



## **X PREMIO “VIGNA BIO” – 23 AGOSTO 2026**

### **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 [www.lucianopignataro.it](http://www.lucianopignataro.it), col patrocinio della Regione Campania, indice e organizza, nell'ambito del Festival della Dieta Mediterranea, la X edizione della “RASSEGNA-DEGUSTAZIONE REGIONALE 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

campane al continuo miglioramento della qualità dei propri prodotti.

ART. 3 - Sono ammessi alla selezione solo i vini biologici o 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, SPUMANTE

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 a proprie spese (o consegnate a mano)** la domanda di partecipazione compilata e firmata e **6 bottiglie per ogni vino in gara, entro e non oltre la data di GIOVEDÌ 20 Agosto 2026** presso il **Museo Vivente della Dieta Mediterranea di Pioppi** - Via Caracciolo, 176 - 84068 **Pollica** - (SA) - rif. telefonico **+39 338.1556904**.

Sulle confezioni spedite **deve essere riportata, a caratteri ben leggibili, la scritta: “VIGNA BIO 2026”**.

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

ART. 7 - Dal momento della ricezione, tutti i campioni partecipanti saranno conservati secondo le norme di buona tecnica enologica. I campioni di vino, prima di essere sottoposti all'esame della commissione, saranno 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 31/12/2026.

ART. 10 - Una targa-premio verrà consegnata ai produttori dei vini premiati in ogni categoria. Oltre ai vini selezionati, a insindacabile giudizio della Commissione, sarà assegnato anche un **premio speciale** per il “Vino della Dieta mediterranea” assegnato dalla direzione del Museo e Legambiente.

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 proprie sei bottiglie ai banchi d'assaggio dell'evento **Terroir - Il Mare color del Vino** che si terrà nella piazzetta sul mare davanti Palazzo Vinciprova di Pioppi nelle serate del **22 e 23 Agosto 2026**. Durante la serata del **23** saranno proclamati e premiati i vincitori di ciascuna categoria. Le aziende presenti in gara, potranno integrare eventuali altre bottiglie dello stesso vino o di un altro diverso per i banchi d'assaggio previsti nelle serate della rassegna.

**Museo Vivente della Dieta Mediterranea**

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

info@ecomuseodietamediterranea.it [www.museoviventedietamediterranea.it](http://www.museoviventedietamediterranea.it)

# X PREMIO “VIGNA BIO”

X Rassegna Regionale dei “Vini Biologici e Biodinamici campani”

## SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

(da compilare in stampatello 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](mailto:vignabio@ecomuseodietamediterranea.it)

### NOME AZIENDA

\_\_\_\_\_

INDIRIZZO \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ CITTA' \_\_\_\_\_ PR (\_\_\_\_)

TELEFONO \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ CELL. \_\_\_\_\_

E-MAIL \_\_\_\_\_ SITO WEB \_\_\_\_\_

REFERENTE \_\_\_\_\_ TEL. \_\_\_\_\_

### Denominazione del Vino (Come riportato in etichetta)

\_\_\_\_\_

|                          |                          |                          |                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| BIANCO                   | ROSATO                   | ROSSO GIOVANE            | ROSSO AFFINATO           | SPUMANTE                 |

ULTERIORI INFORMAZIONI: (contrassegnare la casella corrispondente al vino)

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| DOP                      | IGP                      |

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/a \_\_\_\_\_ 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.

**Timbro e firma**

---

**I vini dovranno pervenire TASSATIVAMENTE entro **GIOVEDI' 20/8/2025** \***

\*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**  
Via Caracciolo, 176 - loc. Pioppi 84068 Pollica (SA) Tel. 3381556904  
info@ecomuseodietamediterranea.it [www.museoviventedietamediterranea.it](http://www.museoviventedietamediterranea.it)