



## Comune di Usini Provincia di Sassari

### REGOLAMENTO XXIV<sup>^</sup> Edizione Rassegna Enologica “*Vini di Coros*”

- 9<sup>^</sup> “Rassegna del “*Cagnulari/Premio “Billia Cherchi”*” – 5<sup>^</sup> edizione “*Extra-Coros-Usini* (SS), venerdì 19 e sabato 20 luglio 2024

#### Art. 1 - Il Comitato promotore

Il Comitato promotore, costituito dall’Amministrazione Comunale di Usini, dal Dipartimento di Agraria dell’Università degli Studi di Sassari e dall’Agenzia Regionale “Laore Sardegna – A.T.O. 2” di Sassari, promuove la “*Valorizzazione dei vini dell’area di Coros*” (Usini, Ittiri, Uri, Tissi, Ossi), che anche quest’anno viene estesa a tutti i vini prodotti da vigne ricadenti nei restanti 61 Comuni della Provincia di Sassari (“Gallura” esclusa) con la Rassegna denominata “*Extra-Coros*”.

Il Comitato elegge la sede della sua segreteria organizzativa presso il Comune di Usini (SS).

La Rassegna si svolge sotto il patrocinio della Regione Autonoma della Sardegna, dell’Università degli Studi di Sassari, dell’ “Agenzia Regionale Laore Sardegna”, dell’Associazione Nazionale “Città del Vino” e della Camera di Commercio di Sassari.

Il comitato promotore, presieduto dal prof. Severino Zara dell’Università di Sassari – Dipartimento di Agraria - ha il compito di organizzare e gestire la Rassegna e di dirimere eventuali controversie. Le sue scelte sono inappellabili.

#### Art. 2 - Le finalità

L’iniziativa ha lo scopo di evidenziare le migliore produzioni enologiche dei vini sfusi, farla conoscere a consumatori e operatori, nonché stimolare gli imprenditori vitivinicoli al continuo miglioramento qualitativo ed organizzativo delle loro aziende, in ragione delle esigenze del mercato e dei nuovi scenari derivanti dalle politiche comunitarie, nazionali e regionali.

#### Art. 3 - I vinificatori

I vinificatori ammessi al concorso si distinguono in:

1. **Amatori:** viticoltori singoli e/o associati con vigneti ricadenti sull’intero territorio del “Coros” storico (Usini, Ittiri, Uri, Tissi e Ossi), con produzioni di vino comprese tra i 5 e i 25 ettolitri.
2. **Produttori:** viticoltori singoli e/o associati con vigneti ricadenti sull’intero territorio del “Coros” storico (Usini, Ittiri, Uri, Tissi e Ossi), con produzioni di vino superiori ai 25 ettolitri.
3. **Categoria del “Cagnulari”:** sono ammessi indistintamente “amatori” e “produttori” con vigneti ricadenti sull’intero territorio del “Coros” storico (Usini, Ittiri, Uri, Tissi e Ossi), con produzione di vino al di sopra dei 5 ettolitri.

**P.S.: per la categoria del “Cagnulari”:** a differenza di precedenti edizioni, quest’anno i vinificatori che partecipano a questa categoria potranno partecipare anche a quella dei rossi (“amatori” e/o “produttori”) e viceversa.

Per la specifica Rassegna in argomento non sono ammessi, per tutte le categorie, coloro che ottengono vini da uve provenienti da zone diverse da quelle indicate, nonché i produttori che commercializzano, sia in proprio che per conto terzi, vini imbottigliati.

Per la partecipazione di viticoltori di altre sub-regioni isolane vedasi l’art. 5 del presente Regolamento.

#### Art. 4 - I vini ammessi alla Rassegna

Sono ammesse le seguenti categorie di vini:

- Vini bianchi comuni secchi annata 2023
- Vini rossi comuni secchi annata 2023
- Vino “Cagnulari” annata 2023

Non sono ammessi:

- Vini bianchi spumanti
- Vini rossi spumanti
- Vini bianchi comuni dolci
- Vini rossi comuni dolci
- Vini rosati



**Art. 5 – Partecipazione dei vinificatori “extra-Coros”**

Anche per questa edizione è stato deciso di far partecipare alla Rassegna – nella sezione “extra Coros” - i viticoltori delle sub-regioni “Sassarese-Nurra”, “Alghero-Nurra”, “Villanova”, “Romangia”, “Anglona”, “Figulinas”, “Mejlogu”, “Logudoro” e “Goceano”, che ottengono vini da uve provenienti da quelle zone, suddivisi nelle seguenti categorie:

1. **Amatori:** viticoltori singoli e/o associati con produzioni di vino comprese tra i 5 e i 25 ettolitri.
2. **Produttori:** viticoltori singoli e/o associati con produzioni di vino superiori ai 25 ettolitri.

Non possono partecipare i produttori che commercializzano, sia in proprio che per conto terzi, vini imbottigliati.

**Art. 6 - I vini ammessi alla Rassegna “extra Coros”**

Sono ammesse le seguenti categorie di vini:

- Vini bianchi comuni secchi annata 2023
- Vini rossi comuni secchi annata 2023 (anche misto con la varietà “cagnulari”)

Non sono ammessi:

- Vini bianchi spumanti
- Vini rossi spumanti
- Vini bianchi comuni dolci
- Vini rossi comuni dolci
- Vini rosati
- “Cagnulari” in purezza

**Art. 7 - L'adesione**

Le adesioni dovranno pervenire a decorrere dal 17 giugno 2024 su apposito modulo, reperibile presso il Comune di Usini, gli sportelli dell’ “Agenzia Regionale Laore” o scaricabile dal sito internet [www.comune.usini.ss.it](http://www.comune.usini.ss.it).

I moduli di adesione, correttamente compilati, dovranno essere presentati presso il Comune di Usini e/o presso le “Agenzie Territoriali Laore” di competenza, oppure trasmessi via mail agli indirizzi e numeri indicati nello stesso modulo entro e non oltre la data di mercoledì 10 luglio 2024.

Tutte le informazioni riguardanti la Rassegna enologica potranno, altresì, essere richieste alla Segreteria organizzativa, ubicata presso il Comune di Usini (tel.: 079-38.17.00/6 – 349/71.58.849) e/o presso gli Uffici dell’ “Agenzia Regionale Laore – A.T.O. 2” di Sassari (tel.: 079/25.58.207).

La quota di iscrizione è fissata in € 5,00 (cinque) per ogni tipologia di vino, da regolarizzare al momento del prelievo del campione, esibendo ricevuta del versamento su c.c.p. n. 12330072 intestato al Comune di Usini o mediante consegna della quota agli agenti riscossori incaricati.

**Art. 8 - La modalità di raccolta dei campioni**

Ogni partecipante può presentare un solo campione per ciascuna categoria di cui al precedente art. 4 per un massimo, quindi, di tre campioni per cantina per i Comuni del “Coros” e due campioni per i Comuni “extra Coros”.

I viticoltori partecipanti non avranno diritto alla resa dei campioni inviati.

I campioni saranno prelevati - alla presenza del personale preposto dal Comitato promotore - direttamente da uno o più vasi vinari contenente lo stesso tipo di vino:

- almeno litri 2 per gli “amatori”,
- almeno litri 6 per i “produttori”;
- almeno litri 1 per la categoria “Cagnulari” (esclusi i partecipanti alla Rassegna “extra Coros”)

Ciascun campione è costituito da n° 3 bottiglie, fornite dal comitato promotore, perfettamente uguali, sigillate con idoneo tappo su cui sarà apposta un’etichetta adesiva, riportante le generalità del vinificatore.

Le bottiglie saranno poi rese anonime con apposita fascetta, sigillata con un timbro, sulla quale verrà apposta un’ulteriore etichetta indicante la categoria del vino.

Delle tre bottiglie, una rimane al partecipante e due vengono valutate nella Rassegna dalle Commissioni esaminatrici. Ulteriori n° 3 bottiglie fornite dal vinificatore, perfettamente uguali, come sopra, serviranno per la degustazione finale.

**Art. 9 - La custodia dei campioni**

E’ cura degli organizzatori raccogliere tutti i campioni in un medesimo luogo idoneo alla conservazione sino alla data della manifestazione.

Successivamente i campioni verranno numerati prima dell’inizio della degustazione dal personale del Comitato.

Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per le alterazioni chimico-fisiche ed organolettiche dei campioni per cause non dipendenti dall’Organizzazione medesima.

**Art. 10 - La giuria esaminatrice**

Qualora il numero di adesioni, e conseguentemente di campioni raccolti, risulti molto elevato, si procederà ad una pre-selezione. I campioni che avranno superato la pre-selezione saranno ammessi alla seconda fase della Rassegna.

La Giuria è formata da un minimo di 3 a un massimo di 5 Commissioni, ognuna delle quali costituita da un Presidente e da 3/4 esperti incaricati dal Comitato promotore.



Non potranno far parte delle Commissioni coloro che per qualsiasi titolo siano legati a vincoli di parentela diretta con i concorrenti, né coloro che per ragioni professionali svolgano anche la semplice attività di consulente/enologo a favore dei concorrenti.

Il metodo di valutazione utilizzato è quello a mezzo scheda a punteggio, appositamente preparata dal Comitato stesso che si impegna ad affidare ai Presidenti delle Commissioni il compito di trarre delle brevi conclusioni sui vini degustati, allo scopo di evidenziare gli eventuali pregi e difetti riscontrati e di trasmettere ai partecipanti delle nozioni o consigli che possano incentivarli ad un continuo miglioramento.

#### Art. 11 - La premiazione

I vini verranno classificati e premiati secondo la seguente graduatoria per tutte le categorie di vini:

per la rassegna riservata ai vitivinicoltori del “Coros” ...

- “amatori bianchi” – “produttori bianchi” – “amatori rossi” – “produttori rossi” – “amatori/produttori sezione cagnulari” ...

1° classificato: targa;

2° classificato: targa;

3° classificato: targa.

un “premio tipicità” destinato unicamente a vini che si distinguono per peculiarità sensoriali diverse dalle suindicate categorie.

per la rassegna riservata ai vitivinicoltori delle aree “extra Coros” ...

- “amatori bianchi” – “produttori bianchi” – “amatori rossi” – “produttori rossi”:

1° classificato: targa;

2° classificato: targa;

3° classificato: targa.

I premi saranno consegnati direttamente ai vincitori o loro delegati. In quest’ultimo caso, la persona che ritirerà il premio, dovrà esibire delega scritta.

#### Art. 12 – Revoca del premio

I vincitori, qualora ritirino il premio subito dopo la proclamazione dei vincitori, possono vedersi revocare lo stesso se dai successivi controlli effettuati dal Comitato saranno rilevate incongruenze con quanto riportato nel presente Regolamento.

Così come già riportato nell’art. 1, ultimo capoverso, “Il comitato promotore, presieduto dal prof. Severino Zara dell’Università di Sassari – Dipartimento di Agraria - ha il compito di organizzare e gestire la Rassegna e di dirimere eventuali controversie. Le sue scelte sono inappellabili”.

Usini, 13 aprile 2024



*Per il Comitato*  
Il Vicesindaco Delegato  
Giovanni Antonio Sechi