



A.D. MDLXII

Università degli Studi di Sassari

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

**Curriculum Viticoltura ed Enologia**  
Sede di Oristano - Dipartimento di Agraria

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 IX 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 nona edizione del concorso "Un vino per UNO" riservato agli studenti del corso di Laurea in Tecnologie Viticole, Enologiche Alimentari, curriculum in Viticoltura ed Enologia, del Dipartimento 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. 2011.2012 e nell'A.A. 2012.2013 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.

CONSORZIO  
**UNO**  
PROMOZIONE STUDI UNIVERSITARI ORISTANO

[www.consorziouno.it](http://www.consorziouno.it)

Consorzio UNO - Via Carmine, s.n. - 09170 Oristano

Manager Didattico: 0783.775529; email: [manager.agraria@consorziouno.it](mailto:manager.agraria@consorziouno.it)

Tutor: 0783.775529; email: [tutor.agraria@consorziouno.it](mailto:tutor.agraria@consorziouno.it)

### 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 31 Luglio 2014;
2. Media ponderata dei voti conseguiti;
3. Anno di immatricolazione.

#### NUMERO ESAMI SOSTENUTI

Per gli studenti immatricolati nell'A.A. 2012.2013 (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. 2011.2012 (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

#### 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 a 28	= 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.

---

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

#### **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 dell'1 settembre 2014, 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 3 settembre 2014.**

**Gli studenti selezionati procederanno alla vinificazione presso la cantina di Villasor orientativamente a partire dal giorno 5 Settembre 2014.**

#### **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**

**É 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.**