



A.D. MDLXII

Università degli Studi di Sassari

## CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI

### Curriculum in Viticoltura ed Enologia

Facoltà di Agraria  
Sede di Oristano

VITICOLTURA  
ED ENOLOGIA

TVEA

# unVino per uno

concorso per la vinificazione

### Concorso "Un VINO per UNO"

Bando per la selezione di n° 5 studenti del curriculum di Viticoltura ed Enologia  
(corso di laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche, Alimentari)  
per la partecipazione alla VI edizione del concorso per la vinificazione.

#### Art. 1 – Oggetto della selezione

Il Consorzio UNO, in collaborazione con **Agris Sardegna – Dipartimento per la Ricerca nell'Arboricoltura**, organizza la sesta edizione del concorso "**Un vino per UNO**" riservato agli studenti del corso di Laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche Alimentari, curriculum in Viticoltura ed Enologia, della Facoltà di Agraria dell'Università di Sassari con sede ad Oristano, avente ad oggetto la realizzazione di una vinificazione per ogni studente, presso la cantina sperimentale dell'azienda di Villasor, con il supporto dei ricercatori e tecnici dell'Agenzia. Le categorie di concorso previste sono due: uve nere e uve bianche.

#### Art. 2 - Requisiti per partecipare alla selezione

Al concorso potranno partecipare gli studenti immatricolati nell'A.A. 2008.2009 e nell'A.A. 2009.2010 nel corso di Laurea in Tecnologie Viticole Enologiche Alimentari, curriculum in Viticoltura ed Enologia; tra essi saranno selezionati i primi 5 (con un minimo di 2 studenti per ciascuna categoria) che parteciperanno alla vinificazione presso la cantina sperimentale di Villasor.



A.D. MDLXII

Università degli Studi di Sassari

## CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI

### Curriculum in Viticoltura ed Enologia

Facoltà di Agraria  
Sede di Oristano

VITICOLTURA  
ED ENOLOGIA

TVEA

#### Art. 3 – Selezione

Le graduatorie si baseranno su un principio esclusivamente meritocratico.

I parametri utilizzati per la compilazione delle stesse saranno i seguenti:

1. Numero di esami sostenuti al 15 Luglio 2011;
2. Media ponderata dei voti conseguiti;
3. Anno di immatricolazione.

#### NUMERO ESAMI SOSTENUTI

Per gli studenti immatricolati nell'A.A. 2009.2010 (II anno):

da 8 a 10	= 1 punto
da 11 a 13	= 2 punti
da 14 a 16	= 3 punti
da 17 in poi	= 4 punti

Per gli studenti immatricolati nell'A.A. 2008.2009 (III anno):

da 18 a 20	= 5 punti
da 21 a 23	= 6 punti
da 24 a 26	= 7 punti
da 27 in poi	= 8 punti



A.D. MDLXII

Università degli Studi di Sassari

## CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI

### Curriculum in Viticoltura ed Enologia

Facoltà di Agraria  
Sede di Oristano

VITICOLTURA  
ED ENOLOGIA

TVEA

#### MEDIA PONDERATA (Fasce di punteggio<sup>1</sup>)

da 18 a 20	= 1 punto
da 21 a 23	= 2 punti
da 24 a 26	= 3 punti
da 27 in poi	= 4 punti
da 29 a 30	= 5 punti

A parità di punteggio ottenuto, verranno valutati nell'ordine il numero degli esami sostenuti e la media ponderata.

#### ART. 4 – Documentazione e termine di presentazione domanda

Per accedere alla selezione occorre presentare presso l'ufficio manager didattico e tutor del corso di laurea o la Segreteria Studenti del Consorzio UNO, oppure inviare per posta (fa fede il timbro postale), **entro le ore 13.00 del 29 agosto 2011**, una domanda redatta in carta libera indicando il proprio nome e cognome, l'anno di immatricolazione, il proprio numero di matricola, l'elenco degli esami sostenuti con i relativi CFU e la votazione conseguita.

Nella domanda di partecipazione lo studente deve dichiarare se interessato alla vinificazione di uve bianche o uve nere. Alla domanda deve essere allegato un protocollo di vinificazione inerente la prova che si intende effettuare e il vino che si intende produrre. Lo studente si impegna a rispettare tale protocollo; qualsiasi variazione rispetto a quanto previsto dal protocollo deve essere espressamente autorizzata dall'enologo responsabile della struttura ospitante.

Il Consorzio UNO si riserva di procedere alla verifica della veridicità delle informazioni riportate sulla domanda.  
**La graduatoria sarà resa pubblica il giorno 30 agosto 2011.**

Gli studenti selezionati procederanno alla vinificazione presso la cantina di Villasor orientativamente a partire dal giorno 5 Settembre 2011.

<sup>1</sup> I punteggi intermedi verranno approssimati per eccesso o per difetto.



A.D. MDLXII

Università degli Studi di Sassari

## CORSO DI LAUREA IN TECNOLOGIE VITICOLE, ENOLOGICHE, ALIMENTARI

### Curriculum in Viticoltura ed Enologia

Facoltà di Agraria  
Sede di Oristano

VITICOLTURA  
ED ENOLOGIA

TVEA

#### Art. 5 – Criteri e modalità di assegnazione del premio

Le uve ammesse alla vinificazione dovranno provenire obbligatoriamente dall'ente ospitante. Lo studente dovrà altresì impiegare unicamente i mezzi e i coadiuvanti tecnologici forniti dall'ente ospitante.

Il vino realizzato verrà valutato da una commissione composta da tre docenti universitari del corso di laurea in Tecnologie Viticole Enologiche Alimentari, da un rappresentante di Agris Sardegna e da un rappresentante dell'Associazione Italiana degli Enologi ed Enotecnici.

Il vincitore riceverà un riconoscimento di carattere celebrativo ed avrà diritto a frequentare gratuitamente un corso di primo livello di qualificazione professionale per sommelier presso la sezione di Oristano dell'Associazione Italiana Sommelieres.

#### Art. 6 Rimborso spese

È previsto un rimborso spese di € 200,00 (euro duecento/00) forfettari per ciascuno degli studenti partecipanti per un minimo di 10 trasferte.

Il rimborso sarà effettuato al termine del concorso, a seguito di apposita verifica delle presenze.