

**II° 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% da uve PIWI**

**REGOLAMENTO**

**Art. 1 ORGANIZZAZIONE**

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

**la II° RASSEGNA CON VALUTAZIONE DEI VINI DA UVE  
PILZWIDERSTANDSFÄHIG (PIWI)."**

che si terrà a San Michele a/A nelle giornate di **Mercoledì 9 e Giovedì 10 novembre 2022.**

**Art. 2 FINALITÀ'**

la Rassegna si propone come opportunità per 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 diminuire le categorie qualora il numero dei vini in rassegna non fosse sufficiente ad effettuare un confronto significativo. IL Comitato organizzatore si riserva di aumentare le categorie o di spostare alcuni vini qualora i campioni fossero suddivisibili ulteriormente arrivando ad un numero congruo definito in minimo 6 campioni per categoria.

### **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, di cui all'articolo 2 "Aziende Partecipanti"). Sono escluse le aziende che curano solo la commercializzazione dei vini. Sono altresì escluse dal Concorso le Aziende che abbiano avuto a loro carico, con sentenza passata in giudicato, procedimenti giudiziari dovuti a frodi o sofisticazioni.

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

### **Art. 4 COMITATO ORGANIZZATORE e COMITATO TECNICO**

La FEM indica come membri del comitato organizzatore tre esperti uno per Centro di appartenenza.

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

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

- prof. Andrea Panichi Centro Istruzione e Formazione FEM, docente di Enologia.
- dott. Marco Stefanini Centro Ricerca e Innovazione FEM, esperto di varietà PIWI
- dott. Maurizio Bottura Centro Trasferimento Tecnologico FEM, esperto di varietà PIWI
- prof. Attilio Scienza, già Ordinario di Viticoltura UNIM
- prof. Fulvio Mattivi UNITN – C3A, docente di chimica enologica
- dott.ssa Sara Missaglia giornalista rappresentante della stampa specializzata
- dott.ssa Silvia Ceschini FEM giornalista rappresentante della stampa specializzata

### **Art. 5 COMPITI DEL COMITATO ORGANIZZATORE E 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, in particolar modo definire le commissioni di assaggio, le modalità di degustazione dei campioni

Il Comitato Tecnico svolge il ruolo di supporto al comitato organizzatore per la cura della rassegna, delle scelte tecniche (schede di valutazione, modalità di degustazione, selezione commissari, ecc.) e fornisce 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 **16 settembre 2022** far pervenire presso FEM la **domanda di partecipazione** secondo il modulo allegato per **ciascun vino iscritto**.
- successivamente all'iscrizione, ma comunque non oltre il **14 ottobre 2022** consegnare presso 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 **verbale di prelievo**.

La domanda:

- può essere inviata via e-mail ai seguenti indirizzi [andrea.panichi@fmach.it](mailto:andrea.panichi@fmach.it) e [marco.stefanini@fmach.it](mailto:marco.stefanini@fmach.it)
- può essere inviata per posta a: Fondazione Edmund Mach, palazzo PRC, Via Mach 1, 38010 San Michele a/A (TN), precisando Vini Rassegna PIWI.

**La partecipazione alla Rassegna è gratuita e pertanto non richiede il versamento di alcun contributo economico.**

#### **Art. 7 RICEZIONE DEI CAMPIONI**

L'organismo incaricato verifica gli involucri dei vini ricevuti e la documentazione ufficiale che li accompagna. 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 RESPONSABILITA'**

FEM e i Comitati organizzatore e tecnico declinano 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 9 novembre 2022 pomeriggio con orario 14:00 – 17:00

giovedì 10 novembre 2022 mattina con con orario 09:00 – 13:00

Qualora i vini fossero in un numero tale da non permettere lo svolgimento in un'unica mattina la degustazione proseguirà 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. Il vino con il punteggio più alto, risulterà il vincitore della rispettiva categoria. La degustazione avverrà in forma anonima, saranno indicate le tipologie che i commissari andranno a valutare.

## **Art. 10 DISTINZIONI E PROCLAMAZIONE DEI VINCITORI**

Le prime tre posizioni per ogni singola categoria in Rassegna saranno premiate. I Vini che a detta dei commissari si saranno distinti per particolari meriti riceveranno il diploma di menzione. I premi conferiti riporteranno il logo della Fondazione Mach, 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 la FEM avverrà il 2 dicembre 2022. In occasione della premiazione verrà realizzato un seminario tecnico e 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 si intende derogata ogni altra competenza.

San Michele all'Adige,

27 LUG. 2022

Il Dirigente del Centro Ricerca e Innovazione



Il Dirigente  
Centro Ricerca e Innovazione  
- prof. Mario Pezzotti -