



**festAmbiente**

**XXX 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 online*, indice e organizza la "**XXX 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
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, etichettate e provviste di N° di lotto.

**ART. 6** - Le aziende che intendono partecipare alla rassegna degustazione devono **FAR PERVENIRE** per ogni vino partecipante la domanda di partecipazione compilata e firmata nonché, a loro spese, **nr. 6 bottiglie** da 75 cl per ogni vino partecipante **entro e non oltre il 25 Maggio 2022** presso la Segreteria Organizzativa di Festambiente, Loc. Enaoli SNC, 58100 – Rispescia (GR) COD.FISC. 92021360539 P.IVA 01071430530. Sul cartone di vino deve essere **scritto a grandi caratteri: "RASSEGNA VINI BIO 2022"**.

**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 con campioni anonimizzati, i vini pervenuti.

**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 assegnata 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.**
- **Targa per il miglior rapporto Qualità/Prezzo** (assegnata per le categorie: vini bianchi, vini rossi giovani, vini rossi affinati).
- **Targa FEDELTA'** per l'Azienda/e che ha/hanno partecipato con successo a più edizioni di questa Rassegna.
- **Targa SOSTENIBILITÀ** per l'Azienda/e che si è distinta per la sostenibilità ambientale nell'ambito del processo produttivo dal campo alla tavola.
- **Targa AGRICOLTURA EROICA** per l'Azienda/e che si è distinta per aver praticato agricoltura eroica.
- **Targa INNOVAZIONE TECNOLOGICA** per l'Azienda/e che si è distinta per aver intrapreso percorsi innovativi in campo ambientale.

**ART. 11** - Per la partecipazione alla XXX edizione della rassegna viene richiesto esclusivamente l'invio, all'indirizzo espresso nell'ART.6, di **nr.6 bottiglie** di vino da 75 cl **per ogni vino partecipante**.