



REGOLAMENTO DEL CONCORSO MONDIAL DU MERLOT & ASSEMBLAGES 2024

1. OGGETTO

Il Concours Mondial du Merlot & Assemblages è organizzato dall'Associazione VINEA (Svizzera). La sedicesima edizione si svolgerà il 23 maggio 2024 a Sierre, Vallese - Svizzera. Il concorso, membro di VINO FED, si svolge sotto l'alto patrocinio dell'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), dell'Union Internationale des Œnologues (UICE) e dell'Union Suisse des Œnologues (USCE).

2. OBIETTIVI

Il Concours Mondial du Merlot cerca di:

- mettere in evidenza le qualità e le diversità del vitigno Merlot
- ricompensare i produttori che mettono in risalto questo vitigno
- essere un osservatorio privilegiato delle tendenze produttive
- offrire uno strumento di riferimento serio ed affidabile per i consumatori di vino.

3. CONDIZIONI D'AMMISSIONE

Tutti i produttori e attori della filiera vitivinicola, quali negozianti, importatori, commercianti, ecc. hanno la possibilità d'iscrivere dei campioni al concorso.

Tutte le annate sono ammesse al concorso purché venga prodotta una quantità minima di 400 bottiglie.

I vini devono imperativamente essere imbottigliati, presentati con l'etichettatura commerciale ed essere disponibili sul mercato. I vini devono inoltre portare sulla bottiglia l'indicazione della provenienza o dell'origine, rispettare le norme legali applicate nel paese d'origine e rispettare le norme internazionali sulla protezione delle denominazioni. Se sull'etichetta viene menzionata la presenza di una varietà diversa dal Merlot, questa deve costituire come minimo il 10% del quantitativo totale.

4. VINI AMMESSI AL CONCORSO

Possono partecipare i seguenti vini:

- 1) **Merlot rosso puro**, con una percentuale minima di Merlot dell' 85%
- 2) **Rosé e bianchi da uve Merlot** con minimo 85% di Merlot
- 3) **Annate** antecedenti al 2018 (compreso) con una percentuale di Merlot rosso minima dell' 85%
- 4) **Assemblaggi rossi** nei quali il Merlot rouge è presente almeno al 51%
- 5) **Premio Gran maestro**

Sarà attribuito un premio speciale ai 3 migliori produttori che presenteranno al concorso 3 annate consecutive ≥ 2008 di Merlot in purezza (min. 85% di Merlot). Non è richiesto uno stock minimo.

I vini partecipanti al Premio Gran Maestro non rientrano nell'attribuzione delle medaglie.

5. FORMULARIO D'ISCRIZIONE

Per ogni vino iscritto il produttore deve allegare un certificato d'analisi, eseguite da un laboratorio accreditato oppure da un laboratorio competente in conformità al diritto della nazione oppure dall'enologo responsabile della cantina oltre alla scheda d'iscrizione correttamente compilata che comporta:

- Le coordinate del produttore
- La provenienza o l'origine del vino
- L'annata
- La categoria
- Gradazione alcolica
- Zucchero presente
- Numero di bottiglie prodotte
- La firma del partecipante che conferma che il vino corrisponde alla esigenze della legge e rispetta il presente regolamento.

Tramite iscrizione online sul sito www.mondial-du-merlot.com oppure spedite il formulario d'iscrizione completo e firmato **entro il 21 aprile 2024** a:

**ASSOCIATION VINEA
CONCOURS MONDIAL DU
MERLOT & ASSEMBLAGES
AV. GÉNÉRAL GUISSAN 15
CH-3960 SIERRE**

6. CAMPIONI

I campioni ricevuti verranno verificati e controllati confrontandoli al modulo d'iscrizione e ai documenti che li accompagnano. Si porterà particolare attenzione all'impiego corretto delle denominazioni d'origine, alle indicazioni geografiche e, per gli assemblaggi, alle percentuali varietali. Per ogni vino iscritto devono essere messe a disposizione dell'organizzazione 3 bottiglie da 75 cl o 70 cl (o il valore di 2.1L). Le bottiglie possono essere consegnate in casse (vini harras) che verranno sostituite sul posto con delle vuote. Le bottiglie devono pervenire **tra il 08 e il 30 aprile 2024** al seguente indirizzo:

**ASSOCIATION VINEA
CONCOURS MONDIAL DU
MERLOT & ASSEMBLAGES
AV. GÉNÉRAL GUISSAN 15
CH-3960 SIERRE**

Gran Maestro	CHF 180.- /	1 campione	CHF 160.-
2 campioni	CHF 300.- /	3 campioni	CHF 440.-
4 campioni	CHF 580.- /	5 campioni	CHF 720.-
Campioni supplementare CHF 140.- *			

**o l'equivalente nelle altre valute, nel giorno il Suo registro, basato sulla data scritta sulla forma di registrazione.*

Nel caso in cui i vini non perverranno nei termini indicati, non ci sarà alcun diritto di rimborso dei costi d'iscrizione.

7. COSTI DI PARTECIPAZIONE

I costi sono calcolati IVA 8.1% inclusa (no. CHE – 108.408.084).

Tutti i costi di sdoganamento e di spedizione sono a carico del partecipante. La somma è da versare **entro il 21 aprile 2024** tramite:

- **bonifico bancario Raiffeisen Sierre & Région in CHF a:**
Association VINEA, CH-3960 Sierre
Swift: RAIFCH22, Clearing: 80808
IBAN: CH98 8080 8006 7109 1618 0
- **bonifico per versamento postale CHF a**
Association VINEA
IBAN: CH45 0900 0000 1767 5671 3
- **tramite carta di credito sul nostro sito web unicamente al momento dell'iscrizione online (pagamento sicuro online)**
 - Visa
 - Eurocard, Mastercard, Postcard
 - Twint

Vogliate indicare chiaramente, come motivazione del pagamento, la(e) ragione (i) sociale(i).

Tutti i costi bancari sono a carico del partecipante.

Gli assegni non sono accettati.

8. CONDIZIONI D'ORGANIZZAZIONE E DI DEGUSTAZIONE

Il sistema utilizza la scheda unificata dell'OIV adottata per i concorsi internazionali. Questa scheda si basa su un sistema di punteggio di 100 punti. L'organizzazione rispetta le norme internazionali dell'OIV in materia di concorsi internazionali. L'ordine di passaggio dei vini sarà definito in modo aleatorio grazie a supporto informatico. Le commissioni di degustazione sono composte da 5 persone, di cui un segretario di tavolo. Il segretario è un moderatore che mette in valore i pareri dei giurati e regola l'andamento della sessione di degustazione. Il regolamento dell'OIV circa la costituzione delle commissioni è particolarmente attento in merito alla provenienza dei degustatori.

9. PREMI E PUBBLICAZIONE DEI RISULTATI

I premi saranno così attribuiti:

- Medaglia Grande Oro
- Medaglia d'Oro
- Medaglia d'Argento

Conformemente alle norme dell'OIV, il totale dei premi attribuiti non deve essere superiore al 30% del numero di campioni iscritti al concorso. I premiati con una medaglia Grande Oro e Oro ricevono inoltre un trofeo artistico che sottolinea la loro prestazione. I vini che partecipano nella categoria "Gran Maestro del Merlot" non vengono contemplati nell'attribuzione delle medaglie.

PREMI SPECIALI:

- PREMIO MIGLIOR VINO DEL CONCORSO
- PREMIO MIGLIOR MERLOT ROSSO PURO
- PREMIO GRAN MAESTRO DEL MERLOT
- PREMIO MIGLIOR MERLOT ROSSO PURO STRANIERO
- PREMIO ANZIANITÀ DELL'ANNATA (MILLÉSIME ANCIENS)
- PREMIO VINO FED
- PREMIO MIGLIOR ASSEMBLAGGIO
- PREMIO MIGLIOR ROSÉ O BIANCO DA UVE MERLOT
- PREMIO MIGLIORE MERLOT BIO

9. PREMI PUBBLICAZIONE DEI RISULTATI (SEGUITO)

I risultati verranno comunicati individualmente per posta ai produttori. Dei bollini adesivi verranno venduti ai produttori premiati Grande Oro, Oro e Argento. I diplomi e i bollini verranno spediti per posta. La classifica dei vini premiati verrà divulgata tramite un libretto in forma digitale con il palmares dei risultati, e messa online sul sito www.mondial-du-merlot.com e divulgato attraverso i media nazionali ed internazionali.

10. PREMIAZIONE

La consegna dei premi speciali come pure dei trofei Grande Oro e Oro si terrà a Zurigo il **13 giugno 2024**. I vincitori verranno invitati individualmente e riceveranno il trofeo il giorno della premiazione. In caso d'assenza verrà loro inviato.

11. FESTIVAL DEI MERLOT PREMIATI

Il Festival dei Merlot premiati sarà organizzato a Zurigo dopo la consegna dei premi il giovedì 13 giugno 2024. Questo evento raggrupperà una quarantina di produttori premiati e si rivolge tanto a un pubblico professionale, quanto a quello degli amanti del Merlot. È una grande opportunità per presentare a Zurigo il proprio o i propri vini premiati. Riservate sin d'ora questa data!

I produttori premiati saranno contattati da VINEA.

Tassa di partecipazione: CHF 300.- + IVA.

12. RICORSO

I risultati del concorso sono definitivi e non danno possibilità di ricorso. Il concorso si riserva il diritto di confrontare i campioni presentati al concorso con campioni comperati in modo aleatorio sul mercato. Nel caso di non conformità con il regolamento o i dati analitici forniti, l'organizzatore si riserva il diritto di escludere i campioni.

13. ACCETTAZIONE DEL REGOLAMENTO

Il partecipante accetta le disposizioni del presente regolamento con l'indicazione della data e la sua firma sul formulario di iscrizione. Con la firma, il partecipante certifica di aver accettato che i vini iscritti potrebbero essere analizzati (in forma anonima) per scopi scientifici.