



Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale

Via Cesare Magati, 2 - 42019 Scandiano RE Tel. 328 .4630181

info@confraternitaacetobalsamico.it www.confraternitaacetobalsamico.it

REGOLAMENTO PALIO MATILDICO 2016

Capo I. BANDO

Art.1.1. E' bandito dalla Confraternita, un concorso denominato PALIO, fra produttori di aceto balsamico tradizionale.

Art.1.2. Il PALIO si prefigge l'obiettivo di identificare fra i campioni presentati, gli aceti rispecchianti la tipicità dell'aceto balsamico tradizionale.

Art. 1.3. Per aceto balsamico tradizionale si intende il prodotto assolutamente naturale, ottenuto dalla cottura del mosto d'uva con successiva fermentazione alcolica ed acetificazione senza l'aggiunta di additivi di alcun genere. A parte i vincoli indicati ai punti 3.4 e 3.6, la Confraternita rispetta le diversità dovute alle preferenze soggettive, quindi non pone altre condizioni per la partecipazione al Palio limitandosi, in altra sede, a fornire ai soci indicazioni sulle tecniche di produzione.

Art.1.4. Possono concorrere al PALIO tutte le persone fisiche produttrici di aceto balsamico tradizionale. Sono pertanto escluse le aziende agricole, commerciali e industriali; nel caso esse volessero far partecipare un loro campione, lo dovranno presentare col nome del proprietario o di uno dei soci.

Art.1.5. Ogni socio produttore può presentare fino a un massimo di tre campioni. Nel caso più soci dello stesso nucleo familiare presentino campioni provenienti da una stessa acetaia (unità produttiva ubicata nello stesso luogo), i campioni saranno valutati nella selezione primaverile, ma potrà accedere alla fase autunnale il/i campione/i di uno solo di questi soci.

Ciascun campione deve provenire da una batteria costituita da almeno tre barili posti in serie scalare, di cui il barile finale non deve essere di capacità inferiore a **litri 10** ed ogni barile deve avere un contenuto minimo non inferiore al **50%** della propria capacità.

Art.1.6. Il concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto, se risultasse già vincitore di una precedente edizione del Palio, verrà inserito in una graduatoria di merito quale massima espressione dell'aceto balsamico tradizionale.

Art. 1.7. Il Palio 2016 si articola in TRE sezioni:

A. Sezione aceti giovani: è riservata ai campioni che presentano una gradazione in Brix, inferiore a 54°.

B. Sezione aceti affinati: è riservata ai campioni con gradazione compresa tra i 54° ed i 61° Brix , che concorrono al **PALIO DEGLI ACETI AFFINATI**.

C. Sezione aceti del PALIO MATILDICO: è riservata ai campioni che superano i 61° Brix . I primi ottanta campioni classificati nella sessione primaverile, accedono alla finale di autunno previo conferimento di un secondo campione per esigenze di assaggio e di analisi, prelevato in presenza di un Alfieri della Confraternita, dalla medesima botte del campione presentato nella fase di qualificazione.

Possono concorrere al Palio Matildico anche i campioni di acetaie ubicate fuori dalla Provincia di Reggio Emilia

Viene inoltre istituita una sezione per i vincitori dei "Paliotti" (concorsi tra produttori di aceto balsamico tradizionale organizzati dalla Confraternita e da associazioni locali durante l'anno nei vari Comuni del territorio della provincia di Reggio Emilia). Gli Alfieri e i soci della Confraternita segneranno il calendario delle varie manifestazioni e forniranno l'elenco dei vincitori che verranno premiati, in accordo con gli organizzatori dei singoli "Paliotti", in occasione delle premiazioni del Palio Matildico.

Art. 1.8. Premiazioni

Il Palio Matildico si finalizzerà con la premiazione dei primi dodici produttori finalisti.

Il Palio degli aceti affinati si finalizzerà con la premiazione dei primi 3 produttori finalisti.

Capo II RACCOLTA DEI CAMPIONI ED ANONIMAZIONE

Art.2.1. Il produttore che intende partecipare al PALIO dovrà disporre i campioni di aceto in appositi contenitori in vetro da 150 cc, **esclusivamente forniti dalla Confraternita, da ritirarsi presso gli alfieri di zona**. Ad ogni contenitore verrà allegata una busta entro la quale sarà posta una scheda, da compilarsi a cura del concorrente, con: generalità, indirizzo personale, recapito telefonico, e-mail ; ubicazione dell'acetaia; identificazione della batteria e del barile della serie; iscrizione alla Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale; consenso previsto dalla Legge 675/96 (Privacy).

Il contenitore riempito completamente (**pena la squalifica in caso contrario**) e la busta debitamente sigillata, verranno a loro volta disposti all'interno di una busta di maggiori dimensioni, fornita sempre dalla Confraternita e riconsegnati agli Alfieri di zona.

Art.2.2 I campioni così confezionati, dovranno essere raccolti entro e NON OLTRE il **3 Aprile 2016**. Gli 80 campioni che passano alla fase autunnale dovranno essere raccolti entro e NON OLTRE il **18 settembre 2016**.

Art.2.3. Il Comitato del Palio rende anonimi i campioni presentati, attribuendo il numero di corrispondenza al flacone ed alla busta sigillata contenente le generalità del concorrente. I campioni così numerati vengono consegnati alla segreteria del Palio per le analisi di laboratorio e la degustazione; le buste sigillate vengono depositate presso la Presidenza del Comitato del Palio.

Art. 2.4. Per tutti i campioni presentati verrà determinato il grado zuccherino espresso in Brix e l'acidità totale. Eventuali ulteriori indagini di laboratorio che venissero effettuate su campioni randomizzati saranno messe a disposizione dei conferenti.



Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale

Via Cesare Magati, 2 - 42019 Scandiano RE Tel. 328.4630181

info@confraternitaacetobalsamico.it www.confraternitaacetobalsamico.it

CapoIII. COMMISSIONI D'ASSAGGIO E CLASSIFICHE

Art. 3.1. Contestualmente al bando del Palio il Consiglio della Confraternita provvederà alla pubblicazione dell'elenco ufficiale degli assaggiatori che comporranno le Commissioni di assaggio.

All'inizio di ogni seduta di assaggio verrà distribuito un campione di riferimento accompagnato dal punteggio ottenuto durante le prove di allenamento, che si terranno antecedentemente alla data di inizio degli assaggi dei campioni del Palio. Durante le serate di allenamento, ogni singolo assaggiatore compilerà la scheda di degustazione con la quale verrà aggiornata una classifica assaggiatori assegnando, per ogni campione esaminato, 20 punti all'assaggiatore che più si avvicina al punteggio medio conseguito dal campione medesimo, 15 punti al secondo, 10 punti al terzo ed a seguire in via scalare, dal quarto al dodicesimo classificato punti 9,8,7,6,5,4,3,2,1.

A questi punteggi verranno aggiunti 2 punti per ogni presenza alle serate di assaggio dei campioni del Palio.

Alla conclusione del Palio verranno premiati i primi tre assaggiatori classificati.

Art.3.2. I campioni di cui alle sezioni B e C verranno degustati in tutte le fasi del Palio da una Commissione d'assaggio, composta da almeno 2 assaggiatori, che compilano una unica scheda ufficiale. Gli assaggiatori compileranno anche la scheda singola di valutazione che sarà raccolta e utilizzata per valutare statisticamente l'andamento e la gestione degli assaggi.

La valutazione sarà effettuata a mezzo di schede di degustazione con esame dei caratteri visivi, olfattivi e gustativi, con espressione del punteggio a base 400.

Nel caso la commissione non trovi l'accordo, il campione verrà riassaggiato, con giudizio insindacabile, da altra commissione.

Aceti giovani

Art. 3.3. I campioni della sezione A (aceti giovani), verranno degustati da un assaggiatore ed in sostituzione della scheda, verrà formulato un giudizio qualitativo con eventuali consigli proposti su come gestire il prodotto.

Aceti affinati

Art. 3.4. Partecipano al Palio degli aceti affinati (sezione B) i campioni aventi concentrazione zuccherina da 54° a 61° Brix compresi. I campioni sono sottoposti a valutazione di due differenti commissioni di assaggio. La specifica classifica risulterà dalla media dei punteggi conseguiti da ciascun campione nei due assaggi. Verranno premiati i primi 3 classificati, fra i quali si individuerà il vincitore, insignito dell'attestato di **"MIGLIOR ACETO AFFINATO"**.

Palio matildico

Art.3.5. Gli aceti con più di 61° Brix concorrono per il **Palio Matildico** (Sezione C). Nella fase primaverile i campioni saranno assaggiati da due diverse commissioni. La media dei punteggi determinerà la classifica dei primi 80 classificati che accederanno alla seconda fase del Palio Matildico,

Art. 3.6. Nella seconda fase di autunno del **"Palio Matildico"** si provvede ad un nuovo **prelievo di 125 cc.** del campione ammesso; tale prelievo sarà effettuato dall'alfiere di zona. Anche in questo caso il contenitore dovrà essere riempito completamente, pena la squalifica in caso contrario.

Si procede quindi:

- all'anonimazione come previsto dall'art. 2.3;
- all'esame analitico di controllo;
- alla terza e quarta degustazione dei campioni ammessi.

Art. 3.7. Il punteggio per accedere alla finalissima viene conteggiato in base alla media aritmetica tra i punti conseguiti dal campione nelle quattro degustazioni (due assaggi di primavera e due assaggi autunnali)

I primi venti campioni meglio classificati proseguono nel concorso, purché essi raggiungano un rapporto Brix/Acidità totale compreso fra 8 e 12, e un'acidità di almeno 6,2 g/ml. Per l'acidità si applica una tolleranza del 3%, verranno accettati campioni con valori analitici pari a 6,01 g/ml. Campioni con valore di acidità totale 6,00 g/ml non potranno accedere alla fase finale.

Art.3.8. Individuati i primi **20 aceti classificati**, si procederà ad effettuare, con le modalità di cui all'art. 4.1, il collegamento dei campioni con il nome del produttore, ai fini dei controlli previsti dall'art. 4.3.

Non potranno altresì rientrare fra i finalisti i campioni la cui differenza fra analisi di primavera e d'autunno sia superiore a 1° di Acidità.

Art. 3.9. Un solo campione per ogni produttore partecipante e per provenienza dell'acetaia può rientrare tra i primi 20 classificati. Eventuali altri campioni entranti nella finalissima dello stesso produttore, fruiranno della menzione del punteggio raggiunto, con esclusione dall'ultima fase; essi saranno sostituiti dai campioni che seguono nella classifica provvisoria.

Art 3.10. In ogni fase di selezione dei campioni, nel caso la valutazione delle due commissioni si differenzi per più di 40 punti, il Comitato, a suo insindacabile giudizio, farà riesaminare i campioni da una o più commissioni appositamente designate. Si terranno validi i due giudizi con scarto inferiore, comunque inferiore a 40 punti.

Art. 3.11. Risulteranno vincitori del Palio Matildico i primi dodici classificati.

La graduatoria definitiva del concorso risulterà dalla media aritmetica del punteggio dei sei assaggi eseguiti: due di selezione primaverile, due di semifinale autunnale e due assaggi dell'ultima fase di finalissima, sempre tenuto conto del disposto degli art. 1.5 e 3.6.



Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale

Via Cesare Magati, 2 - 42019 Scandiano RE Tel. 328 .4630181

info@confraternitaacetobalsamico.it www.confraternitaacetobalsamico.it

Capo IV. CONTROLLO DELLE ACETAIE

Art.4.1. La segreteria del Palio Matildico, alla conclusione della prima fase di qualificazione e di finale effettuerà il collegamento fra i campioni finalisti ed il nome dei produttori.

Art. 4.2 L'alfiere di zona ha il compito di:

- a) verificare il disposto dell'Art. 1.4. e 1.5;
- b) prelevare il campione finalista dal barile notificato;
- c) compilare il verbale di prelievo che deve essere sottoscritto dal produttore.

Art. 4.3. I campioni di aceto non corrispondenti verranno tolti dalla classifica.

Capo V. RISULTATI

Art. 5.1 I risultati del Palio Matildico verranno resi noti con pubblicazione della graduatoria sul Botticello d'Argento, organo della Confraternita e sui quotidiani locali. A tutti i produttori che partecipano al Palio sarà rilasciato un ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE, con riferimento al miglior campione classificato.

Ai primi 20 campioni classificati e a eventuali campioni rientranti nella fattispecie di cui all'art. 3.9, potrà essere applicato un coefficiente di riparametrazione dovuto al DIFFERENTE numero di assaggi a cui sono sottoposti questi campioni. La proclamazione dei vincitori ed il conferimento dei premi avverrà in sede di Assemblea della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale, all'uopo convocata.

Dato in Scandiano il 5. 02. 2016

CONFRATERNITA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

IL PRESIDENTE

Luciano Bagnacani