

XXXII Rassegna Degustazione Nazionale dei Vini Biologici e Biodinamici

REGOLAMENTO

ART. 1 – Legambiente 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 XXXII 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 Rassegna Degustazione, sono suddivisi nelle seguenti categorie:

BIANCHI 2023

BIANCHI di annate precedenti al 2023

ROSATI

SPUMANTI

ROSSI GIOVANI (2023 e 2022)

ROSSI AFFINATI e annate precedenti al 2022

VINI DOLCI

ART. 5 - I campioni partecipanti alla Rassegna Degustazione dovranno riferirsi a partite di vino già imbottigliate, etichettate e provviste di numero di lotto.

ART. 6 – Le Aziende che intendono partecipare alla Rassegna Degustazione dovranno inviare, per ogni vino partecipante, **la SCHEDA DI PARTECIPAZIONE compilata e firmata** all'indirizzo mail rassegne@festambiente.it e far pervenire, a loro spese, **entro e non oltre l'8/05/2024, n° 6 BOTTIGLIE** da 75 cl per ogni vino partecipante presso la Segreteria Organizzativa di Legambiente Festambiente APS, Loc. Enaoli SNC, 58100 - RISPESCIA (GR), Cod.Fisc. 92021360539 P.IVA 01071430530.

Inoltre, sul cartone di vino, dovrà essere scritto a grandi caratteri la dicitura: RASSEGNA VINI BIO 2024.

I campioni di vino consegnati a Legambiente Festambiente dopo l'8/05/2024, sia perché inviati all'ultimo momento, sia per ritardi da parte dei corrieri o per altri motivi, saranno esclusi dalla partecipazione alla Rassegna e saranno rinviati al mittente a spese del produttore.

ART. 7 - Dal momento della ricezione tutti i campioni partecipanti alla Rassegna Degustazione 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 da un incaricato di Legambiente 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 valuterà i campioni mediante punteggio. Ogni componente esprime una valutazione autonoma, opera a porte chiuse ed emette giudizi inappellabili.

ART. 10 - Ad insindacabile giudizio della commissione **una targa verrà assegnata ai produttori dei vini selezionati in ogni categoria**, che dovranno raggiungere il punteggio minimo di 80/100.

Oltre ai vini selezionati saranno, inoltre, assegnate le seguenti targhe di riconoscimento:

- **Targa ai migliori vini da uve di vitigni autoctoni.**
- **Targa ai vini per il miglior abbinamento con piatti vegetariani e vegani.**
- **Targa ai vini che hanno il miglior rapporto qualità/prezzo** assegnate nelle categorie: vini bianchi, vini rossi giovani, vini rossi affinati.
- **Targa ai migliori vini con blend varietale.**
- **Targa Sostenibilità:** assegnata all'Azienda/e che si è distinta per la sostenibilità ambientale nell'ambito del processo produttivo dal campo alla tavola.
- **Targa Agricoltura Eroica:** assegnata all'Azienda/e che si è distinta per aver praticato agricoltura eroica.
- **Targa Responsabilità Sociale:** assegnata all'Azienda/e che si è distinta per l'impegno sociale ed etico.

ART. 11 – La partecipazione alla XXXII Rassegna Degustazione Nazionale dei Vini Biologici e Biodinamici è **gratuita**. Gli unici costi richiesti all'Azienda partecipante sono quelli relativi alla spedizione, all'indirizzo espresso nell'ART.6, di n° 6 bottiglie di vino da 75 cl per ogni vino partecipante.

XXXII Rassegna Degustazione Nazionale dei Vini Biologici e Biodinamici

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

NOME AZIENDA _____

INDIRIZZO _____ CAP _____ CITTÀ _____ 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 2023	BIANCO annate ante 2023	ROSATO	ROSSO GIOVANE 2023 e 2022	ROSSO AFFINATO annate ante 2022	SPUMANTE	VINO DOLCE

ULTERIORI INFORMAZIONI (contrassegnare 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 _____

GRADAZIONE ALCOLICA (espressa in percentuale di volume) _____

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

L'AZIENDA PRATICA VITICOLTURA EROICA: SÌ NO breve descrizione _____

PREZZO DEL VINO (bottiglia da 75 cl) **FRANCO CANTINA PER IL CONSUMATORE IVA COMPRESA** (indicazione obbligatoria per partecipare al riconoscimento 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)

EVENTUALI PROGETTI DI RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA (CSR) (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. Ho letto l'informativa della privacy completa sul sito 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 L' 8/05/ 2024*

*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.