



CONCORSO ENOLOGICO  
INTERNAZIONALE  
CITTÀ DEL VINO

**XXIII CONCORSO ENOLOGICO  
INTERNAZIONALE  
CITTÀ DEL VINO**

**2025**

**International Wine City Challenge**

**REGOLAMENTO**



**Città del Vino**  
Associazione Nazionale

Associazione Nazionale Città del Vino  
Tel. 0577.353144 info@cittadelvino.com – www.concorsoenologicocittadelvino.it

# REGOLAMENTO

## Art. 1 – ORGANIZZAZIONE

L'Associazione Nazionale Città del Vino organizza il **XXIII CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE CITTÀ DEL VINO** che si terrà a **Siena presso i locali di Enoteca Italiana da venerdì 6 a domenica 8 giugno 2025**.

Il concorso ha il patrocinio scientifico dell'**Organization International de la Vigne et du Vin (O.I.V.)** e l'autorizzazione del **Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF)** ed è svolto in collaborazione con **Recevin** (la Rete Europea delle Città del Vino), con la Federazione Internazionale "**Iter Vitis - Les Chemins de la Vigne**" (Itinerario Culturale del Consiglio d'Europa). L'Associazione Nazionale Città del Vino si avvarrà anche del contributo di altri Organismi o Enti Nazionali ed Internazionali che operano per la valorizzazione economica dei territori delle Città del Vino e delle relative produzioni vitivinicole di qualità.

## Art. 2 - FINALITÀ

La XXIII EDIZIONE DEL CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE CITTÀ DEL VINO si propone:

- di valorizzare la cultura del vino, i vini di qualità ed i territori ove essi vengono prodotti, nel rispetto della tradizione ed ottenuti in Europa nei territori dei Comuni Soci di RECEVIN, delle Associazioni Nazionali delle Città del Vino e di tutte le comunità a forte vocazione vitivinicola del mondo, per favorirne la conoscenza anche attraverso i moderni strumenti di comunicazione;
- di far conoscere al pubblico le caratteristiche dei vini e dei vitigni dei diversi Paesi, aiutando il consumatore ad avere un riferimento, attraverso un criterio di selezione e fiducia, per un'offerta più articolata e consapevole;
- di sostenere i Sindaci dei Comuni a forte vocazione vitivinicola nel ruolo da essi svolto di animatori dello sviluppo economico locale.

## Art. 3 - REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

Possono partecipare al XXIII CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE CITTÀ DEL VINO i vini presentati da tutte le tipologie di Aziende localizzate in territori comunali dell'Unione Europea o Extra UE.

Le partite di vino che possono partecipare al concorso devono essere a **Denominazione di origine protetta DOP (DOC/DOCG) e ad indicazione geografica protetta IGP (IGT)**, per i vini di origine comunitaria, ad indicazione geografica per i vini provenienti dai paesi terzi, nonché vini spumanti di qualità (reg. CE n. 1308/2013).

Il Concorso Enologico Città del Vino, in quanto Concorso Internazionale, prevede una percentuale di campioni partecipanti di provenienza estera non inferiore al 20% del totale.

Possono partecipare al CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE CITTÀ DEL VINO, i vini imbottigliati, ottenuti da uve prodotte in vigneti di proprietà e/o condotti dall'Azienda partecipante.

I vini che parteciperanno al XXIII CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE CITTÀ DEL VINO devono derivare da un medesimo lotto. **Sono ammessi i formati da litri 0,375, 0,50 e 0,75.**

Le bottiglie dovranno essere etichettate in conformità alle norme vigenti e dei relativi disciplinari di produzione. 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.

## Art. 4 - CLASSIFICAZIONE DEI VINI

Il CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE CITTÀ DEL VINO è riservato alle seguenti categorie di vini:

- VINI BIANCHI SECCHI TRANQUILLI IGP E DOP;
- VINI ORANGE SECCHI TRANQUILLI IGP E DOP;
- VINI ROSATI SECCHI TRANQUILLI IGP E DOP;
- VINI ROSSI SECCHI TRANQUILLI IGP E DOP;
- VINI FRIZZANTI SECCHI BIANCHI IGP E DOP;
- VINI FRIZZANTI SECCHI ROSATI IGP E DOP;
- VINI FRIZZANTI SECCHI ROSSI IGP E DOP;

- VINI FRIZZANTI DOLCI IGP E DOP;
- VINI SPUMANTI BIANCHI METODO CLASSICO;
- VINI SPUMANTI ROSATI METODO CLASSICO;
- VINI SPUMANTI ROSSI METODO CLASSICO;
- VINI SPUMANTI BIANCHI METODO MARTINOTTI (CHARMAT);
- VINI SPUMANTI ROSATI METODO MARTINOTTI (CHARMAT);
- VINI SPUMANTI ROSSI METODO MARTINOTTI (CHARMAT);
- VINI SPUMANTI DOLCI;
- VINI PASSITI IGP E DOP;
- VINI LIQUOROSI IGP E DOP;
- VINI DOLCI IGP E DOP.

Ai fini della classificazione e della verifica delle denominazioni di cui sopra saranno adottate le definizioni dell'Unione Europea. L'Organizzazione si riserva la facoltà di modificare le categorie in relazione al numero dei campioni partecipanti.

#### **Art. 5 - COMITATO ORGANIZZATORE**

Il COMITATO ORGANIZZATORE sarà composto dai membri dell'Associazione Nazionale Città del Vino, da membri designati da RECEVIN (la Rete Europea delle Città del Vino) e da Ci.Vin Srl.

Il Comitato Organizzatore ha il compito essenziale di sovrintendere alla realizzazione dell'iniziativa. L'Organismo Ufficialmente Autorizzato si avvarrà dell'opera di un Notaio o di un Avvocato estraneo al settore vitivinicolo o di un Pubblico Ufficiale, per quanto concerne la regolarità di tutte le operazioni previste dal presente regolamento. **L'Associazione Nazionale Città del Vino si riserva il diritto di modificare il presente regolamento previa autorizzazione del competente Ministero e la data della manifestazione in qualsiasi momento ciò si rendesse necessario.**

#### **Art. 6 - COMITATO TECNICO SCIENTIFICO**

Il Comitato Tecnico Scientifico è presieduto dal Prof. Vincenzo Gerbi, Docente di Enologia all'Università di Torino. Ed è composto da: Angelo Radica, Presidente dell'Associazione Nazionale Città del Vino, Paolo Corbini, Direttore dell'Associazione Nazionale Città del Vino e Responsabile Tecnico del Concorso; Josè Arruda, segretario di AMPV (Città del Vino del Portogallo).

#### **Art. 7 - MODALITÀ DI ISCRIZIONE**

Le Aziende che intendono partecipare al XXIII CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE CITTÀ DEL VINO possono aderire nel seguente modo:

al costo di € 90,00+IVA (22%) a campione, seguendo la procedura di **iscrizione ON-LINE** su [www.concorsoenologicocittadelvino.it](http://www.concorsoenologicocittadelvino.it). I pagamenti potranno essere effettuati tramite *carta di credito* o *PayPal* oppure tramite *bonifico bancario*.

**Le iscrizioni dei vini al Concorso si chiudono improrogabilmente**  
**DOMENICA 27 APRILE 2025**

L'iscrizione al Concorso vincola l'Azienda al pagamento del corrispettivo e all'invio dei campioni nei termini previsti. Non sono ammessi rimborsi in caso di mancato invio dei campioni o ritardo nella consegna degli stessi (vedi ART. 8 – RESPONSABILITÀ). I versamenti relativi ai campioni iscritti vanno effettuati entro la data di consegna degli stessi, prevista dal Regolamento vigente. I campioni non pagati al momento del Concorso non verranno messi in degustazione. Se un'azienda risulterà essere già debitrice nei confronti dell'ente organizzatore per mancati pagamenti di campioni delle precedenti edizioni, queste non potranno iscriversi alla nuova edizione del Concorso se prima non avrà interamente saldato il loro debito.

# I CAMPIONI DI VINO DOVRANNO ESSERE INVIATI A PARTIRE DA MERCOLEDÌ 30 APRILE A SABATO 17 MAGGIO 2025

presso:

Sede di **Enoteca Italiana Siena**

**(Fortezza Medicea) – Consegna Merce dal Parcheggio Pubblico Il Campino -  
Piazza della Libertà 1 – 53100, Siena**

Contatto da comunicare al corriere: Tel. 338 4337826 - Matilde

Orario per la consegna: 9.00 - 17.00 dal lunedì al venerdì

Sulla scatola dovrà essere riportata la scritta:  
campione non commerciale per Concorso Città del Vino

Per ogni partita in concorso **DA CONSEGNARE CON BOLLA** intestata a Ci.Vin Srl c/o Enoteca Italiana Siena (Fortezza Medicea) – Consegna Merce dal Parcheggio Pubblico Il Campino - Piazza della Libertà 1 – 53100, Siena con causale “campione non commerciale per Concorso Città del Vino” occorrono i seguenti documenti (che potranno essere inseriti nelle scatole di spedizione dei campioni di vino o potranno essere inviati anche via mail successivamente alla spedizione del vino):

- certificato di abilitazione alla DOP rilasciato da Struttura di Controllo (ai sensi della normativa vigente) attestante l'origine e la denominazione del vino;
- per tutte le Aziende, autocertificazione del verbale di prelievo del campione del Responsabile dell'Azienda o documentazione di pubblico ufficiale;
- l'Azienda presentatrice si impegna a consentire l'accesso nei propri locali del personale eventualmente inviato dal Comitato Organizzatore ad effettuare il prelievo dei campioni;
- n. **3 bottiglie dello stesso lotto**, di capacità di litri 0,75 o 0,50. In alternativa, **solo per i vini da dessert, n. 4 bottiglie** della capacità di litri 0,375. Sul cartone di vino deve essere chiaramente scritto: Campione non commerciale inviato per XXIII CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE CITTÀ del VINO
- certificato di analisi rilasciato anche dal laboratorio della cantina riportante almeno i seguenti parametri:

1. titolo alcolometrico a 20°C;
2. tenore zuccherino;
3. acidità totale il g/l espressa in acido tartarico o acido solforico;
4. acidità volatile per mille;
5. anidride solforosa totale;
6. anidride solforosa libera;
7. pressione se si tratta di vini spumanti.

- certificazione di vino biologico (solo per i vini biologici) rilasciato anche Ente Certificatore Riconosciuto.

Il certificato deve riportare il nome dell'Azienda presentatrice e del vino partecipante con tutte le indicazioni utili all'identificazione del campione. L'Organismo ufficialmente preposto si riserva di fare eseguire proprie analisi di confronto e di controllo. Le bottiglie di vino inviate per il concorso enologico resteranno di proprietà dell'organizzazione e potranno essere utilizzate a discrezione della stessa, ad esempio per attività di promozione dell'evento, degustazioni, esposizioni o altre iniziative correlate al concorso.

## **Art. 8 - RESPONSABILITÀ**

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 delle Aziende presentatrici, comprese eventuali spese di sdoganamento.

## **Art. 9 - RICEZIONE DEI CAMPIONI**

L'Organismo ufficialmente autorizzato verifica gli involucri dei vini ricevuti e la documentazione ufficiale che li accompagna. Dal momento della ricezione, tutti i campioni partecipanti al XXIII CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE CITTÀ DEL VINO saranno conservati secondo le norme di buona tecnica enologica. 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 dal personale dell'organismo ufficialmente autorizzato al momento della sua consegna;
- il secondo attribuito da un Notaio, un Avvocato o un Pubblico Ufficiale formalmente indicato dall'Ente Organizzatore prima della presentazione del campione alle commissioni di degustazione.

## **Art. 10 - VALUTAZIONE**

**La valutazione dei campioni verrà effettuata nel comune di Siena presso i locali di Enoteca Italiana, nei giorni 6, 7 e 8 giugno 2025** da apposite commissioni internazionali a maggioranza di commissari esteri, composte da enologi, enotecnici, assaggiatori esperti, sommelier e giornalisti con provata esperienza del settore enogastronomico, secondo le prescrizioni dell'Art. 6, commi 2 e 3 del D.M. 9/11/2017. Sarà presente un Ispettore dell'O.I.V. Il Comitato Scientifico designa i giudici, per i quali può richiedere all'O.I.V. i nomi di esperti di differenti Paesi. Ciascuna commissione si compone di cinque giudici. In alcun caso, il numero dei giudici non può essere inferiore a cinque. I giudici sono in maggioranza degli Enologi.

Le Commissioni di degustazione internazionali valuteranno i campioni in base al regolamento dell'O.I.V. che prevede, tra l'altro, il ricorso alla scheda organolettica in base al metodo OIV Union Internationale des Oenologues; le valutazioni saranno espresse autonomamente da ogni componente e il punteggio finale sarà ottenuto in base alla media aritmetica delle singole valutazioni.

I risultati delle operazioni di valutazione saranno pubblicati nel più breve tempo possibile, sul sito [www.concorsoenologicocittadelvino.it](http://www.concorsoenologicocittadelvino.it)

## **Art. 11 - RISERVATEZZA**

A salvaguardia del prestigio delle Aziende partecipanti, l'Organismo ufficialmente autorizzato renderà noto solo l'elenco dei vini premiati e delle relative imprese.

## **Art. 12 - RICONOSCIMENTI E PREMIAZIONE**

In base al punteggio ottenuto e a quanto determinato dal regolamento O.I.V. saranno premiati ex-aequo, rispettando i limiti del 30% massimo dei vini in classifica fissati dall'O.I.V. tutti i vini di ogni categoria con le seguenti distinzioni generali:

- **Gran Medaglia d'Oro (Punteggio oltre 92/100)**
- **Medaglia d'Oro (Punteggio oltre 85/100)**
- **Medaglia d'Argento (Punteggio oltre 82/100)**
- **Medaglia di Bronzo (Punteggio minimo 80/100)**

e saranno riconosciuti, con la suddetta distinzione, "Concorso Enologico Internazionale Città del Vino 2025". Resta inteso che qualora tale distinzione sia destinata a confezioni di vini che avranno partecipato con esito positivo al Concorso Enologico in argomento, la stessa non dovrà contenere nomi geografici o menzioni riservate dalla regolamentazione internazionale ad altri vini.

**Il regolamento OIV impone di premiare solo il 30% del totale dei campioni iscritti al Concorso.**

**Questa regola è applicata solo alla classifica generale e non ai Premi Speciali (che invece premiano le effettive Medaglie Oro e Argento)**

**L'Associazione Nazionale Città del Vino si riserva la possibilità di indire premi speciali.**

La cerimonia di premiazione, con consegna dei Diplomi ai Comuni e alle Aziende vincitrici, sarà effettuata entro la prima decade di luglio 2025 in sede da stabilire.

Le bottiglie di vino appartenenti alle partite vincitrici del Concorso Enologico Internazionale "Città del Vino"

saranno promosse con le seguenti tipologie di servizi:

- Pubblicazione sul sito [www.concorsoenologicocittadelvino.it](http://www.concorsoenologicocittadelvino.it) del nominativo dell'Azienda e dei relativi prodotti premiati;
- Stampa dei risultati sulla rivista “**Terre del Vino**” dedicata ai vini e alle Aziende premiate e diffusione delle Medaglie sull'**Agenda** delle Città del Vino;
- Servizio di copertura stampa in occasione della premiazione per la comunicazione sia dei risultati sia di tutte le altre iniziative inerenti al Concorso;
- Allestimento e stampa di **MEDAGLIE ADESIVE CERTIFICANTI I PREMI CONSEGUITI**;
- Assistenza tecnica e supporto organizzativo per la presentazione dei vini vincitori in occasione di manifestazioni di promozione vitivinicola a carattere internazionale, nazionale e locale.

Nessuna riproduzione riferita al Concorso Enologico è autorizzata, né apponibile sulle bottiglie delle partite del prodotto premiato, ad eccezione del bollino sopradescritto, acquistabile presso l'Associazione Nazionale Città del Vino.

### **Art. 13 – CONTROLLI**

L'organismo autorizzato può effettuare gli opportuni controlli anche mediante eventuali sopralluoghi presso le aziende produttrici partecipanti al concorso, per constatare la veridicità e la regolarità di quanto specificato in domanda e nella documentazione allegata. Qualora i controlli evidenzino divergenza tra i dati dichiarati e quelli riscontrati, la partita di vino interessata è automaticamente esclusa dal Concorso e l'eventuale irregolarità ove le stesse si configurino come fatto illecito, saranno denunciate all'Ufficio competente per territorio dell'ICQRF del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

I vincitori del XXIII CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE CITTÀ DEL VINO dovranno permettere all'Organismo ufficialmente autorizzato a suoi delegati di effettuare ispezioni ed eventuali prelievi di campioni nella propria cantina.

Qualora non avessero rispettato integralmente il Regolamento, decadranno da ogni riconoscimento attribuito (in sede di premiazione) ed il Comitato stesso verbalizzerà rendendo pubblico comunicato alla stampa nazionale ed estera.

### **Art. 14 - FORO COMPETENTE**

Per qualsiasi controversia il Foro competente è quello di Siena.