

Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca
Dipartimento per lo sviluppo dell'istruzione
Direzione Generale per gli ordinamenti scolastici

Regolamento della manifestazione "Bacco e Minerva"

Art. 1

Facendo seguito alla convenzione tra il Dipartimento per lo Sviluppo dell'Istruzione del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca - Direzione degli ordinamenti scolastici - e la Confederazione Nazionale dei Consorzi Volontari per la Tutela delle Denominazioni di Origine dei Vini Italiani, ed in applicazione della stessa si organizza la manifestazione annuale denominata "Bacco e Minerva": un confronto tra i vini prodotti dagli Istituti Tecnici e Professionali per l'agricoltura.

La prima manifestazione si terrà nel mese di marzo del 2002 presso l'Istituto Tecnico Agrario "F. De Santis" di Avellino. Le successive, sempre nel mese di marzo, avranno luogo nella sede dell'Istituto che risulterà vincitore nella precedente edizione della manifestazione.

Art. 2

La manifestazione ha il fine di promuovere e valorizzare attivamente la conoscenza e l'educazione ai vini italiani, stimolando gli studenti dell'ultimo anno degli istituti di cui al successivo art. 3 al miglioramento della qualità del prodotto.

Art. 3

Possano partecipare alla manifestazione i vini presentati da:

- ITA con specializzazione in viticoltura ed enologia;
- ITA che producono un proprio vino;
- IPAA che producono un proprio vino;

Possano partecipare alla manifestazione i vini in bottiglie della capacità di lt. 0.75 tratti da partite non inferiori a 5 ettolitri prodotti nella cantina annessa all'Istituto.

Art. 4

La manifestazione prevede le seguenti categorie di vini:

- vini bianchi secchi tranquilli;
- vini rossi secchi tranquilli prodotti nelle ultime tre vendemmie.

Art. 5

Nell'ambito del concorso è previsto uno spazio riservato ai vini speciali, agli spumanti e ai distillati. I migliori tre prodotti per ciascuna categoria riceveranno un diploma di merito con menzione speciale da parte della Commissione.

Art. 6

Gli Enti organizzatori costituiscono un Comitato organizzatore che ha il compito di sovrintendere alla realizzazione della manifestazione e di dirimere eventuali casi dubbi. Il Comitato elegge a sua sede quella dell'istituto incaricato di organizzare il concorso.

Per l'anno 2001-02 è l'Istituto Tecnico Agrario "F. De Santis" Via Cappuccini, 6 83100 Avellino,
Tel. 0825-33222

Art. 7

Coloro che intendono partecipare alla manifestazione devono far pervenire entro il 30 gennaio 2002 presso la sede del Comitato sopraindicato:

- domanda di partecipazione firmata dal Dirigente Scolastico;
- n. 12 bottiglie dello stesso tipo e dello stesso lotto, di capacità di It. 0.75, di cui n. 6 completamente etichettate e confezionate e n. 6 completamente nude riunite in un unico imballaggio: sul cartone di vino deve essere chiaramente scritto: Campione non Commerciabile inviato per la manifestazione "Bacco e Minerva":
- verbale di prelievo redatto dall'Istituto;
- ciascun prodotto deve essere accompagnato da una scheda recante indicazioni della zona, del vitigno, delle tecnologie e dell'epoca di imbottigliamento;
- certificato di analisi rilasciato e firmato dal laboratorio dell'Istituto, firmato dal Direttore di laboratorio, riportante almeno i seguenti parametri:
 1. titolo alcolometrico a 20'
 2. acidità totale il g/l espressa in acido tartarico o acido solforico
 3. acidità volatile per mille
 4. anidride solforosa totale
 5. anidride solforosa libera

Il certificato deve riportare il nome dell'Istituto e del vino partecipante con tutte le indicazioni utili all'identificazione del campione.

La Federdoc si riserva di fare eseguire proprie analisi di confronto e di controllo.

Art. 8

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità circa l'eventuale ritardo nella consegna dei campioni rispetto alla data stabilita, per la perdita totale o parziale dei campioni durante il trasporto, nonché in ordine allo stato di conservazione dei campioni stessi.

Tutte le spese relative al recapito dei campioni sono a completo carico della Federdoc, così come tutte le spese concernenti l'organizzazione della manifestazione.

Sono a carico degli Istituti le spese di trasferta dei docenti e degli studenti per la partecipazione alla premiazione.

Art. 9

Dal momento della loro ricezione, tutti i campioni partecipanti alla manifestazione saranno conservati secondo le norme di buona tecnica enologica.

1 campione di vino, prima di essere sottoposti all'esame della Commissione di cui al successivo art. 10, saranno resi anonimi mediante l'utilizzo di due appositi codici:

- il primo attribuito al campione dall'organizzazione al momento della sua consegna;
- il secondo attribuito dal Presidente della Commissione formalmente indicato dalla Federdoc prima della presentazione del campione alla commissione di degustazione.

Il Presidente della Commissione assiste alle diverse operazioni della manifestazione; per l'adempimento delle sue funzioni può giovare della collaborazione di personale di fiducia.

Lo stesso garantisce gli aspetti formali e le modalità operative, conserva i campioni dei vini dal momento dell'anonimizzazione alla stesura delle graduatorie da lui redatte per ogni gruppo di vini.

Art. 10

La valutazione dei campioni verrà effettuata dalla Commissione a norma delle disposizioni di legge e dei regolamenti vigenti. La Commissione sarà composta da 5 membri. Dal Presidente, esperto del settore, più due membri nominati dalla Federdoc e due nominati dal Ministero.

La Commissione valuterà i campioni in base al metodo "Union Internationale des Oenologue", le valutazioni verranno espresse autonomamente da ogni esponente.

Ogni vino sarà valutato dalla Commissione e il punteggio finale di ogni campione sarà ottenuto dalla media aritmetica dei singoli giudizi numerici eliminando il punteggio più alto e quello più basso.

Art. 11

Saranno premiati *ex aequo* con diploma e medaglia i primi tre vini di ogni categoria che avranno ottenuto il miglior punteggio, raggiunto il minimo di 80 centesimi.

La proclamazione dei vincitori avverrà in data che sarà tempestivamente comunicata ai partecipanti al concorso.

Agli Istituti produttori dei primi tre vini risultati vincenti verrà offerta la possibilità, per i due migliori allievi dell'ultimo anno, di partecipare ad uno stage di formazione in una delle zone vitivinicole più importanti dell'Italia. I vini risultati vincenti saranno presentati in degustazione al Vinitaly presso lo stand della Federdoc presente alla manifestazione.