



REGOLAMENTO

12° Concorso Enologico “Fascetta d’Oro”

Articolo 1 - Ente Organizzatore, luogo e finalità

1. Il Comitato Provinciale UNPLI Treviso APS, quale Organismo Ufficialmente Autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, d'intesa con l'Associazione Enologi Enotecnici Italiani (Assoenologi), indice ed organizza il 12° Concorso Enologico “Fascetta d’Oro”, la cui fase conclusiva di valutazioni organolettiche si terrà in occasione della XXXI edizione della Primavera del Conegliano Valdobbiadene Prosecco, in programma nel mese di giugno 2026 nel Comune di Miane (TV), presso la sede della Mostra del Conegliano Valdobbiadene DOCG, in via Cal di Mezzo, 35.

2. Il Concorso Enologico “Fascetta d’Oro” si propone la finalità di evidenziare la migliore produzione enologica del territorio e farla conoscere ai consumatori ed agli operatori presentando al pubblico le tipologie dei vini più caratteristici delle 15 Mostre della zona collinare trevigiana (Mostre di Cison di Valmarino, Col San Martino, Colbertaldo di Vidor, Combai, Conegliano, Corbanese, Fregona, Guia, Miane, Ogliano, Refrontolo, San Giovanni, San Pietro di Barbozza, San Pietro di Feletto, Santo Stefano, Vittorio Veneto), nonché premiare e stimolare lo sforzo delle aziende vitivinicole al continuo miglioramento qualitativo dei loro prodotti.

Articolo 2 - Comitato Organizzatore

1. Il Comitato Organizzatore del Concorso, di cui all’articolo 2 del D.M. 09 novembre 2017, è presieduto dal Presidente del Comitato Pro Loco UNPLI Treviso APS ed è composto dai rappresentanti dei seguenti Enti o Organismi:

- UNPLI Comitato Provinciale di Treviso APS
- Associazione Mostre Conegliano Valdobbiadene
- Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene
- Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg
- Provincia di Treviso
- Associazione Enologi Enotecnici Italiani (Assoenologi)

Il Comitato Organizzatore ha il compito di controllare la realizzazione del Concorso. Le sue decisioni sono inappellabili.

Articolo 3 - Tipi di vino ammessi

1. Sono ammessi al Concorso Enologico “Fascetta d’Oro” i vini a denominazione d’origine (DOCG) e ad indicazione geografica tipica (IGT) che appartengano a lotti di imbottigliamento di almeno nr. 1.000 (500 per il Refrontolo Passito e il Torchiato di Fregona) bottiglie, completamente e regolarmente etichettati, atti all'immissione al consumo, della capacità di lt. 0,750 (da 0,375 l per i passiti).

Articolo 4 - Categorie di presentazione

1. I vini DOCG ed IGT di cui all’articolo 3 sono divisi nelle seguenti sezioni e relative categorie:

SEZIONE VINI SPUMANTI

1 – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Brut

2 – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut nature sui lieviti



- 3–Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut
- 4- Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry
- 5 - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Dry
- 6- Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Rive Extra Brut
- 7 - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Rive Brut
- 8 - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Rive Extra Dry
- 9 - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Rive Dry
- 10 - Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg

SEZIONE VINI TRANQUILLI, FRIZZANTI E PASSITI

- 11- Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg Tranquillo
- 12 - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg Frizzante
- 13– Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg Frizzante rifermentazione in bottiglia
- 14 - Colli di Conegliano Docg Bianco Tranquillo
- 15 - Colli di Conegliano Docg Rosso Tranquillo
- 16 - Colli di Conegliano Docg Refrontolo Passito
- 17 - Colli di Conegliano Docg Torchiato di Fregona
- 18 - Colli Trevigiani IGT Verdiso Tranquillo
- 19 - Colli Trevigiani IGT Verdiso Frizzante

Non sono ascrivibili al Concorso i prodotti non ascrivibili ad una delle categorie sopra indicate.

2. Ai fini della classificazione e della verifica delle Denominazioni e delle Indicazioni di cui sopra saranno adottate le vigenti normative. I campioni di vino non conformi o con confezionamento non a norma saranno esclusi dal Concorso.

Articolo 5 - Requisiti delle aziende partecipanti

1. Possono partecipare al 12° Concorso Enologico “Fascetta d’Oro”:

- a) viticoltori vinificatori in proprio;
- b) cantine cooperative;
- c) aziende commerciali ed industriali

Non sono ammessi alla *Selezione* 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.

Articolo 6 - Modalità di iscrizione, di prelievo, di trasporto e controlli

- 1. L’Azienda dovrà far pervenire, nei giorni **giovedì 4 giugno 2026** dalle ore **10.00 alle ore 17.30** **venerdì 5 giugno 2026** dalle ore **10.00 alle ore 17.00** a MIANE, presso la sede della Mostra del Conegliano Valdobbiadene DOCG – Via Cal di Mezzo, 35.

(per invii tramite corriere contattare preventivamente la segreteria organizzativa), la seguente documentazione:



a) domanda di partecipazione (vedi schede allegate), completa in ogni sua parte e firmata dal responsabile dell'azienda;

b) copia della ricevuta dell'avvenuto versamento:

Per vini presentati nella SEZIONE SPUMANTE: versamento della quota di **€ 91,50** (iva compresa) per il primo vino presentato e **€ 73,20** (iva compresa) per ogni vino successivo

Per vini presentati nella SEZIONE TRANQUILLI, FRIZZANTI E PASSITI: versamento della quota di **€73,20** (iva compresa) per ogni vino presentato. Per il Torchiato la quota di **€48,80** (iva compresa) per ogni vino.

Modalità di pagamento:

- bonifico bancario intestato a **Comitato Provinciale Unpli Treviso- Banca Credito Coop. Prealpi San Biagio, fil. Follina - IBAN: IT 345 08904 61680 000000 033899,**
- una volta effettuato il bonifico, inviare copia a info@primaveraprosecco.it, unitamente ai **dati anagrafici dell'Azienda comprensivi di pec o codice univoco per l'emissione della fattura elettronica.**

Le domande di partecipazione non in regola con il pagamento non saranno sottoposte a Giudizio.

c) per i vini a denominazione di origine: certificato di idoneità chimico-fisica ed organolettica rilasciato dalla Struttura di Controllo competente;

d) n. 12 bottiglie dello stesso lotto di quelli ammessi di capacità di lt 0,750 (da lt. 0,375 per i passiti) completamente etichettate e confezionate per ogni vino presentato, complete di tutta la documentazione in originale ed all'esterno del cartone deve essere chiaramente scritto "Campione non commercializzabile inviato al Concorso Enologico "Fascetta d'Oro";

e) n. 3 etichette e retro etichette identiche a quelle di ogni vino presentato;

f) relazione di analisi rilasciata anche dal laboratorio della Cantina riportante i seguenti parametri:

- titolo alcolometrico effettivo
- zuccheri riduttori gr. / lt
- acidità totale g/l espressa in acido tartarico
- acidità volatile g/l acido acetico
- anidride solforosa totale mg/l
- anidride solforosa libera mg/l
- pressione

Il certificato di analisi deve riportare il nome dell'Azienda e del vino.

g) verbale di prelievo dei campioni redatto sul modulo allegato. L'azienda si impegna a consentire l'accesso nei propri locali al personale preposto ad effettuare il prelievo dei campioni. Il prelievo dei



campioni stessi possono essere effettuati da un pubblico ufficiale o da un esperto formalmente incaricato dall'organismo ufficialmente autorizzato o da un responsabile dell'azienda tramite autocertificazione;

h) fotocopia del documento di identità in corso di validità del titolare/legale rappresentante dell'impresa o suo delegato che ha sottoscritto la domanda o che ha effettuato il prelievo dei campioni di vino.

I moduli concernenti la domanda di partecipazione ed il verbale di prelievo possono essere scaricati direttamente dal sito www.primaveradelprosecco.it alla voce "Concorso Enologico" o richiesti al numero di tel. 328 2387520 o e-mail info@primaveraprosecco.it.

2. L'organismo Ufficialmente Autorizzato effettua gli opportuni controlli ai sensi del D.M. 09.11.2017. Qualora i controlli evidenzino divergenze tra i dati dichiarati e quelli riscontrati, la partita di vino interessata è automaticamente esclusa dal concorso e le eventuali irregolarità segnalate all'Ufficio competente per territorio del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

3. Le Aziende che avranno inviato campioni di vino giudicati non conformi alle categorie previste dal precedente articolo 4 o la documentazione di cui al comma 1 del presente articolo sia incompleta, non saranno ammessi alla *Selezione* e non avranno diritto alla restituzione della quota di partecipazione né alla restituzione dei campioni inviati e non ammessi.

Non saranno altresì ammessi al Concorso i campioni di vino che perverranno dopo la data stabilita all'articolo 6.

L'organismo ufficialmente autorizzato declina ogni responsabilità circa l'eventuale ritardo nella consegna dei campioni rispetto alla data stabilita, per la loro perdita totale o parziale, per il danneggiamento nel trasporto.

Tutte le spese relative al recapito dei campioni presso la sede sono a carico delle Aziende che si iscrivono.

Articolo 7

L'azienda dovrà inoltre garantire la disponibilità di 24 bottiglie da 0.750 litri (n. 12 per il vino passito) dello stesso lotto di quelli ammessi per l'eventuale partecipazione alle premiazioni.

Articolo 8 - Modalità di deposito e di anonimizzazione dei campioni

1. Dal momento della ricezione dei campioni presentati al Concorso Enologico "Fascetta d'Oro" gli stessi verranno conservati presso i locali a disposizione di Unpli Treviso in Miane e sarà cura dell'organizzazione conservare i medesimi secondo le più rigorose norme di tecnica enologica.

2. I campioni di vino, prima di essere sottoposti all'esame delle Commissioni, saranno anonimizzati mediante l'utilizzo di due appositi codici:

- il primo attribuito al campione dall'incaricato dell'Organismo ufficialmente Autorizzato al momento della sua consegna all'organizzazione medesima;



- il secondo attribuito da un Notaio, o da un Avvocato estraneo al settore vitivinicolo, o da altro pubblico ufficiale formalmente incaricato dall'Ente organizzatore prima della presentazione dei campioni alle commissioni di valutazione.

Il Notaio, l'Avvocato o il Pubblico Ufficiale incaricato ha la responsabilità legale del concorso, assiste alle diverse fasi operative e per l'adempimento delle sue funzioni può avvalersi della collaborazione di personale di sua fiducia. Ha la responsabilità dei vini della seconda anonimizzazione alla stesura delle classifiche che provvederà a stilare secondo quanto sancito dal presente regolamento.

Articolo 9 - Composizione, funzionamento delle Commissioni di degustazione e criterio di valutazione

1. la giuria è composta da apposite commissioni nominate a norma dell'art. 6 comma 2 e 3 del DM 09 novembre 2017 ogni commissione sarà costituita per sorteggio da:

- **n. 4 o 5 enologi e/o enotecnici** nominati dall'Associazione Enologi Enotecnici Italiani;
- **eventuale n. 1 giornalista o esperto del settore vitivinicolo** nominato dall'organismo ufficialmente autorizzato o dall'ente organizzatore.

2. Il metodo di valutazione utilizzato è quello "Union Internationale des Oenologues". Le valutazioni saranno espresse autonomamente da ogni componente di ogni Commissione di degustazione. Il punteggio finale è determinato dalla media aritmetica dei singoli giudizi numerici, previa eliminazione del punteggio più basso e di quello più alto. La persona designata garantisce gli aspetti formali e le modalità operative e al termine dei lavori, redige per ogni gruppo di vino in concorso, una graduatoria di merito. La giuria emette giudizi inappellabili.

3. Per opportunità di riservatezza delle aziende partecipanti viene reso noto solo l'elenco dei vini premiati e non quello delle aziende partecipanti, né il punteggio assegnato ai singoli campioni. Ciascuna azienda può, per propria documentazione, richiedere all'Ente Organizzatore l'invio dei documenti di valutazione riferiti ai propri vini partecipanti alla Selezione, fino al 31 Agosto 2026, che saranno opportunamente anonimizzate in merito al nome dei Commissari.

Articolo 10 - Punteggio minimo per attribuzione distinzioni e tipo di distinzione

1. Saranno premiati ex-aequo con diploma di merito tutti i vini di ogni categoria che avranno ottenuto il punteggio minimo di 85 centesimi.

I primi tre vini che, nell'ambito di ciascuna categoria prevista dal precedente art.4, avranno ottenuto il punteggio più elevato, purché non inferiore a 85 centesimi, saranno premiati rispettivamente con "Fascetta d'oro", "Fascetta d'argento" e "Fascetta di bronzo".

Per la sezione Vini Spumanti, al vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docc che in assoluto avrà ottenuto il miglior punteggio verrà assegnato solo ed esclusivamente il premio speciale "**GRAN FASCETTA D'ORO**".

Nella stesura delle varie graduatorie di merito, in caso di parità prevarrà il campione che avrà ottenuto il punteggio più elevato dato dalla somma di tutti i punteggi ottenuti nelle singole schede senza l'esclusione del punteggio più alto e di quello più basso come avviene normalmente. In caso di ulteriore parità prevarrà il campione che avrà ottenuto il punteggio più elevato tra i giudizi dei giudici.



I vini selezionati possono essere sottoposti ad esame enochimico ed a controlli di verifica, in cantina, della corrispondenza del tipo e della quantità dichiarata. Qualora, durante questi controlli, si verificassero delle anomalie, sarà data comunicazione alle competenti autorità.

Per l'ulteriore valorizzazione dei vini partecipanti, il Comitato Organizzatore può rilasciare, su richiesta, alle Aziende i cui campioni siano risultati vincitori del riconoscimento della Fascetta Oro, Argento e Bronzo un riconoscimento grafico da applicare alle bottiglie del Lotto vincitore del Concorso. Le spese relative ai costi riguardanti i bollini sono a carico della Ditta richiedente.

2. Nessuna ulteriore distinzione è autorizzata nell'etichettatura dei prodotti selezionati.

Articolo 11 - Cerimonia di premiazione

Con una particolare cerimonia, nel mese di luglio 2026 verranno proclamati i vini vincitori del Concorso Enologico "Fascetta d'Oro" 2026. Sarà cura dell'organizzazione comunicare tempestivamente data e luogo esatti.

Articolo 12 - Modifica regolamento

Il Comitato Organizzatore, previa autorizzazione del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, si riserva il diritto di modificare il presente regolamento in qualsiasi momento ove ciò si rendesse necessario.

Articolo 13 - Controversie

Per qualsiasi controversia il Foro competente è quello di Treviso.