



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 (SO₂) totale : mg/L
- 6- Anidride solforosa (SO₂) 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) 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

▪ 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

▪ 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