



UOD 500706



festival della DIETA mediterranea

IV PREMIO "VIGNA BIO"

Rassegna Degustazione regionale dei "Vini Biologici" e Biodinamici

REGOLAMENTO

ART. 1 - Il Museo Vivente della Dieta mediterranea, in collaborazione con Legambiente, la Scuola Europea Sommelier e il sito Lucianopignatarowine&foodblog e con la UOD 500706 della Direzione Generale per le Politiche Agricole e Forestali della Regione Campania, indice e organizza, nell'ambito del Festival della Dieta Mediterranea, la "IV 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, derivanti da un medesimo lotto il cui quantitativo minimo, valutato in bottiglie della capacità di litri 0,75, è pari a 1.000. Sui vini in concorso verranno effettuati controlli relativi alla regolarità della certificazione biologica a cura di funzionari delle Regione Campania

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

VINI BIANCHI VINI ROSATI VINI ROSSI VINI ROSSI RISERVA

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 Giovedì 6 Agosto 2020** presso il Museo Vivente della Dieta Mediterranea i Pioppi - Via Caracciolo, 148 - 84068 Pollica (Sa). Sul cartone di vino **deve essere scritto a grandi caratteri: "RASSEGNA VIGNA BIO 2020"**.

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 selezionerà i vini pervenuti.

ART. 9 - La commissione valuta i campioni in base al regolamento della Scuola Europea Sommelier che prevede, tra l'altro, il ricorso alla scheda a punteggio in base al metodo SES; le valutazioni saranno espresse autonomamente da ogni componente e il punteggio finale sarà ottenuto in base alla media aritmetica delle singole valutazioni, previa eliminazione di quella più alta e quella più bassa. Ogni componente esprime una valutazione autonoma, opera a porte chiuse ed emette giudizi inappellabili. Le schede di valutazione saranno a disposizione di quanti ne faranno richiesta, fino al termine ultimo del 30/08/2020

ART. 10 - Una targa verrà data ai produttori dei vini selezionati in ogni categoria. Oltre ai vini selezionati, a insindacabile giudizio della Commissione saranno, inoltre, assegnate: Targa per il Miglior rapporto qualità/prezzo (assegnata per le categorie: vini bianchi, vini rossi giovani, vini rossi affinati), Targa per il Vino della Dieta mediterranea.

ART. 11 - La partecipazione alla rassegna è gratuita, previo rispetto dei termini del presente regolamento.

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 **8 e 9 Agosto 2020**. Sarà possibile integrare eventuali altre bottiglie dello stesso o di un diverso vino dell'azienda per le due serate di degustazione.

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

(da inviare via mail a info@ecomuseodietamediterranea.it e da allegare stampata ai campioni in concorso)

NOME AZIENDA

INDIRIZZO _____ CAP _____ CITTA' _____ PR (____)

TELEFONO _____ / _____ CELL _____

FAX _____ E-MAIL _____

SITO WEB _____ REFERENTE _____

Denominazione del Vino (Come appare sull'etichetta)

BIANCO

ROSATO

ROSSO

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 le produzioni messe in concorso sono contenute nel proprio **Certificato di Conformità (rilasciato dall'Organismo di Controllo - OdC)**; che su tali produzioni non sono in corso sanzioni che comportino la soppressione delle indicazioni "biologiche" dalle etichette

Firma e timbro di adesione

I vini dovranno pervenire TASSATIVAMENTE entro GIOVEDI' 6 Agosto 2020

*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.