

# SPIRITO AUTOCTONO

## **Cosa è Spirito Autoctono?**

Spirito Autoctono non è semplicemente una competizione, ma è la prima vera e propria Guida agli spiriti italiani, edita da Novecento40 Editore. La selezione effettuata dai commissari della guida non si basa solo sulla qualità, requisito imprescindibile, poiché il focus fondamentale è l'utilizzo di ingredienti autoctoni e l'attenzione dell'azienda alla territorialità e all'identità del prodotto.

Verrà inoltre posto l'accento sulle aziende che si distinguono per la propria etica produttiva, con particolare attenzione all'aspetto ecologico-ambientale. L'obiettivo della guida Spirito Autoctono è selezionare e premiare i produttori più meritevoli, raccontarli e scegliere quelli che in assoluto rappresentano meglio il territorio di provenienza.

Una volta effettuata l'iscrizione, verranno inseriti in guida tutti quei produttori che avranno raggiunto con almeno un prodotto il punteggio necessario al conseguimento della prima stella. La Guida racconta nel dettaglio ogni singolo prodotto premiato, descrivendo così i territori italiani attraverso i prodotti che li rappresentano, dando massima visibilità al liquido e al brand. In questo modo, inoltre, rappresenta per i lettori uno strumento prezioso per effettuare scelte d'acquisto consapevoli e una fonte di approfondimenti a tema, redatti dai maggiori esperti di distillati in Italia.

## **Chi può partecipare:**

Possono iscriversi tutti i produttori / possessori di brand di liquori e distillati. Gli iscritti devono avere sede produttiva in Italia e fare uso di materie prime locali o avere un focus importante del brand sulla territorialità e il racconto dell'identità italiana.

Spirito Autoctono La Guida include una sezione a sé stante dedicata ai prodotti stranieri che utilizzano almeno un ingrediente italiano, escluso il ginepro. Tale ingrediente dovrà però avere un ruolo da protagonista all'interno del prodotto, definendone il carattere e il ruolo sul mercato. Possono pertanto iscriversi anche le aziende che non hanno sede produttiva in Italia ma che possiedono almeno un prodotto che soddisfi questo criterio.

## **Modalità di iscrizione:**

Le aziende che desiderano iscriversi possono farlo compilando il form sul sito [www.spiritoautoctono.com/iscrizione-guida](http://www.spiritoautoctono.com/iscrizione-guida) . Le stesse, a seguito della compilazione, riceveranno un link e i dati di accesso per compilare la scheda anagrafica e inserire i campioni da degustare.

È fondamentale fornire tutto il materiale richiesto in modo preciso e completo, così da dare ai giudici tutte le informazioni necessarie per giudicare al meglio il prodotto.

Il costo della partecipazione è di 25€ +IVA per ogni azienda a prescindere dal numero di prodotti iscritti. La spesa serve unicamente a coprire parzialmente i costi di gestione e organizzazione della competizione e della stesura e stampa della Guida Spirito Autoctono.

# SPIRITO AUTOCTONO

Ogni azienda può partecipare con un massimo di cinque (5) prodotti per categoria, inviando tre bottiglie da almeno 50 cl per ogni referenza all'indirizzo fornito al termine della procedura di iscrizione.

**Attenzione**, è fatto obbligo dichiarare la tipologia di azienda\produzione: nell'apposito modulo si deve indicare se l'azienda produce in proprio o presso terzi.

**NOTA BENE: Quelle riportate in questo paragrafo sono le uniche richieste che potranno mai pervenire dall'organizzazione di Spirito Autoctono La Guida. Qualsiasi richiesta extra di soldi o campioni da terze persone che si accreditano a nome della stessa, sono da considerarsi non autorizzate.**

Le categorie di prodotto sono:

- Liquori
- Amari
- Bitter
- Aperitivo
- Vermouth
- Gin (sottocategorie: London Dry, Compound, Old Tom, Sloe, Navy Strength)
- Grappa (sottocategorie: bianca, invecchiata, aromatizzata)
- Acquavite
- Rum
- Vodka
- Whisky
- Distillati d'Agave
- Altri distillati

## **Criteri di selezione per l'inserimento nella guida:**

L'assaggio dei prodotti inviati per l'inserimento in guida verrà effettuato dalle Commissioni di degustazione distribuite sul territorio italiano, in modo da garantire un baluardo di rappresentatività per macro aree. A seguito delle degustazioni verranno attribuiti i punteggi necessari al raggiungimento delle stelle, da 1 a 4.

Assegnazione dei punteggi da parte delle Commissioni Territoriali

Punteggio:

85 – 89,9 = 1 Stella

90 – 92,9 = 2 Stelle

93 – 95,9 = 3 Stelle

96 – 98,9 = 4 Stelle

99 - 100 = Ampolla d'Oro

# SPIRITO AUTOCTONO

I prodotti che raggiungono le quattro stelle verranno sottoposti a nuova votazione dai capopanel. Di queste, diventeranno Ampolla D'Oro solo le etichette che avranno raggiunto almeno i 2/3 delle preferenze dei votanti durante la sessione finale di giuria.

I prodotti che non raggiungeranno la soglia minima (85 punti), non saranno inseriti in guida.

Assieme al bilanciamento del gusto rispetto alla categoria di appartenenza del prodotto, uno dei criteri fondamentali di valutazione sarà la capacità del prodotto di farsi espressione del territorio di appartenenza. Ulteriore aspetto che sarà preso in considerazione nella formulazione del giudizio è l'attenzione dell'azienda produttrice alle questioni etico-ambientali.

Si noti che il punteggio minimo per ottenere almeno una stella è molto alto, in quanto il fine di Spirito Autoctono La Guida è di mettere in luce le eccellenze italiane. Pertanto anche la singola stella ha un grande valore, garantendo la presenza in Guida solo dei prodotti che si distinguono per gusto, attenzione alla territorialità e all'eticità.

## **Concorso Packaging**

Spirito Autoctono lavora anche per la promozione di un'altra eccellenza tutta italiana: il design. Ecco quindi che è stato istituito il Premio per il Miglior Packaging. La competizione è aperta a tutte le etichette inviate all'attenzione della giuria; sarà cura del produttore al momento dell'iscrizione alla guida scegliere le etichette che si desidera far concorrere. Limite massimo due (2) referenze per azienda. **Non sono previsti ulteriori costi per la partecipazione al Concorso Packaging né la necessità di inviare un numero maggiore di campioni.**

## **Fasi di selezione**

I membri responsabili dell'organizzazione della Guida selezionano i Responsabili delle Commissioni Territoriali (RCT) in base alla zona in cui si risiede e alle competenze in merito a liquori e distillati. La stessa organizzazione invia randomicamente i campioni da giudicare, suddividendoli fra gli RCT. I campioni provenienti da un certo territorio non verranno inviati a un RCT responsabile di quello stesso.

Ogni RCT seleziona i membri della propria giuria territoriale fra esperti e consumatori (da un minimo di due a un massimo di 7) - e ha la responsabilità di organizzare il giudizio alla cieca dei campioni e di fornire poi le informazioni necessarie per valorizzare territorialità ed eticità, per poi inviare all'organizzazione il punteggio assegnato a ogni prodotto. In questa fase le Commissioni Territoriali, in seguito alla degustazione alla cieca, valutano il design dei prodotti iscritti al Concorso Packaging.

Successivamente gli RCT si incontrano assieme alla Direzione e ad alcuni giudici esterni selezionati per l'assegnazione delle Ampolle d'Oro. Infatti, tutti i prodotti a cui sono assegnate quattro stelle verranno nuovamente valutati da questa commissione finale che deciderà, a seguito di una degustazione alla cieca, se il prodotto riceverà l'Ampolla o la conferma delle quattro stelle.

Per ottenere l'Ampolla, il prodotto deve ottenere almeno i voti dei  $\frac{2}{3}$  dei giudici presenti durante la degustazione alla cieca. In questa fase, l'Ampolla viene dunque assegnata unicamente in

# **SPIRITO AUTOCTONO**

base a criteri di qualità gustativa, dati già per valutati i criteri di territorialità e corrispondenza agli stili produttivi.

## **Termini ultimi e scadenze**

Termine ultimo per l'iscrizione sul sito: 15 dicembre 2024

I campioni dovranno essere recapitati entro il: 20 dicembre 2024

## **Istruzioni per l'invio dei campioni**

Inviare - con consegna entro e non oltre il **20 dicembre 2024** all'indirizzo indicato sotto n° 3 bottiglie (da minimo 50 cl ciascuna) per ognuna delle referenze che sono state iscritte in guida. NB: massimo 5 referenze per categoria di prodotto;

Indicare sul cartone **"SPIRITO AUTOCTONO LA GUIDA 2025" – "NOME AZIENDA"**

Non è possibile inviare quantità diverse dalle 3 bottiglie da almeno 50cl indicate sopra. È possibile inviare il liquido in un contenitore diverso da quello utilizzato in commercio, purché a norma di legge. Tale scelta esclude automaticamente il prodotto dal Concorso Packaging.

L'invio di tre campioni serve a garantire la massima imparzialità in quanto il primo viene giudicato dalla Commissione Territoriale a cui sarà randomicamente assegnato; il secondo campione è necessario in caso si acceda alla seconda valutazione per l'Ampolla D'Oro effettuata dai Responsabili delle singole Commissioni Territoriali; il terzo serve in caso un responsabile di commissione ritenga sia necessaria una seconda valutazione per garantire imparzialità e/o in caso si sospetti che una delle bottiglie inviate possa avere difetti e/o in caso di smarrimento o rottura di uno dei campioni durante il trasporto.

## **Indirizzo di spedizione dei campioni:**

### **GUIDA SPIRITO AUTOCTONO 2025**

C\O Novecento40 s.r.l.s.

Viale Mameli 47

07100 – Sassari (SS)

## **INDICAZIONI PER LA CONSEGNA:**

Dal martedì al venerdì nei seguenti orari: 9:30 – 18:00

Tel. per consegne: 351\6988693

Responsabile campioni GUIDA SPIRITO AUTOCTONO 2024: Cristiana Fadda. Per qualsiasi informazione relativa alla guida, inviare una mail all'indirizzo [desk@spiritoautoctono.com](mailto:desk@spiritoautoctono.com)

# **SPIRITO AUTOCTONO**

**NB: INVIARE SOLO ED ESCLUSIVAMENTE** distillati, amari, grappe, bitter italiani, vermouth, liquori prodotti in Italia, che rispondano ai requisiti di territorialità previsti da questo regolamento.

Non si accettano campioni da vasca. In caso di invio errato le bottiglie non verranno restituite.