

## XXXI Rassegna Degustazione Nazionale dei Vini Biologici e Biodinamici

### 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 **XXXI RASSEGNA DEGUSTAZIONE NAZIONALE 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:

**BIANCHI 2022**

**BIANCHI** di annate precedenti al 2022

**ROSATI**

**SPUMANTI**

**ROSSI GIOVANI** (2022 e 2021)

**ROSSI AFFINATI** e annate precedenti al 2021

**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, **N° 6 bottiglie** da 75 cl per ogni vino partecipante **entro e non oltre il 10.5.2023** presso la Segreteria Organizzativa di Festambiente, Loc. Enaoli, 58100 - RISPESCIA (GR) Cod.Fisc. 92021360539 P.IVA 01071430530. Sul cartone di vino deve essere **scritto a grandi caratteri: RASSEGNA VINI BIO 2023. I campioni di vino consegnati a Festambiente dopo il 10.5.2023 sia perché inviati all'ultimo momento, sia per ritardi da parte dei corrieri o per altri motivi, NON parteciperanno alla Rassegna e saranno rinviati al mittente a spese del produttore.**

**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 *Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università 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** - A insindacabile giudizio della Commissione **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 saranno, inoltre, assegnate:

- **Targhe ai MIGLIORI VINI DA UVE DI VITIGNI AUTOCTONI**
- **Targhe ai vini per il MIGLIOR ABBINAMENTO con PIATTI VEGETARIANI E VEGANI**
- **Targhe ai vini che hanno il MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO** assegnate nelle categorie: vini bianchi, vini rossi giovani, vini rossi affinati.
- **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.

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

## XXXI Rassegna Degustazione Nazionale dei Vini Biologici e Biodinamici

### SCHEDA DI PARTECIPAZIONE (da inviare via mail a rassegne@festambiente.it)

**NOME AZIENDA** \_\_\_\_\_

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

CELLULARE \_\_\_\_\_ E-MAIL \_\_\_\_\_ WHATSAPP N° \_\_\_\_\_

SITO WEB \_\_\_\_\_ REFERENTE \_\_\_\_\_

**DENOMINAZIONE DEL VINO** (come appare sull'etichetta) \_\_\_\_\_

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BIANCO <i>2022</i>	BIANCO <i>annate ante 2022</i>	ROSATO	ROSSO GIOVANE <i>2022 e 2021</i>	ROSSO AFFINATO <i>annate ante 2021</i>	SPUMANTE	VINO DOLCE

**ULTERIORI INFORMAZIONI:** (contrassegna la casella corrispondente al vino)

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DOP/DOCG	DOP/DOC	IGP/IGT

**ANNO di PRODUZIONE** \_\_\_\_\_ **COMUNE di PRODUZIONE (solo per IGT)** \_\_\_\_\_

**VITIGNI di PROVENIENZA** \_\_\_\_\_

**IL VINO È PRODOTTO ALL'INTERNO DI PARCHI E AREE PROTETTE:**  SÌ  NO

**PREZZO DEL VINO** (bottiglia da 75 cl) **FRANCO CANTINA PER IL CONSUMATORE IVA COMPRESA** (indicazione obbligatoria per partecipare al Miglior Rapporto Qualità/Prezzo): € \_\_\_\_\_ **IVA compresa**

**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 e **Regolamento UE 679/2016**. Io sottoscritto, avendo ricevuto l'informativa di cui all'art. 13 **Regolamento UE 679/2016**, 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. Sono consapevole del fatto che Legambiente potrà comunicare i dati a terzi e di non essere obbligato a fornire i miei dati ma anche che senza fornire i miei dati non ci sarà la possibilità di partecipare alla rassegna dei vini; i dati personali saranno conservati per un periodo di dieci anni; ogni eventuale reclamo va rivolto al Garante per la privacy [www.garanteprivacy.it](http://www.garanteprivacy.it). Ho letto l'informativa della privacy completa sul sito [Festambiente.it](http://Festambiente.it)

**Firma**

-----

Quale legale rappresentante dell'azienda sopra descritta, 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**

-----

**I vini dovranno pervenire TASSATIVAMENTE ENTRO E NON OLTRE il 10/5/ 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.