



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*

**DIREZIONE GENERALE PER GLI ORDINAMENTI SCOLASTICI**

Art.1

Ai sensi della convenzione stipulata tra il Dipartimento per lo Sviluppo dell'Istruzione del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca (MIUR) - Direzione degli Ordinamenti scolastici – e la Confederazione Nazionale dei Consorzi Volontari per la Tutela delle Denominazioni di Origine dei Vini Italiani (FEDERDOC), è indetta la seconda edizione della manifestazione annuale dominata *“Bacco e Minerva: un confronto tra i vini prodotti dagli Istituti Tecnici e Professionali per l'agricoltura”*.

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 ad un'applicazione sempre più attenta delle tecniche enologiche mirata al miglioramento della qualità del prodotto.

Art.2

La manifestazione è organizzata a cura della Direzione Generale degli Ordinamenti Scolastici e della FEDERDOC che coordinano i vari momenti di svolgimento del concorso.

Art.3

La manifestazione si terrà nel mese di marzo del 2003 presso l'Istituto Tecnico Agrario di San Michele all'Adige, risultato vincitore nell'edizione del 2002.

La successiva edizione si svolgerà presso l'istituto che si classificherà primo nella categoria di vini per i quali si registra il maggior numero di partecipanti

In caso di più categorie con ugual numero di partecipanti si avrà riferimento alla tipologia di vino che otterrà il punteggio più alto. In caso di ulteriore parità prevarrà il vino rosso.

Art.4

Possono partecipare al concorso i seguenti istituti:

ITA con specializzazione in viticoltura ed enologia;

ITA che producono un proprio vino;

IPAA che producono un proprio vino.

La selezione riguarderà i vini in bottiglie della capacità di lt. 0,75 tratti da partite non inferiori a 5 ettolitri prodotti nella cantina annessa all'istituto e da questi imbottigliato.

Art.5

Il concorso è riservato alle seguenti categorie di vini:

Vini bianchi secchi tranquilli;

Vini rossi secchi tranquilli;

Vini rosati;

Vini speciali;

Spumanti;

Distillati.

Ogni istituto può concorrere con una sola qualità di vino per ciascuna categoria. Tuttavia, allo scopo di offrire alle scuole la possibilità di far conoscere la propria produzione, è consentito

inviare più qualità della medesima categoria di vini, fermo restando che tali campioni saranno valutati nell'ambito di un'apposita sessione fuori concorso.

#### Art.6

Gli Enti organizzatori costituiscono un Comitato con ha il compito di sovrintendere alla realizzazione della manifestazione e di dirimere eventuali casi dubbi. Il comitato elegge a sua sede, per la presente edizione del concorso, l'Istituto Tecnico Agrario di San Michele all'Adige - via E.Mach, 1-Tel. 0461615111.

#### Art.7

Coloro che intendono partecipare alla manifestazione devono far pervenire entro il 25 di Febbraio 2003 presso la sede sopraindicata:

domanda di partecipazione firmata dal dirigente scolastico, con la quale l'istituto si impegna a partecipare alla manifestazione conclusiva;

n. 6 bottiglie dello stesso tipo e dello stesso lotto, di cui 3 completamente etichettate e confezionate e 3 completamente nude in un unico imballaggio. Sul cartone contenente il vino deve essere chiaramente scritto: "*campione non commerciabile inviato per la manifestazione Bacco e Minerva*"

verbale di prelievo redatto dall'istituto;

una scheda per ciascun prodotto recante l'indicazione della zona, del vitigno, delle tecniche di vinificazione utilizzate e dell'epoca di imbottigliamento. Nella scheda va, inoltre, precisato il ruolo svolto dagli studenti nelle varie fasi di lavorazione.

Il vino va anche corredato del certificato d'analisi rilasciato dal laboratorio dell'istituto, firmato dal direttore di laboratorio, riportante almeno i seguenti parametri:

1. titolo alcolometrico;
2. acidità totale;
3. acidità volatile;
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 istituti che intendono partecipare al concorso devono provvedere *autonomamente* a far pervenire i campioni di vino presso l'Istituto Tecnico Agrario di San Michele all'Adige entro la data prestabilita.

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

I campioni di vino, prima di essere sottoposti all'esame della Commissione di degustazione 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 del Comitato prima della presentazione del campione alla commissione di degustazione.

Il presidente del Comitato assiste alle diverse operazioni della manifestazione. Lo stesso conserva i campioni dei vini dal momento dell'anonimizzazione fino alla presentazione del campione alla commissione e garantisce gli aspetti formali e le modalità operative fino alla stesura delle graduatorie. Per l'adempimento delle sue funzioni può giovare della collaborazione di personale di fiducia.

#### Art.9

Sono a carico degli istituti le spese di missione dei docenti e degli studenti che dovranno partecipare alla manifestazione finale e alla premiazione dei vincitori.

Gli istituti che non avranno un loro rappresentante alla manifestazione finale saranno cancellati dalla graduatoria e non avranno l'attestato di partecipazione.

#### Art.10

La Commissione di degustazione è composta da sette membri:

un presidente, esperto del settore;

tre membri segnalati dalla Federdoc;

tre membri segnalati dal Ministero.

La valutazione dei campioni verrà effettuata dalla Commissione a norma delle disposizioni di legge e dei regolamenti vigenti.

La Commissione valuterà i campioni in base al metodo "Union International des Oenologue", le valutazioni verranno espresse autonomamente da ogni membro della commissione utilizzando le apposite schede.

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

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

La manifestazione per la proclamazione dei vincitori e la relativa premiazione avverrà in data che sarà tempestivamente comunicata ai partecipanti al concorso.

#### Art.12

Ai due alunni più meritevoli che frequentano l'ultimo anno degli Istituti produttori che si classificheranno al primo posto in ciascuna categoria, verrà offerta la possibilità 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.

IL DIRETTORE GENERALE  
(Silvio Criscuoli)