



festival della DIETA mediterranea

V° 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 "III 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 GIOVANI VINI ROSSI

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 Martedì 24 Agosto 2021** presso il **Museo Vivente della Dieta Mediterranea** di Pioppi – Via Caracciolo, 148 - 84068 Pollica - Sa (rif. telefonico +39 3381556904).

Sul cartone di vino **deve essere scritto a grandi caratteri: “RASSEGNA VIGNA BIO 2021”**.

N.B. Ciascuna azienda potrà partecipare al concorso con al massimo due vini per ogni singola categoria, fino a un max di cinque etichette complessive.

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, sommelier e consumatori 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 30/12/2021

ART. 10 - Una targa verrà data ai produttori dei vini selezionati in ogni categoria. Oltre ai vini selezionati, a insindacabile giudizio della Commissione sarà, inoltre, assegnato un **premio speciale** per il “Vino della Dieta mediterranea” assegnato da Legambiente.

Per tutti i vini in concorso sarà predisposta una specifica presentazione che, insieme con le altre, daranno vita ad una prima Guida regionale ai vini biologici e biodinamici campani, che sarà resa disponibile entro il mese di dicembre del 2021.

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 **Terroir - Il Mare color del Vino** che si terrà presso il Palazzo Vinciprova di Pioppi nei giorni **27 e 28 Agosto 2021**. Durante la serata del 28 Agosto, sarà proclamato e premiato il vincitore di ciascuna categoria.

Sarà possibile integrare eventuali altre bottiglie dello stesso o di un diverso vino dell'azienda per le due serate

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

(da 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 ~~NATURALE~~

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 MECCANIC ENTRAMB_

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/a _____ 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 di adesione _____

I vini dovranno pervenire TASSATIVAMENTE entro Martedì 24 Agosto 2021

*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.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE PER LA GUIDA VIGNA BIO CAMPANIA 2021/2022

Descrizione Azienda e storia aziendale (max 10 righe):

Descrizione Vigneto (max 5 righe)

Descrizione Vino (max 10 righe)

Si richiede di allegare possibilmente un logo in pdf e due fotografie (una dell'azienda e una del vino).