Regolamento del Concorso Internazionale
delle Grenache del Mondo - G.D.M. 2019

Dal 17 al 18 aprile 2019 – Rosellón – Francia

ARTICOLO 1 - ORGANIZZAZIONE

Il concorso dei vini « G.D.M. », è organizzato dal Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon, 19 Avenue de Grande Bretagne – BP 649 – 66 006 Perpignan Cedex Francia
Il paese ospite del concorso è la Francia e si svolgerà in Pyrénées-Orientales nella Provincia Rosellón.
Il concorsi « G.D.M. » viene organizzato nel rispetto del regolamento di seguito riportato.
Il regolamento può essere consultato da ogni interessato dietro semplice richiesta al CIVR

ARTICOLO 2 - SCOPI

Il concorso « G.D.M. » ha due sezioni :

- La sezione 1 è rivolta a tutti i vini del mondo (rossi, rosé, bianchi) con indicazione geografica tipica elaborati con più dell'85% di grenache. I grenache autorizzati sono i seguenti: grenache bianco, grigio, nero, garnatxa, garnacha, cannonau, tai rosso, gamay del Trasimeno, granaccia, lladoner pelut ...

- La « sezione 2 - Assemblaggio » è aperta a tutti i vini elaborati con più del 51% del vitigno grenache bianco, grigio, nero, garnatxa, garnacha, cannonau, tai rosso, gamay del Trasimeno, granaccia, lladoner pelut ... I vini premiati verranno eletti « G.D.M. ».

Ogni vino deve essere conforme alla regolamentazione in vigore nel suo paese. Il concorso ha lo scopo di mettere in evidenza i vini a base di grenache di qualità.

ARTICOLO 3 - OGGETTO

Sono autorizzati a concorrere i vini con indicazione geografica (AOP, IGP, DOP…) dalle categorie di vini (Vini Dolci Naturali, vini secchi, semisecchi, amabili, dolci, frizzanti…), provenienti da tutti i paesi e da tutte le regioni viticole. Per i vini prodotti in Francia che beneficiano di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta, possono partecipare a questo concorso soltanto i vini per i quali è stata effettuata la dichiarazione di rivendicazione prevista negli articoli D. 644-5 e D. 646-6 del codice rurale e della pesca marittima.

ARTICOLO 4 - PARTECIPANTI

Al concorso sono esclusivamente ammessi, da qualsiasi paese produttore al mondo provengano :
- i viticoltori vinificatori in proprio,
- le cooperative vinicole,
- le unioni di cooperative vinicole,
- i gruppi di produttori,
- i commercianti-affinatori,
- i commercianti/imbottigliatori del settore vinicolo,
- i commercianti.

ARTICOLO 5 - CONDIZIONI D'AMMISSIONE

Le condizioni d'ammissione al concorso « G. du Monde » sono le seguenti :
- I vini devono essere obbligatoriamente imbottigliati
- Le etichette di commercializzazione devono essere conformi :
  > alla regolamentazione comunitaria per gli stati membri dell'U.E,
  > alla regolamentazione vigente nel paese di elaborazione e alle disposizioni d'importazione da paesi terzi.

- Il vino in competizione deve essere destinato alla vendita ed essere proveniente da un lotto omogeneo di almeno 1.000 litri,
- Un volume inferiore, ma superiore a 225 litri, può essere ammesso se la produzione è particolarmente contenuta.

ARTICOLO 6 - CAMPIONI

Per concorre, i vini devono provenire da un lotto omogeneo. Ogni campione deve essere presentato nelle seguenti condizioni :

- 6 bottiglie per campione in bottiglie da 75 cl oppure 8 bottiglie per campione in bottiglie da 50 cl oppure 4 bottiglie per campione in bottiglie di 1,5 litri,
- Le bottiglie devono essere confezionate con la loro etichettatura di commercializzazione.

ARTICOLO 7 - MODALITÀ D'ISCRIZIONE

Per essere ammesso al concorso, ogni partecipante dovrà iscriversi prima del 18 marzo 2019.
Il modulo d'iscrizione debitamente, completato on-line sul sito www.grenachesdumonde.com per ogni prodotto presentato, dovrà obbligatoriamente comprendere :

- La completa ed esatta identificazione del partecipante che deve essere titolare del diritto di commercializzazione o di distribuzione del lotto di cui fa parte il campione,
- L'esatta designazione del prodotto, secondo la regolamentazione del paese d'origine, il colore, l'annata o una menzione dell'invecchiamento e l'eventuale contatto con del legno,
- La categoria del prodotto (vini secchi, abboccati, liquorosi, dolci, fortificati, passiti, frizzanti, spumanti, …),
- Il colore e la percentuale di vitigno Grenache presente nel vino e degli altri vitigni dell'assemblaggio, nel caso,
- La quantità di prodotto, disponibile alla vendita, da cui proviene il campione.

Questo modulo d'iscrizione dovrà inoltre essere accompagnato :

- Dal **certificato di analisi**, effettuato da un laboratorio certificato o da un laboratorio competente conformemente alle norme del paese o certificato dall'enologo responsabile della cantina. Questo certificato di analisi deve essere intestato, firmato ed emesso da meno di 6 mesi fa e deve riportare il numero di lotto. Inoltre deve indicare obbligatoriamente, oltre agli elementi che permettono di identificare il campione, le seguenti informazioni :
  - titolo alcolometrico svolto e potenziale
  - residuo zuccherino (glucosio + fruttosio)
  - acidità volatile (in acido acetico) in g/l
  - acidità totale (in acido tartarico) in g/l
  - anidride solforosa totale in mg/l
  - sovrappressione in CO2 per i vini effervescenti (espressa in bar).
- Da copia della **certificazione di idoneità chimico-fisca ed organolettica** rilasciata dagli Organismi di Controllo competenti della relativa DOP o IGP,
- Dal **pagamento :** per i paesi UE ed Extra UE con bonifico bancario o con carta di credito (Visa, Mastercard/ Eurocard/American Express).

Il CIVR riceverà e controllerà i campioni, i diritti d'iscrizione ed eliminerà quelli non conformi al regolamento. Ogni modulo d'iscrizione senza il relativo pagamento dei diritti d'iscrizione o senza il certificato di analisi, sarà rifiutato. Il firmatario del modulo d'iscrizione assume la responsabilità delle indicazioni riportate.

ARTICOLO 8 - COSTO DI PARTECIPAZIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Per la Francia :
1 campione : **114 € IVA incluse** (95,00 € + IVA francese 20%)
2 campioni : **228 € IVA incluse** (190,00 € + IVA francese 20%)
3 campioni : **324 € IVA incluse** (270,00 € + IVA francese 20%)
4 campioni : **420 € IVA incluse** (350,00 € + IVA francese 20%)
5 campioni : **498 € IVA incluse** (415,00 € + IVA francese 20%)
I campioni supplementari (6o, 7o ...) verrano fatturati : **90€ IVA incluse** (75€ Tasse escluse + IVA francese 20%).

Per i paesi dell'Unione Europea (semprechè sia indicato il numero di partita IVA intacomunitaria) **ed I paesi extra U.E :**
1 campione : **95 €**
2 campioni : **190 €**
3 campioni : **270 €**
4 campioni : **350 €**
5 campioni : **415 €**
I campioni supplementari (6o, 7o ...) verrano fatturati : **75 €**

Il pagamento puó essere effettuato con assegno bancario, bonifico bancario o carta di credito VISA/MASTER-CARD/EUROCARD/AMERICAN EXPRESS.
Pagamento con bonifico bancario sul conto della banca CRCAM SUD MEDITERRANEE.

DOMICILIAZIONE
CODICE FILIALE : 17106 CODICE SPORTELLO : 001167 NUMERO DI CONTO : 18555098000
RID : 03
IBAN (International Bank Account Number) : FR76 1710 6011 6718 5550 9800 003
BIC (Bank Identification Code) : AGRI FRPP 871

Allegare una copia della distinta di pagamento. Riportare i dati relativi al bonifico nel modulo d'iscrizione.
Questi costi devono essere saldati al momento dell'iscrizione. I prodotti i cui costi d'iscrizione non saranno stati interamente saldati non saranno ammessi al concorso. Il costo delle spese bancarie non saranno sostenute dal CIVR. In nessun caso il pagamento potrà essere oggetto di un rimborso, indipendentemente dalle ragioni di annullamento di un'iscrizione.

ARTICOLO 9 - MODALITÀDI SPEDIZIONE DEI CAMPIONI

Spedizione a vostre spese con il trasportatore di vostra fiducia al seguente indirizzo : **Entrepôt - CIVR – 19 Avenue de Grande Bretagne – BP 649 – 66006 Perpignan Cedex – France** prima del **13 marzo 2018**. Orari consegna dal lunedì al venerdì dalle ore 08.00 alle ore 12.00 è dalle ore 14.00 alle ore 17.00.

Campioni dalla **Sardegna** : **AGENZIA LAORE SARDEGNA - Sportello Unico Territoriale per l'area del Sinis - Via Santa Maria N°6 - Localita Pardu Nou - 09070 Siamaggiore (OR) -** Tel : 0783 34122 - 0783 34127 -Orari consegna dal lunedì al venerdì dalle ore 08.00 alle ore 14.00
Le spese di spedizione (spese di trasporto, di dogana e tasse) sono a carico del partecipante e viene eseguita a rischio e pericolo del mittente. I campioni spediti in porto assegnato sarà rifiutati. I campioni non conformi saranno rispediti ; i campioni rimangono di proprietà del CIVR.

ARTICOLO 10 - CONTROLLO STOCCAGIO DEI CAMPIONI RICEVUTI

Il CIVR verifica le spedizioni di vini in arrivo e i documenti ufficiali che li accompagnano, ne rettifica eventualmente gli errori materiali ma respinge i campioni che non rispondono alle clausole del presente regolamento.

Una particolare attenzione sarà data al corretto utilizzo delle denominazioni d'origine o delle indicazioni geografiche. L'etichettatura dei prodotti elaborati negli stati membri dell'UE deve essere conforme alla regolamentazione comunitaria e, per i paesi terzi, conforme alla regolamentazione vigente nel paese di elaborazione. Il CIVR procede poi allo smistamento dei campioni in funzione delle caratteristiche indicate nelle dichiarazioni previste nelle modalità d'iscrizione, o, se del caso, delle caratteristiche riscontrate.

L'organizzatore immagazzina i campioni in un locale sicuro con condizioni ambientali e di temperature che ne garantisce una buona conservazione.

ARTICOLO 11 - CLASSIFICA DEI VINI, ORDINE DI ASSAGGIO

Dopo il controllo, sulla base del documento d'iscrizione e del certificato di analisi e dell'esatta iscrizione nella relativa categoria, i campioni sono raggruppati secondo la loro origine e tipologia e saranno presentati alle giurie nell'ordine decrescente di annata, in modo anonimo.

ARTICOLO 12 - DESIGNAZIONE DEI GIURATI

La valutazione dei campioni è effettuata da commissioni composte da giurati il cui numero dipenderà dal numero e dal tipo di prodotti presentati al concorso. Il CIVR convoca e designa i giurati. Ogni commissione si compone, normalmente, di 5 giurati (se possibile di nazionalità diversa). In nessun caso, il numero dei giurati potrà essere inferiore a 3. I giurati sono persone le cui qualità di assaggiatori sono riconosciute.

I giurati sono scelti fra i migliori specialisti rinomati nell'ambito dell'assaggio per le loro competenze, provenienti da settori molto diversi come la produzione, la commercializzazione, la comunicazione e il consumo. Ogni commissione opera sotto l'autorità del presidente designato dal CIVR.

Il presidente di giuria vigilerà sul buon svolgimento della degustazione e sulla qualità dei vini serviti, controllerà la compilazione delle schede di degustazione e le validerà.

Il presidente di commissione ha il compito di vigilare sul perfetto svolgimento delle operazioni di degustazione dei campioni e di :

1. Vigilare sul segreto per l'assoluto anonimato dei vini,
2. Decidere una seconda degustazione di un campione quando lo giudica utile, ai sensi del suo potere discrezionale.

Il numero totale di giurati internazionali è fissato in funzione del numero di campioni.

ARTICOLO 13 - CONDIZIONI DI ORGANIZZAZIONE DELLA DEGUSTAZIONE

L'assoluto anonimato è un principio fondamentale di un concorso. I giurati non devono conoscere l'identità del vino, le sue origini, il suo prezzo, le sue valutazioni ne i premi ottenuti, a prova di una totale riservatezza. Le commissioni formate dal CIVR si riuniscono in una sala appartata, silenziosa, illuminata e ben aerata, il cui accesso è formalmente vietato ad ogni persona non indispensabile al buon svolgimento della degustazione.

Una seconda sala, non visibile dai giurati, è riservata alla stappatura e alla procedura di anonimizzazione dei campioni. In ogni caso, le bottiglie sono disposte preventivamente in un imballo che nasconde la forma della bottiglia e garantisce l'anonimato del campione. Il CIVR garantisce agli assaggiatori delle condizioni di degustazione ottimali.

Ogni vino è assaggiato individualmente e non per confronto. La valutazione dei vini sarà descrittiva e prevederà commenti su :

- l'aspetto visivo,
- l'aspetto olfattivo,
- l'impressione al palato,
- l'impressione complessiva.

Il CIVR assicura il buon svolgimento del concorso « G.D.M. » e garantisce, grazie ad un'adeguata scheda di valutazione, il controllo, l'utilizzo e la pubblicazione dei risultati.

Premi : Il metodo di attribuzione adottato per i premi è un sistema di valutazione che permette la classifica dei vini derivati dal vitigno Grenache. Il CIVR definisce i premi che sono :

- **Gold Medal**
- **Silver Medal**

Questi premi limitati al 30% del totale dei campioni presentati al concorso, secondo il regolamento O.I.V., sono attribuiti secondo la valutazione della giuria, ai vini che avranno raggiunto un livello d'espressione elevato degno di queste distinzioni.

I risultati saranno comunicati la sera stessa del Concorso. Ogni vincitore sarà ulteriormente avvisato per posta. Chaque lauréat en sera avisé ultérieurement par courrier. Il CIVR consegna ai vincitori un documento "Diplôme" che precisa la natura del premio attribuito, l'identità del vino, il volume dichiarato, come pure il nome e l'indirizzo del possessore.

Contrassegni rappresentativi i premi attribuiti potranno essere applicati sulle bottiglie e saranno disponibili per i vini premiati presso il CIVR, in funzione del volume dichiarato sul modulo d'iscrizione; in questo caso sarà chiesto un contributo economico.

Qualsiasi altra menzione del premio ottenuto è vietata. Il CIVR si riserva il diritto esclusivo di controllare l'utilizzo a titolo commerciale dei premi.

L'utilizzo non autorizzato, la riproduzione del logo, dei contrassegni e dei premi è rigorosamente vietata. I risultati del concorso saranno diffusi quanto più largamente possibile utilizzando qualsiasi mezzo di comunicazione (internet, giornali specializzati, stampa gastronomica, ecc.).

CATEGORIE

I vini per la sezione 1 vengono classificati secondo le categorie seguenti :

Grenache bianco puro (minimo 85%)
Grenache grigio puro (minimo 85%)
Grenache nero puro (minimo 85%)
Garnatxa puro (minimo 85%)
Garnacha puro (minimo 85%)
Tai Rosso puro (minimo 85%)
Cannonau puro (minimo 85%)
Gamay del Trasimeno puro (minimo 85%)
Granaccia puro (minimo 85%)
Bordò puro (minimo 85%)
Lladoner Pelut (minimo 85%)

I vini in assemblaggio per la sezione 2 vengono classificati secondo le categorie seguenti :

Grenache bianco prevalente (51%)
Grenache grigio prevalente (51%)
Grenache nero prevalente (51%)
Garnatxa prevalente (51%)
Garnacha prevalente (51%)
Tai Rosso prevalente (51%)
Cannonau prevalente (51%)
Gamay del Trasimeno prevalente (51%)
Granaccia prevalente (51%)
Bordò prevalente (51%)
Lladoner Pelut prevalente (51%)

ARTICOLO 14 - FORZA MAGGIORE E MODIFICHE

Se un evento indipendente dalla volontà del CIVR dovesse impedire il buon svolgimento del concorso, in nessun caso il concorso « G.D.M. » non potrà essere considerato responsabile. Il CIVR si riserva il diritto di annullare il concorso, di modificarne la data inizialmente prevista, di accorciarlo, di prolungarlo, di modificarne le condizioni o lo svolgimento in caso di forza maggiore (epidemia, incendio, inondazione, calamità naturale, sciopero, atto terroristico, ecc.…), di eventi indipendenti dalla sua volontà o di giustificata necessità. La sua responsabilità non potrà essere imputata, nessuna richiesta risarcitoria potrà essere richiesta dai partecipanti. Inoltre, il CIVR non potrà essere ritenuto responsabile in caso di furto, smarrimento, ritardo o danno nella spedizione dei campioni.

ARTICOLO 15 - CONTROLLI

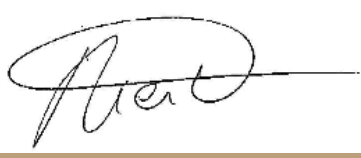
Il CIVR si riserva il diritto di invalidare ogni iscrizione incompleta o errata e di eliminare ogni campione non conforme al regolamento. Il CIVR è l'unico competente per risolvere eventuali litigi.
Gli organizzatori si riservano il diritto di far analizzare, da un laboratorio di analisi enologiche certificato, i campioni premiati e procedere alle necessarie azioni. Due mesi prima dello svolgimento della prova, l'organizzatore avviserà la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, del luogo in cui questa si svolgerà. Quest'avviso indica il luogo e la data di organizzazione della competizione. Entro due mesi dal concorso, l'organizzazione invierà alla Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes un bilancio che riporterà :

- il numero di vini presentati al concorso, globalmente e per categoria,
- il numero di vini premiati, globalmente e per categoria,
- l'elenco dei vini premiati e per ogni vino premiato gli elementi che permettono di identificare il vino e il suo proprietario,
- la percentuale di vini premiati rispetto al numero di vini presentati,
- il numero di distinzioni attribuite alla loro suddivisione per tipo di distinzione.

Il possessore e l'organizzatore del concorso conserveranno un campione di ogni vino premiato, con il relativo certificato d'analisi. Questi campioni saranno a disposizione degli enti di controllo (D.G.C.C.R.F.), per un periodo di un anno dalla data del concorso. I campioni dei prodotti presentati al concorso potranno essere, al termine di esso, utilizzati dall'organizzatore a titolo promozionale o formativo. Non saranno rispediti al partecipante.

ARTICOLO 16 - PARTECIPAZIONE AL CONCORSO

La partecipazione al concorso dei vini « G. DU MONDE », comporta, di fatto, l'accettazione senza riserve del presente regolamento. Le spese di partecipazione non saranno rimborsate se i campioni, i documenti relativi all'iscrizione o il saldo delle spese di partecipazione, arriveranno dopo il termine di scadenza delle iscrizioni.

Regolamento in vigore dal 7 gennaio 2019 per l'edizione 2019 del Concorso

Il delegato generale al Concorso
Fabrice RIEU