



1^a Rassegna degustazione
vini biologici e biodinamici campani

2^a edizione
festival della
DIETA
mediterranea

**VIGNA
BIO**

Premiazione
Pioppi, 26 Agosto 2017

info e regolamento
museoviventedietamediterranea.it

organizzato da

MUSEO
VIVENTE DELLA
DIETA
MEDITERRANEA



in collaborazione con



con il patrocinio di



main partner



1^a RASSEGNA “VIGNA BIO”

Rassegna Degustazione regionale dei Vini Biologici e Biodinamici & Selezione dei Vini Biologici e Biodinamici con il Miglior Rapporto Qualità/Prezzo

REGOLAMENTO

ART. 1 - Il Museo Vivente della Dieta mediterranea, in collaborazione con *Legambiente la Scuola Europea Sommelier* e il blog *Lucianopignatarowine&foodblog*, indice e organizza, nell'ambito del Festival della Dieta Mediterranea, la “1^a RASSEGNA DEGUSTAZIONE dei VINI BIOLOGICI e BIODINAMICI CAMPANI”.

ART. 2 - La rassegna degustazione si propone di valorizzare e promuovere i vini biologici e biodinamici campani e di stimolare le aziende vitivinicole della Campania al continuo miglioramento della qualità dei propri prodotti.

ART. 3 - Sono ammessi alla selezione solo i vini biologici e biodinamici certificati da un organismo di controllo autorizzato, prodotti da aziende con vigneti, produzione e sede legale in Campania.

ART. 4 - I vini partecipanti alla selezione, sono suddivisi nelle seguenti categorie:

VINI BIANCHI VINI ROSATI VINI ROSSI GIOVANI VINI ROSSI AFFINATI

ART. 5 - I campioni partecipanti alla Rassegna-degustazione devono riferirsi a partite di vino già imbottigliate e provviste di N° di lotto.

ART. 6 - Le aziende che intendono partecipare alla rassegna degustazione devono **FAR PERVENIRE** la domanda di partecipazione compilata e firmata nonché, a loro spese, **6 bottiglie** per ogni vino partecipante **entro e non oltre Lunedì 21 Agosto 2017** presso il Museo Vivente della Dieta Mediterranea di Pioppi – Via Caracciolo, 148 - 84068 Pollica (Sa). Sul cartone di vino deve essere scritto a grandi caratteri: “RASSEGNA VIGNA BIO 2017”.

ART. 7 - Dal momento della ricezione tutti i campioni partecipanti alla RASSEGNA DEGUSTAZIONE sono conservati secondo le norme di buona tecnica enologica. I campioni di vino, prima di essere sottoposti all'esame della commissione, sono resi anonimi mediante l'utilizzo di appositi codici gestiti da un incaricato dell'organizzazione.

ART. 8 - Una commissione appositamente costituita da enologi, esperti del settore e sommelier, operatori della ristorazione e giornalisti di settore, selezionerà i vini pervenuti.

ART. 9 - La commissione valuta i campioni mediante punteggio, ogni componente esprime una valutazione autonoma, opera a porte chiuse ed emette giudizi inappellabili. Il metodo di valutazione utilizza la scheda di valutazione a punti elaborata da "Scuola Europea Sommelier Italia".

La scheda di valutazione adotta una scala da 100 punti. Ogni vino in Concorso è valutato dalla stessa commissione. Le valutazioni sono espresse autonomamente da ogni componente della Commissione.

ART. 10 - Una targa verrà data ai produttori dei vini selezionati in ogni categoria. I vini selezionati saranno così premiati: Grappolo d'argento da 86 a 94 punti; Grappolo d'oro da 94,01 a 100. Oltre ai vini selezionati, a insindacabile giudizio della Commissione saranno, inoltre, assegnate: *Targa per il Miglior rapporto qualità/prezzo*, *Targa speciale per il "Vino della Dieta mediterranea 2017"*. L'insieme dei premi attribuiti non sarà superiore al 30% del numero dei campioni iscritti al Concorso.

ART. 11 - La partecipazione alla rassegna è gratuita, previo rispetto dei termini del presente regolamento. Ogni azienda può partecipare con un massimo di 5 etichette diverse, indifferente dalle categorie di appartenenza.

ART. 12 - Le aziende che parteciperanno alla rassegna saranno presenti con una parte delle 6 proprie bottiglie ai banchi d'assaggio dell'evento Il Mare color del Vino che si terrà presso il Palazzo Vinciprova di Pioppi nei giorni 25 e 26 Agosto 2017. Sarà possibile integrare eventuali altre bottiglie dello stesso o di un diverso vino dell'azienda per le due serate.

I^ RASSEGNA "VIGNA BIO"

I Rassegna Degustazione Nazionale dei "Vini Biologici" e Biodinamici & Selezione dei Vini Biologici e Biodinamici con il Miglior Rapporto Qualità/Prezzo

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

(da compilare per ogni singolo vino con cui si intende partecipare e inviare via mail a info@ecomuseodietamediterranea.it)

NOME AZIENDA _____

INDIRIZZO _____ CAP _____ CITTA' _____ PR (____)

TELEFONO _____ / _____ CELL _____

FAX _____ E-MAIL _____

SITO INTERNET _____ REFERENTE _____

Denominazione del Vino (Come appare sull'etichetta) _____

BIANCO

ROSATO

ROSSO
GIOVANE

ROSSO
AFFINATO

ULTERIORI INFORMAZIONI: (contrassegnare la casella corrispondente al vino)

D.O.P. (D.O.C.G.)

D.O.P. (D.O.C.)

I.G.P. (I.G.T.)

ANNO di PRODUZIONE _____ ZONA di PRODUZIONE _____

GRADAZIONE ALCOLICA (in percentuale di volume) _____

VITIGNI di
PROVENIENZA _____

ETÁ DEI VIGNETI _____

GESTIONE DEL VIGNETO: MANUALE MECCANICA ENTRAMBE

PREZZO DEL VINO (bottiglia da 75 cl) FRANCO CANTINA PER IL CONSUMATORE IVA COMPRESA (indicazione obbligatoria per partecipare alla Selezione dei "Vini Biologici" e Biodinamici con il Miglior Rapporto Qualità/Prezzo): € _____

ENTE CERTIFICATORE _____

IMPIANTI DA FONTI RINNOVABILI E/O INTERVENTI DI EFFICIENZA ENERGETICA REALIZZATI IN VIGNETO E/O IN CANTINA (PRECISARE QUALI)

VALORI AGGIUNTI NELLA FILIERA PRODUTTIVA DEL VINO

Informativa ai sensi dell'art. 13 DLGS n. 196/2003. Io sottoscritto, avendo ricevuto l'informativa di cui l'art. 13 DLGS n. 196/2003, ivi compresa la facoltà di far correggere, aggiornare o cancellare i dati personali, presto il mio consenso anche per la ditta/società da me rappresentata affinché Legambiente possa trattare i dati con ogni mezzo, cartaceo, telematico o informatico, nei soli limiti delle necessità associative, dello statuto dell'associazione e nel rispetto delle finalità della Legambiente.

Io sottoscritto _____ dichiaro che la mia azienda è iscritta all'albo dei produttori biologici e che non ha mai avuto a suo carico procedimenti giudiziari dovuti a frodi o sofisticazioni.

Firma e timbro di adesione

I vini dovranno pervenire TASSATIVAMENTE entro Lunedì 18.8.2017 *

* Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per l'eventuale arrivo in ritardo dei campioni rispetto alla data stabilita o per la perdita o per la rottura totale o parziale dei campioni stessi durante il trasporto.