

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

REGOLAMENTO

ART. 1 - Festambiente, in collaborazione con l'Enoteca Italiana di Siena, il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Pisa e La Nuova Ecologia, indice e organizza la "XXIV RASSEGNA DEGUSTAZIONE dei VINI BIOLOGICI e BIODINAMICI".

ART. 2 - La rassegna degustazione si propone di valorizzare e promuovere i vini biologici e biodinamici e di stimolare le aziende vinicole 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 Italiane.

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

VINI BIANCHI	VINI ROSATI	VINI ROSSI GIOVANI	VINI ROSSI AFFINATI
VINI DA DESSERT	SPUMANTI	VINI DA UVE DI VITIGNI AUTOCTONI	

ART. 5 - I campioni partecipanti alla rassegna devono riferirsi a partite di vino già imbottigliate.

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 **VENERDI 30 MAGGIO 2014** presso la Segreteria Organizzativa di Festambiente, Loc. Enaoli, 58100 – Rispecchia (GR) (c.f. 92021360539 P.iva 01071430530). Sul cartone di vino deve essere **scritto a grandi caratteri: "RASSEGNA VINI BIO 2014"**.

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 di Festambiente.

ART. 8 - La valutazione dei campioni è fatta da una commissione appositamente costituita per questa rassegna degustazione presieduta dal **Prof. Giancarlo Scalabrelli Ordinario in Viticoltura dell'Università di Pisa**.

ART. 9 - La commissione valuta i campioni mediante punteggio. Ogni componente esprime una valutazione autonoma. La giuria opera a porte chiuse ed emette giudizi inappellabili.

ART. 10 - I vini selezionati in ogni categoria dovranno raggiungere almeno il punteggio di 80/100 e riceveranno una targa. Oltre ai vini selezionati, a insindacabile giudizio della Commissione saranno, inoltre, assegnate:

- Targa New entry alla migliore azienda che partecipa per la prima volta alla Rassegna-Degustazione.
- Targa Innovazione.
- Targa per il miglior abbinamento con piatti vegetariani e vegani.
- Targa per il miglior rapporto qualità/prezzo (assegnata per ogni categoria: vini bianchi, vini rosati, vini rossi giovani, vini rossi affinati, vini da dessert, spumanti, vini da uve di vitigni autoctoni).

ART. 11 - Per la partecipazione alla rassegna viene richiesto:

- € 36* per ogni azienda partecipante;
- € 10* per ogni vino partecipante (partecipare con 1 solo campione comporta la quota di € 46 con 2 campioni di € 56 etc);
- 6 bottiglie di vino per ogni vino partecipante.

I versamenti delle quote dovranno essere effettuati ENTRO E NON OLTRE VENERDI 30 MAGGIO (pena esclusione dalla rassegna) su c.c.p. n. 10319580 intestato a Circolo Festambiente, specificando nella causale "Partecipazione Rassegna Vino".

* Contributo richiesto per finalità di autofinanziamento

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

SCHEDA DI PARTECIPAZIONE

(da inviare via fax 0564/487740 o via mail a rassegne@festambiente.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

UVE AUTOCTONE

DESSERT

SPUMANTE

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 (espressa in percentuale di volume) _____

VITIGNI di PROVENIENZA _____

ETÀ DEI VIGNETI _____

GESTIONE DEL VIGNETO: MANUALE MECCANICA ENTRAMBE

PREZZO DEL VINO (bottiglia da 75 cl) FRANCO CANTINA PER IL CONSUMATORE IVA COMPRESA (NB: 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 di adesione

I vini dovranno pervenire TASSATIVAMENTE entro VENERDÌ 30 MAGGIO 2014 *

*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.

