



IV° RASSEGNA CON VALUTAZIONE DEI VINI DA UVE PILZWIDERSTANDSFÄHIG (PIWI)

**per promuovere la conoscenza di queste varietà attraverso un confronto tra vini
prodotti con almeno 95% di uve PIWI**

REGOLAMENTO

Art. 1 - ORGANIZZAZIONE

La Fondazione Edmund Mach ("FEM") - attraverso i suoi Centri (Istruzione e Formazione, Trasferimento Tecnologico, Ricerca e Innovazione) - organizza:

la IV° RASSEGNA CON VALUTAZIONE DEI VINI DA UVE PILZWIDERSTANDSFÄHIG (PIWI)

che si terrà presso la sede di FEM a San Michele all'Adige (TN) nelle giornate di **mercoledì 13 e giovedì 14 novembre 2024**.

Art. 2 - FINALITÀ

La Rassegna si propone di valorizzare e promuovere la conoscenza di queste varietà attraverso un confronto tra vini prodotti con almeno 95% di uve provenienti da varietà PIWI (come da tabella sottostante):

Colore Bacca	Varietà iscritte al Registro Nazionale della Varietà da vino e vinificabili
Bianca	Bronner – Cabernet blanc – Charvir – Fleurtaï – Kersus – Johanniter – Muscaris – Palma – Pinot Irska – Poleskei Muskotaly – Sauvignon Kretos – Sauvignon Nepis – Sauvignon Rytos – Solaris – Soreli – Souvigner Gris – Valnosia – Helios
Rossa	Cabernet Carbon – Cabernet Cortis – Cabernet Eidos – Cabernet Volos – Cabertin – Julius – Merlot Khantus – Merlot Khorus – Nermantis – Pinot Kors – Pinot Regina – Pinotin – Prior – Ranchella – Regent – Sevar – Termantis – Volturnis

che concorreranno nelle seguenti categorie:

- Vini Rossi
- Vini Bianchi
- Vini Bianchi a macerazione prolungata "Orange"
- Vini Spumante Metodo Classico
- Vini Spumante Metodo Charmat
- Vini Frizzanti
- Vini da uve soggette ad appassimento (zucchero residuo > di 5 gr/l)

Il Comitato organizzatore si riserva di eliminare una o più delle categorie sopra menzionate nel caso in cui il numero dei vini in rassegna non sia sufficiente ad effettuare un confronto significativo (almeno 5 vini per categoria).

Il Comitato organizzatore, ove risultino iscritti alla Rassegna almeno 10 (dieci) vini della stessa varietà in un'unica categoria, si riserva di prevedere sotto-categorie atte a decretare i migliori delle stesse, che riceveranno un diploma di merito.

Si chiede di indicare nella scheda di adesione le varietà impiegate per ogni singolo vino, specificando la percentuale varietale presente.

Art. 3 - REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE E CLASSIFICAZIONE DEI VINI

Possono partecipare alla Rassegna le aziende produttrici del settore vitivinicolo e le cantine, intendendosi come tali quelle aziende che vinificano o imbottigliano i vini. Sono escluse le aziende che curano solo la commercializzazione dei vini. Sono altresì escluse dalla Rassegna le aziende che siano (o siano state) interessate da procedimenti giudiziari dovuti a frodi o sofisticazioni.

Possono partecipare alla Rassegna le partite di vino già imbottigliate con i quantitativi minimi di imbottigliamento pari ad almeno 500 bottiglie da 0,75 litri. Le partite di vino saranno suddivise nelle categorie come da articolo 2 del presente regolamento.

Art. 4 - COMITATO ORGANIZZATORE e COMITATO TECNICO

FEM nomina quali membri del comitato organizzatore i seguenti tre esperti (uno per Centro di appartenenza):

- prof. Andrea Panichi Centro Istruzione e Formazione, docente di Enologia;
- dott. Marco Stefanini Centro Ricerca e Innovazione, esperto di varietà PIWI;
- dott. Maurizio Bottura Centro Trasferimento Tecnologico, esperto di varietà PIWI.

I tre membri del comitato organizzatore sono anche parte del comitato tecnico che viene istituito da FEM e che risulta così composto:

- prof. Andrea Panichi, docente di Enologia del Centro Istruzione e Formazione;
- dott. Marco Stefanini (Centro Ricerca e Innovazione), responsabile dell'Unità Genetica e miglioramento genetico della vite del Centro Ricerca e Innovazione;
- dott. Maurizio Bottura, Dirigente del Centro Trasferimento Tecnologico;
- prof. Attilio Scienza, già Ordinario di Viticoltura UNIMI;
- prof. Fulvio Mattivi, già ordinario di chimica enologica UNITN;
- dott.ssa Sara Missaglia, giornalista rappresentante della stampa specializzata;
- dott.ssa Silvia Ceschini, responsabile dell'Ufficio Comunicazione e relazioni esterne di FEM.

Art. 5 - COMPITI DEL COMITATO ORGANIZZATORE E DEL COMITATO TECNICO

Il Comitato organizzatore, nello svolgimento dei suoi compiti, si ispira a criteri volti alla tutela dell'immagine della manifestazione, alla tutela dei consumatori, alla parità di trattamento e alla riservatezza dei dati ricevuti. I compiti del Comitato sono i seguenti:

- valutare le domande di partecipazione alla Rassegna e disporre l'eventuale esclusione per difetto dei requisiti richiesti;
- curare la realizzazione della Rassegna e - in particolar modo - definire le commissioni di assaggio e le modalità di degustazione dei campioni.

Il Comitato Tecnico svolge il ruolo di supporto al comitato organizzatore per la cura della rassegna e delle relative scelte tecniche (schede di valutazione, modalità di degustazione, selezione commissari, ecc.) fornendo indicazioni utili a supporto delle scelte organizzative.

Art. 6 - MODALITA' DI ISCRIZIONE

Le aziende che, avendo i requisiti di cui all'articolo 3 del presente Regolamento, intendono partecipare alla Rassegna devono:

- entro e non oltre il **18 ottobre 2024** far pervenire presso FEM la **domanda di partecipazione** secondo il modulo allegato per **ciascun vino iscritto**.
- Successivamente all'iscrizione, a partire dal giorno **16 settembre 2024** e non oltre il **25 ottobre 2024**, consegnare presso il Palazzo Ricerca e Conoscenza (PRC) di FEM con la dicitura RASSEGNA PIWI n° 6 (sei) bottiglie dello stesso lotto, relative al singolo vino iscritto, di capacità di litri 0,75 e il relativo **verbale di prelievo**.

La domanda:

- può essere inviata via e-mail ai seguenti indirizzi andrea.panichi@fmach.it e marco.stefanini@fmach.it
- può essere inviata per posta a: Fondazione Edmund Mach, palazzo PRC, Via Mach 1, 38098 San Michele a/A (TN), precisando Vini Rassegna PIWI.

La partecipazione alla Rassegna è gratuita.

Art. 7 - RICEZIONE DEI CAMPIONI

Dal momento della ricezione tutti i campioni saranno conservati secondo le norme di buona tecnica enologica. I campioni di vino, prima di essere sottoposti all'esame, saranno resi anonimi nel pieno rispetto di quanto prevede il D.M. 9 novembre 2017 (in materia di concorsi enologici) e mediante l'utilizzo di codici attribuiti dagli organizzatori.

Dal momento del ritiro i vini saranno conservati secondo le norme di buona tecnica enologica. Un numero di 2 (due) campioni per ogni vino iscritto saranno conservati per 6 (sei) mesi dal termine della Rassegna per consentire i controlli in caso di eventuali contestazioni.

Art. 8 - RESPONSABILITÀ

FEM declina ogni responsabilità circa l'eventuale ritardo nella consegna dei campioni rispetto alla data stabilita, per la perdita totale o parziale dei campioni durante il trasporto, nonché in ordine allo stato di conservazione dei campioni stessi.

In caso di mancata consegna o perdita in tutto e/o in parte dei campioni spediti, l'azienda partecipante si impegna ad integrare le bottiglie mancanti.

Tutte le spese relative al recapito dei campioni sono a completo carico delle aziende partecipanti.

I vini delle aziende partecipanti che non osservano le disposizioni indicate nel presente Regolamento non sono ammessi alla Rassegna e non avranno diritto alla restituzione dei campioni inviati.

Art. 9 - VALUTAZIONE, DATE, ORARI DELLA RASSEGNA

La giuria della Rassegna è formata da 24 esperti qualificati del mondo del vino selezionati tra: giornalisti, sommelier, enotecnici, enologi e ricercatori afferenti al mondo agroalimentare.

La degustazione verrà effettuata presso il palazzo PRC, aula Versini, nelle date di:

- mercoledì 13 novembre 2024 pomeriggio con orario 13:30 – 17:30;
- giovedì 14 novembre 2024 mattina con orario 08:30 – 13:00.

Qualora i vini fossero in un numero tale da non permettere lo svolgimento in un'unica mattina della fase di degustazione, si prevede di proseguire nel pomeriggio dello stesso giovedì con orario 14:00 – 17:00

Le commissioni valuteranno i campioni in forma anonima utilizzando una scheda atta a valutare parametri olfatti e degustativi con una valutazione di gradevolezza che permetterà di determinare la classifica.

Alle aziende che si iscriveranno sarà inviata, su richiesta, la scheda mediata del proprio vino al termine della Rassegna.

La valutazione sarà svolta singolarmente da ogni commissario.

La degustazione avverrà in forma anonima, in quanto saranno indicate solo le tipologie che i commissari andranno a valutare.

Il vino con il punteggio più alto risulterà il vincitore della rispettiva categoria.

Art. 10 - DISTINZIONI E PROCLAMAZIONE DEI VINCITORI

Saranno premiate le prime tre posizioni per ogni singola categoria in Rassegna.

I Vini che raggiungeranno una valutazione di almeno 84 punti riceveranno il diploma di menzione.

Qualora fossero istituite sotto-categorie monovarietalì il migliore vino di ciascuna sotto-categoria riceverà un diploma di merito.

I premi conferiti riporteranno il logo di FEM, la categoria di partecipazione, il nome del vino e il nome dell'azienda.

La proclamazione dei vincitori per ogni singola categoria in rassegna avrà luogo presso FEM il **5 dicembre 2024**. In occasione della premiazione verrà realizzato un seminario tecnico con successiva degustazione dei vini presenti alla rassegna.

Art. 11 - RISERVATEZZA

A salvaguardia dell'immagine delle aziende partecipanti, il Comitato renderà noto solo l'elenco dei vini e delle aziende premiate e non quello complessivo delle aziende partecipanti, né il punteggio assegnato ai singoli campioni.

Art. 12 - MODIFICHE DEL REGOLAMENTO

Il Comitato organizzatore si riserva il diritto di modificare il presente regolamento con comunicazione che sarà resa disponibile e comunicata alle aziende partecipanti alla Rassegna.

Art. 13 - FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia concernente l'interpretazione, l'esecuzione e/o validità del presente Regolamento, nonché lo svolgimento della Rassegna e i suoi esiti, il Foro competente è quello di Trento, con ciò intendendosi derogata ogni altra competenza.

San Michele all'Adige,

12 SET. 2024

Il Direttore Generale della Fondazione Edmund Mach



Ing. Mario del Grosso Destrieri

Mario Del Grosso D.