



festival della DIETA mediterranea

VII PREMIO “VIGNA BIO”

Rassegna Degustazione regionale dei “Vini Biologici e Biodinamici campani”

REGOLAMENTO

ART. 1 - Il Museo Vivente della Dieta mediterranea, in collaborazione con Legambiente, Scuola Europea Sommelier e il sito Lucianopignataro.it (wine&food blog) 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 “VII RASSEGNA DEGUSTAZIONE dei VINI BIOLOGICI e BIODINAMICI CAMPANI”.

ART. 2 - La rassegna degustazione si propone di valorizzare e promuovere i vini campani realizzati secondo i metodi biologici e biodinamici 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 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 giovedì 3 Agosto 2023** presso il **Museo Vivente della Dieta Mediterranea di Pioppi** - Via Caracciolo, 176 - 84068 Pollica - Sa (Rif. Telefonico +39 3381556904).

Sul cartone di vino deve essere scritto a grandi caratteri: **“RASSEGNA VIGNA BIO 2023”**.

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

ART. 7 - Dal momento della ricezione, tutti i campioni partecipanti alla RASSEGNA DEGUSTAZIONE saranno 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 dagli incaricati dell'organizzazione.

ART. 8 - Una commissione appositamente costituita da **enologi, esperti del settore, sommelier e consumatori** selezionerà i vini pervenuti.

ART. 9 - La commissione valuterà 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; la giuria 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 30/12/2023.

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,

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 5 e 6 **agosto 2023**. Durante la serata del 6 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 della rassegna.

Museo Vivente della Dieta Mediterranea,

Via Caracciolo, 176 - loc. Pioppi 84068 Pollica (SA) Tel. 3381556904 - 3804512482

info@ecomuseodietamediterranea.it www.museoviventeditamediterranea.it

VII PREMIO "VIGNA BIO"

VII Rassegna Regionale dei "Vini Biologici e Biodinamici campani"

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

(da compilare per ogni singolo vino con cui si intende partecipare)

N.B. Stampare e inserire nel cartone dei vini e inviare in copia via mail a vignabio@ecomuseodietamediterranea.it

NOME AZIENDA

INDIRIZZO _____ CAP _____ CITTA' _____ PR (____)

TELEFONO _____ / _____ CELL _____

E-MAIL _____ SITO WEB _____

REFERENTE _____ TEL. _____

Denominazione del Vino (Come appare sull'etichetta)

BIANCO - ROSATO - ROSSO GIOVANE - ROSSO AFFINATO

ULTERIORI INFORMAZIONI: (contrassegnare la casella corrispondente al vino)

DOCG DOC IGP/IGT

ANNO di PRODUZIONE _____ ZONA di PRODUZIONE _____

GRADAZIONE ALCOLICA (in percentuale di volume) _____

VITIGNI DI PROVENIENZA _____

ETÀ DEI VIGNETI _____

GESTIONE DEL VIGNETO: MANUALE MECCANICA ENTRAMBE

ENTE CERTIFICATORE _____

IMPIANTI DA FONTI RINNOVABILI E/O INTERVENTI DI EFFICIENZA ENERGETICA REALIZZATI IN VIGNETO E/O IN CANTINA

(PRECISARE QUALI) Facoltativo

VALORI AGGIUNTI NELLA FILIERA PRODUTTIVA DEL VINO

(PRECISARE QUALI) Facoltativo

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

I vini dovranno pervenire TASSATIVAMENTE entro giovedì 3.8.2023

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.

Museo Vivente della Dieta Mediterranea

loc. Pioppi 84068 Pollica (SA) Tel. 3381556904 – 3804512482

info@ecomuseodietamediterranea.it www.museoviventeditamediterranea.it