



CONCOURS INTERNATIONAL  
**SÉLECTIONS  
MONDIALES DES VINS**  
— CANADA —  
INTERNATIONAL WINE CHAMPIONSHIP



# REGOLAMENTO E CATEGORIE

**Edizione 2019**

**DAL 23 AL 27 MAGGIO 2019**

**Québec, Canada**

# ■ INDICE ■

IL PIÙ GRANDE CONCORSO INTERNAZIONALE DI VINI IN AMERICA DEL NORD CANADA, GRANDE PAESE IMPORTATORE DI VINI .....	3
VINS AMMESSI .....	3
CATEGORIE .....	4
CERTIFICATO DI ANALISI DEI VINI .....	7
GIURIE .....	7
TRASMISSIONE DEI RISULTATI .....	10
MEDAGLIE .....	10
BOLLINI E DIRITTI DI IMMAGINE .....	10
PREMI SPECIALI .....	11
ANNULAMENTO DEI REGOLAMENTI PRECEDENTI .....	11



## ▪ IL PIÙ GRANDE CONCORSO INTERNAZIONALE DI VINI IN NORD-AMERICA IL CANADA: GRANDE PAESE IMPORTATORE DI VINI

Sélections Mondiales des Vins Canada è uno dei più antichi e più importanti concorsi di vino al mondo. È stato creato in Canada nel 1983 ed è stato amministrato dalla Société des alcools du Québec (SAQ) che ne è proprietaria. Nel 2006, SAQ ha concluso un accordo di gestione con un gruppo di vinofili e uomini d'affari di Quebec.

Il concorso Sélection Mondiales des Vins Canada è stata uno dei fondatori, nel 1994, della Fédération mondiale des grands concours internationaux de vins (VinoFed) che raggruppa oggi 15 tra i più grandi concorsi di vino al mondo: *Sélections Mondiales des Vins Canada (Quebec, Canada)*, *Citadelles du vin (Bordeaux, Francia)*, *Concurso Internacional de Vinos Bacchus (Madrid, Spagna)*, *International Wine Contest Bucharest (Bucarest, Romania)*, *Concours des Grands Vins Blancs du monde (Strasburgo, Francia)*, *Mondial des Pinots (Sierre, Svizzera)*, *Mondial des Vins Extrêmes (Aosta, Italia)*, *Mondial du Merlot et Assemblages (Sierre, Svizzera)*, *Portugal Wine Trophy (Portogallo)*, *Asia Wine Trophy (Corea del Sud)*, *Berliner Wein Trophy (Berlino, Germania)*, *Premios Zarcillo, Castilla y Leon (Valladolid, Spagna)*, *VinAgora (Ungheria)*, *Vino Ljubljana (Slovenia)*, *Cantad'Or Wine Awards (Cile)*.

Il nostro concorso segue norme di rigore e obiettività, conformi alle regole dell'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) e di Vinofed.

## ▪ VINI AMMESSI

Il concorso è aperto a tutti i produttori, negozianti e agenti del mondo vino, a condizioni che i prodotti presentati rientrino in una delle categorie del presente regolamento e che siano conformi alle norme in vigore nei Paesi di origine. Tutti i vini devono riportare l'indicazione di origine del Paese in cui le uve sono state raccolte e vinificate.



## ▪ CATEGORIE PER SOTTO GRUPPI

SECONDO LA NORMA O.I.V. DEI CONCORSI ENOLOGICI INTERNAZIONALI

### **CATEGORIA: VINI BIANCHI DA VITIGNI NON AROMATICI**

#### **BL\_T Vini bianchi tranquilli**

Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico inferiore a 0,5 bar a 20 °C

- BL\_T4 Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 gr/l di zuccheri riducenti
- BL\_T12 Sottogruppo di vini contenenti da 4,1 a 12 gr/l di zuccheri riducenti
- BL\_T45 Sottogruppo di vini contenenti da 12,1 a 45 gr/l di zuccheri riducenti
- BL\_T\_45 Sottogruppo di vini contenenti più di 45 gr/l di zuccheri riducenti

#### **BL\_P Vini bianchi frizzanti**

Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico tra 0,5 a 2,5 bars a 20 °C

- BL\_P4 Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 gr/l di zuccheri riducenti
- BL\_P+4 Sottogruppo di vini contenenti più di 4 gr/l di zuccheri riducenti

#### **BL\_M Vini bianchi spumanti**

Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico superiore a 2,5 bars a 20 °C

- BL\_M15 Sottogruppo di vini contenenti al massimo 15 gr/l di zuccheri riducenti
- BL\_M35 Sottogruppo di vini contenenti da 15,1 a 35 gr/l di zuccheri riducenti
- BL\_M50 Sottogruppo di vini contenenti da 35,1 a 50 gr/l di zuccheri riducenti
- BL\_M+50 Sottogruppo di vini contenenti più di 50 gr/l di zuccheri riducenti

### **CATEGORIA: VINI ROSÈ DA VITIGNI NON AROMATICI**

#### **RS\_T Vini rosè tranquilli**

Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico inferiore a 0,5 bar a 20 °C

- RS\_T4 Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 gr/l di zuccheri riducenti
- RS\_T12 Sottogruppo di vini contenenti da 4,1 a 12 gr/l di zuccheri riducenti
- RS\_T45 Sottogruppo di vini contenenti da 12,1 a 45 gr/l di zuccheri riducenti
- RS\_T+45 Sottogruppo di vini contenenti più di 45 gr/l di zuccheri riducenti

#### **RS\_P Vini rosè frizzanti**

Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico tra 0,5 e 2,5 bars a 20 °C

- RS\_P4 Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 gr/l di zuccheri riducenti
- RS\_P+4 Sottogruppo di vini contenenti più di 4 gr/l di zuccheri riducenti

#### **RS\_M Vini rosè spumanti**

Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico superiore a 2,5 bars a 20 °C

- RS\_M15 Sottogruppo di vini contenenti al massimo 15 gr/l di zuccheri riducenti
- RS\_M35 Sottogruppo di vini contenenti da 15,1 a 35 gr/l di zuccheri riducenti
- RS\_M50 Sottogruppo di vini contenenti da 35,1 a 50 gr/l di zuccheri riducenti
- RS\_M+50 Sottogruppo di vini contenenti più di 50 gr/l di zuccheri riducenti

### **CATEGORIA: VINI ROSSI**

#### **RG\_T Vini rossi tranquilli**

Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico inferiore a 0,5 bar a 20 °C

- RG\_T4 Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 gr/l di zuccheri riducenti
- RG\_T12 Sottogruppo di vini contenenti da 4,1 a 12 gr/l di zuccheri riducenti
- RG\_T45 Sottogruppo di vini contenenti da 12,1 a 45 gr/l di zuccheri riducenti
- RG\_T+45 Sottogruppo di vini contenenti più di 45 gr/l di zuccheri riducenti

#### **RG\_P Vini rossi frizzanti**

Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico da 0,5 a 2,5 bars a 20 °C

- RG\_P4 Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 gr/l di zuccheri riducenti
- RG\_P+4 Sottogruppo di vini contenenti più di 4 gr/l di zuccheri riducenti

#### **RG\_M Vini rossi spumanti**

Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico superiore a 2,5 bars a 20 °C

- RG\_M Vini rossi spumanti

### **CATEGORIA: VINI DA VITIGNI AROMATICI**

(esempi. : Muscat, Gewürztraminer, alcuni Sauvignons, Scheurebe, etc.)

#### **AR\_T Vini tranquilli**

Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico inferiore a 0,5 bar a 20 °C

- AR\_T4 Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 gr/l di zuccheri riducenti
- AR\_T12 Sottogruppo di vini contenenti da 4,1 a 12 gr/l di zuccheri riducenti
- AR\_T45 Sottogruppo di vini contenenti da 12,1 a 45 gr/l di zuccheri riducenti
- AR\_T+45 Sottogruppo di vini contenenti più di 45 gr/l di zuccheri riducenti

#### **AR\_P Vini frizzanti**

Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico tra 0,5 e 2,5 bars a 20 °C

- AR\_P4 Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 gr/l di zuccheri riducenti
- AR\_P+4 Sottogruppo di vini contenenti più 4 gr/l di zuccheri riducenti

#### **AR\_M Vini spumanti**

Questi vini presentano una sovrappressione di gas carbonico superiore a 2,5 bars a 20 °C

- AR\_M15 Sottogruppo di vini contenenti al massimo 15 gr/l di zuccheri riducenti
- AR\_M35 Sottogruppo di vini contenenti da 15,1 a 35 gr/l di zuccheri riducenti
- AR\_M50 Sottogruppo di vini contenenti da 35,1 a 50 gr/l di zuccheri riducenti
- AR\_M+50 Sottogruppo di vini contenenti più 50 gr/l di zuccheri riducenti

### **CATEGORIA: VINI SOTTO VELO**

(Esempi. : Jerez Fino, Tokaji Szamarodni, Château-Chalon, etc.)

#### **SV-15 Vini sotto velo, ricchezza alcolica al massimo uguale a 15% vol**

- SV-15\_4 Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 g/l di zuccheri riducenti
- SV-15\_20 Sottogruppo di vini contenenti da 4,1 a 20 g/l di zuccheri riducenti
- SV-15+20 Sottogruppo di vini contenenti plus de 20 g/l di zuccheri riducenti

#### **SV+15 Vini sotto velo, ricchezza alcolica superiore a 15% vol**

- SV+15\_4 Sottogruppo di vini contenenti al massimo 4 g/l di zuccheri riducenti
- SV+15\_20 Sottogruppo di vini contenenti da 4,1 a 20 g/l di zuccheri riducenti
- SV+15+20 Sottogruppo di vini contenenti plus de 20 g/l di zuccheri riducenti

## **CATEGORIA: VINI LIQUOROSI**

(Esempi: Porto, Marsala, Madera, Tokaj aszu, Mistelles, ecc...)

### **LI-18 Vini liquorosi da vitigni non aromatici, ricchezza alcolica al massimo uguale a 18% vol**

- LI-18\_6 Sottogruppo di vini contenenti al massimo 6 g/l di zuccheri riducenti
- LI-18\_40 Sottogruppo di vini contenenti da 6,1 a 40 g/l di zuccheri riducenti
- LI-18\_80 Sottogruppo di vini contenenti da 40,1 a 80 g/l di zuccheri riducenti
- LI-18+80 Sottogruppo di vini contenenti più 80 g/l di zuccheri riducenti

### **LI-18 Vini liquorosi da vitigni non aromatici, ricchezza alcolica superiore a 18% vol**

- LI+18\_6 Sottogruppo di vini contenenti al massimo 6 g/l di zuccheri riducenti
- LI+18\_40 Sottogruppo di vini contenenti da 6,1 a 40 g/l di zuccheri riducenti
- LI+18\_80 Sottogruppo di vini contenenti da 40,1 a 80 g/l di zuccheri riducenti
- LI+18+80 Sottogruppo di vini contenenti più 80 g/l di zuccheri riducenti

### **LI\_AR Vini liquorosi da vitigni aromatici**

(esempio: Moscato, ecc...)

- LI\_AR Sottogruppo di vitigni aromatici

## **CATEGORIA: VINI DA COLTURE BIOLOGICHE O BIODINAMICHE**

### **BIO Vini tranquilli da colture biologiche o biodinamiche**

- BIO\_BL Sottogruppo di vini bianchi tranquilli da colture biologiche o biodinamiche
- BIO\_RS Sottogruppo di vini rosé tranquilli da colture biologiche o biodinamiche
- BIO\_RG Sottogruppo di vini rossi tranquilli da colture biologiche o biodinamiche

## **CATEGORIA: VINI NATURALMENTE DOLCI**

(Esempi : vendemmie tardive, ice wine...)

### **NAD Vini naturalmente dolci**

- NAD\_N-AR Sottogruppo di vini da vitigni non aromatici
- NAD\_AR Sottogruppo di vini da vitigni aromatici

## **VINI FUORI CONCORSO**

**HC** Questi vini non ricevono alcuna medaglia

## **■ ANNULLAMENTO DI CATEGORIE O DI GRUPPI E RAGGRUPPAMENTI DI VINI**

L'Organizzatore del concorso si riserva il diritto di annullare una Categoria o un Gruppo o di effettuare dei raggruppamenti d'affinità se il numero di iscrizioni è insufficiente.

## ▪ CERTIFICATO D'ANALISI DEI VINI

I vini presentati devono essere accompagnati da un certificato d'analisi effettuato da laboratorio autorizzato o da un laboratorio competente in base al diritto del Paese o certificato dall'enologo responsabile della cantina.

I certificati devono riportare:

- 1- Titolo alcolometrico a 20 °C : % alc./vol.
- 2- Zuccheri (glucosio + fruttosio) : g/L
- 3- Acidità totale : méq./L
- 4- Acidità volatile : méq./L
- 5- Anidride solforosa (SO<sub>2</sub>) totale : mg/L
- 6- Anidride solforosa (SO<sub>2</sub>) libera : mg/L
- 7- Per quanto riguarda i vini frizzanti, pressione in bottiglia : (bars) hPa

I metodi di analisi utilizzati sono quelli che figurano in *Recueil des méthodes internationales d'analyse des Vins et des Moûts*, o in qualsiasi altro certificato equivalente da un organismo indipendente (ex. ISO17025).

## ▪ GIURIE

### DESIGNAZIONE DELLE GIURIE

- La valutazione dei prodotti è effettuata da giurati internazionali, il cui numero è stabilito in base alla quantità e alla natura dei vini presentati al concorso;
- Ogni giuria è composta da 5 (cinque) a 7 (sette) giurati, di cui almeno un enologo;
- Ogni giurato è designato in base alle sue qualifiche personali e può essere rimpiazzato solo dall'Organizzatore del Concorso;
- Ogni giuria opera sotto l'autorità di un Presidente;
- L'Organizzatore del Concorso designa i giurati e i presidenti di giuria ;
- L'Organizzatore del Concorso assicurerà una grande varietà geografica dell'origine dei giurati e un numero equo e rappresentativo di giurati donna;
- In una stessa giuria, la maggioranza assoluta non deve essere composta da giurati del Paese organizzatore;
- Il numero di giurati non può scendere al di sotto di 5, di cui 2 nazionalità al massimo;
- I giurati devono avere conoscenze tecniche di degustazione e devono essere in maggioranza enologi o in possesso di un diploma equivalente nel settore vini o dimostrare di avere un'alta qualifica per la degustazione.
- Il Presidente di Giuria deve essere un enologo o in possesso di un diploma equivalente ;

- I giurati non possono rientrare in una giuria se hanno rapporti commerciali con il prodotto in concorso.

## **PREPARAZIONE DELLE SESSIONI**

- **VERIFICA DEI PRODOTTI**

L'Organizzatore del Concorso verificherà i prodotti ricevuti e i documenti ufficiali che li accompagnano; eventualmente, ne rettificherà gli errori e rifiuterà i prodotti che non corrispondono al presente Regolamento.

L'Organizzatore del Concorso si assicurerà del corretto impiego delle denominazioni di origine o delle indicazioni geografiche, la cui autenticità dovrà essere sempre salvaguardata nel rispetto dei principi generali dell'O.M.C.

La persona giuridica incaricata dell'imbottigliamento ne è responsabile.

- **RIPARTIZIONE DEI PRODOTTI**

I prodotti saranno ripartiti nelle varie categorie in base alle caratteristiche menzionate sul formulario d'iscrizione o, se necessario, in base alle caratteristiche constatate.

I prodotti saranno inseriti in un imballaggio per dissimularne la forma e garantirne l'anonimato completo, i giurati non devono conoscerne l'identità in nessun momento.

I prodotti saranno immagazinati sotto chiave, in condizioni di temperatura e ambiente che garantiscono una conservazione adeguata.

## **SVOLGIMENTO DELLE SESSIONI**

- **PREPARAZIONE DEI PRODOTTI**

Una sala non accessibile ai giurati, attigua alla sala di degustazione, sarà riservata a stappare i prodotti. Vi sarà mantenuta una disciplina severa. Sarà vietato fumare ed il silenzio sarà di rigore.

- **AMBIENTE DI DEGUSTAZIONE**

I giurati degusteranno in una sala isolata, calma, correttamente illuminata e ben areata, il cui accesso sarà formalmente interdetto a chiunque non sia indispensabile alla degustazione. La temperatura ambiente sarà mantenuta entro 18 °C e 22 °C. Ciascun giurato riceverà un numero che lo identificherà per la durata del concorso. Avrà a disposizione una sedia e un tavolo con superficie bianca, acqua fresca, pane e un vaso di svuotamento. I bicchieri utilizzati garantiranno il valore dei prodotti presentati.

- **CONDOTTA DEI GIURATI**

Ai giurati sarà vietato fumare nella sala degustazione. Inoltre, dovranno evitare di utilizzare profumi che potrebbero perturbare lo svolgimento delle sessioni. Saranno tenuti al silenzio e all'assenza di gesti o di mimica che chiariscono le loro impressioni durante la degustazione e la valutazione.

- **ISTRUZIONI PER I GIURATI**

Per guidare i giurati sull'esercizio della loro missione, saranno riuniti per una o più sessioni preliminari di degustazione in comune, con la possibilità di raffrontare i risultati. Inoltre, ogni mattina, prima dell'inizio delle sessioni di degustazione, in previsione della loro "mise en bouche", verrà presentato ai giurati un prodotto di preferenza dello stesso tipo della serie prevista. Questo prodotto non parteciperà al concorso.



- **ORDINE DI PRESENTAZIONE DEI VINI ALLE GIURIE**  
I prodotti saranno presentati alle giurie per sessione e secondo le categorie definite dal presente regolamento.
- **SCHEDE DI VALUTAZIONE**  
Prima di ogni sessione, ai giurati saranno consegnate la lista con il numero di ciascun prodotto e le relative schede di valutazione. Ogni scheda presenta le indicazioni seguenti sulle caratteristiche organolettiche del prodotto :
  1. Aspetto visivo: limpidezza e, all'occorrenza, l'effervescenza;
  2. Odorato: franchezza, intensità e qualità;
  3. Gusto: franchezza, intensità, persistenza e qualità;
  4. Impressione generale: armonia e giudizio globale;

È prevista una scala di valutazione su 5 colonne per ogni caratteristica organolettica: da eccellente a insufficiente. Uno spazio è riservato alle osservazioni della giuria per ogni caratteristica organolettica. La scheda presenta anche il numero di giuria, e uno spazio per le firme dei giurati e del presidente di giuria.
- **PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI**  
I prodotti saranno ripartiti nelle varie categorie in base alle caratteristiche menzionate sul formulario d'iscrizione o, se necessario, in base alle caratteristiche constatate.  
I prodotti saranno inseriti in un imballaggio per dissimularne la forma e garantirne l'anonimato completo, i giurati non devono conoscerne l'identità in nessun momento.  
I prodotti saranno immagazinati sotto chiave, in condizioni di temperatura e ambiente che garantiscono una conservazione adeguata.
- **ORDINE DI DEGUSTAZIONE**  
I prodotti di una stessa categoria saranno degustati nell'ordine di annata. I vini secchi saranno degustati prima dei vini dolci. Ciascun vino sarà degustato individualmente e non comparativamente.
- **TEMPERATURE DI DEGUSTAZIONE**  
I vini saranno degustati preferibilmente alle temperature seguenti:
  - Vini bianchi e rosè: 10 a 12 °C
  - Vini rossi: 14 a 17 °C
  - Vini effervescenti: 8 a 10 °C
  - Vini da liquore: 8 a 10 °C
- **VALUTAZIONE DEI VINI**  
Dopo l'analisi sensoriale del prodotto, ogni giurato dovrà riempire la casella corrispondente a ciascuna caratteristica organolettica. Il giurato firmerà la scheda di degustazione e la consegnerà al presidente, che la firmerà per validarla, a meno che non si tratti di un sistema informatico. Ai giurati non sarà consegnata nessuna scheda doppione.
- **CONTROLLO DELLE SCHEDE**  
Il personale incaricato alla raccolta delle schede si assicurerà che siano state riempite correttamente e firmate sia dai giurati che dal presidente di giuria.

## ▪ TRASMISSIONE DEI RISULTATI

I risultati dei vincitori saranno on-line ([www.smvcanada.ca](http://www.smvcanada.ca)) nel corso del mese di giugno 2019.

Se il vostro nome non appare sulla lista dei vincitori e se desiderate conoscere il punteggio ottenuto dai vostri prodotti, vi preghiamo di volerci inviare una mail con la vostra richiesta all'indirizzo: [info@smvcanada.ca](mailto:info@smvcanada.ca)

## ▪ MEDAGLIE

I prodotti che avranno ottenuto il punteggio richiesto riceveranno le seguenti medaglie:

- Grande Medaglia d'Oro : almeno 92 punti
- Medaglia d'Oro : almeno 85 punti
- Medaglia d'Argento : almeno 82 punti

## CONTINGENTAMENTO

Come nelle edizioni precedenti , la somma di tutte le medaglie conferite ai prodotti con i migliori risultati non potrà superare il 30% del totale dei prodotti presentati al concorso, conformemente alle Norme OIV.

## USO PROMOZIONALE

I vincitori potranno menzionare nelle pubblicità che ai loro prodotti è stata conferita una Grande Medaglia d'Oro, una Medaglia d'Oro o una Medaglia d'Argento alla presente edizione del concorso Sélections Mondiales des Vins Canada.

## CERTIFICATO

L'organizzatore del Concorso invierà a ciascun produttore, negoziante o agente un certificato di attestato in caso di vittoria di una medaglia o di un premio. Il certificato riporterà il vino vincente e il produttore, il negoziante o l'agente.

## ▪ BOLLINI E DIRITTI DI IMMAGINE

Dal momento in cui si sapranno i risultati, sarà possibile acquistare presso l'Organizzatore del Concorso le quantità richieste di bollini (effigie della medaglia) o il diritto di utilizzo dell'immagine, il cui marchio è registrato, al fine di apporli sui vostri prodotti. I bollini e i diritti di immagine possono essere utilizzati solo per le bottiglie dei prodotti premiati e della stessa annata. Potrete ordinare i bollini online in modo sicuro via il nostro sito web: [www.smvcanada.ca](http://www.smvcanada.ca)

## ▪ PREMI SPECIALI

Inoltre, un determinato numero di premi speciali indicano la qualità e l'eccellenza dei prodotti in competizione.

Il premio « **PRODUTTORE DELL'ANNO** » sarà conferito al produttore i cui vini avranno ottenuto la migliore media voti. La media sarà calcolata sulla base dei 5 prodotti iscritti con valutazione più alta.

Il premio « **VINOFED** » sarà conferito al prodotto che avrà ricevuto una medaglia d'oro con lo scarto tipo minore.

Il premio « **GHISLAIN K.-LAFLAMME** » sarà conferito allo Champagne che avrà ottenuto la più alta valutazione.

Il premio « **ASSOCIAZIONE CANADESE DEGLI ENOLOGI** » sarà conferito al vino bianco tranquillo canadese scelto dai membri dell'Associazione partecipanti, tra i 5 vini che varanno avuto le note più alte.

## ▪ ANNULLAMENTO DEI REGOLAMENTI PRECEDENTI

Questo regolamento annulla e sostituisce i regolamenti precedenti di Sélection Mondiales des Vins Canada.

Ultimo aggiornamento: 19 febbraio 2019