

**XXVIII 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 il *Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Pisa e La Nuova Ecologia on line*, indice e organizza la **"XXVIII 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 vitivinicole 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 ORANGE WINE
VINI DA UVE DI VITIGNI AUTOCTONI SPUMANTI VINI DOLCI

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 il 24 maggio 2018** presso la Segreteria Organizzativa di Festambiente, Loc. Enaoli, 58100 – Rispescia (GR) c.f. 92021360539 P.Iva 01071430530. Sul cartone di vino deve essere **scritto a grandi caratteri: "RASSEGNA VINI BIO 2018"**.

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 - Una commissione appositamente costituita da professori del Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Agro-Ambientali di Pisa, enologi e sommelier professionisti selezionerà, in degustazione cieca, cioè con campioni anonimizzati, i vini pervenuti. Un gruppo di studenti del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Pisa, separatamente dalla commissione, selezionerà tra i vini Biologici partecipanti alla Rassegna degustazione, quelli più graditi ad un pubblico giovane.

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

ART. 10 - Una targa verrà data ai produttori dei vini selezionati in ogni categoria, che dovranno raggiungere almeno il punteggio di 80/100. Oltre ai vini selezionati, a insindacabile giudizio della Commissione saranno, inoltre, assegnate: **Targa per il miglior abbinamento con piatti vegetariani e vegani e Targa per il miglior rapporto qualità/prezzo** (assegnata per le categorie: vini bianchi, vini rossi giovani, vini rossi affinati).

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

€ 36* per ogni azienda partecipante;

€ 10* per ogni vino partecipante (ad esempio 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 IL 24 MAGGIO (pena esclusione dalla rassegna) tramite Bonifico bancario intestato a Circolo Festambiente su Banca Popolare Etica via Dell'Agnolo 73/r 50122 - FIRENZE (nuovo) codice IBAN IT83 H 05018 02800 0000 1000 4976, specificando nella causale "Partecipazione Rassegna Vino". * Contributo richiesto per finalità di autofinanziamento

XXVIII Rassegna Degustazione 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

ORANGE WINE

UVE AUTOCTONE

SPUMANTE

VINO DOLCE

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 _____

COMUNE di PRODUZIONE (solo per I.G.T.) _____

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) _____

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 GIOVEDÌ 24 MAGGIO *

* 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.