere sottoposti all'esame delle commissioni, sono anonimizzati mediante l'utilizzo di appositi codici attribuiti dal garante formalmente indicato dall'ente organizzatore ed estraneo al settore vitivinicolo, prima della presentazione del campione alle commissioni di valutazione.

#### **Art.7**

Gli spumanti selezionati sono inseriti nel volume di divulgazione e promozione dell'offerta spumantistica di qualità della Campania a cura della Direzione Generale per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali della Regione Campania, attraverso le Unità Operative Dirigenziali S.T.P. di Napoli e Caserta.

Gli spumanti selezionati ed il volume de quo sono presentati in rappresentativa sede che è comunicata nei tempi opportuni.