

# **Pro Loco Camalò (TV)**



# 47 SELEZIONE DEI VINI DEL TRIVENETO

14, 15 e 16 MARZO 2023

con successiva

# 47 MOSTRA DEI VINI TRIVENETI che si terrà dal 27 APRILE al 14 MAGGIO 2023 a CAMALÒ di Povegliano (TV)

#### VI INVITA A PRENDERE VISIONE DEL REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

#### Perché partecipare?

La selezione è finalizzata ad individuare i migliori vini del Triveneto. Le organizzazioni coinvolte garantiscono la massima professionalità. Non sono previsti costi di partecipazione in denaro, solo eventuali quote in bottiglie sui vini ammessi. I visitatori oramai da molte edizioni sono consolidati oltre le 10.000 presenze.

LE SCHEDE DI ADESIONE DOVRANNO ESSERE INVIATE ENTRO IL **11-02-2023**VIA E-MAIL prolococamalo@gmail.com (preferita) OPPURE VIA FAX ALLO 0422 024849

Deve essere compilata <u>una scheda per ogni vino presentato</u> e dovranno essere consegnate <u>tre bottiglie per ogni vino</u>, entro il **25-02-2023** 

PER I VETTORI CITARE COME RIFERIMENTO: BORSATO PATRIZIA 348 9313592

LE SELEZIONI si svolgeranno nei giorni 14, 15 e 16 MARZO 2023 presso il CENTRO POLIFUNZIONALE

## 47 MOSTRA DEI VINI TRIVENETI

#### dal 27 APRILE al 14 MAGGIO 2023

#### REGOLAMENTO SELEZIONE

#### ART. 1 PRINCIPI

Con la 47<sup>a</sup> Mostra dei Vini Triveneti la Pro Loco di Camalò in collaborazione con l'ASSOENOLOGI Sezione Veneto Centro Orientale (per quanto riguarda la parte tecnica) e con il Patrocinio della Regione Veneto, della Provincia di Treviso e del Comune di Povegliano si propone di valorizzare i migliori vini del Veneto, del Friuli Venezia Giulia e del Trentino Alto Adige, per favorirne la conoscenza agli operatori economici del settore ed al pubblico indistinto, nonché individuare vini di elevata qualità che possano al tempo stesso conseguire l'apprezzamento della clientela nazionale ed internazionale.

Si intende inoltre trovare nella Mostra motivi di crescita culturale tramite appositi corsi di degustazione ed aggiornamento promuovendo il confronto diretto fra i viticoltori per un miglioramento della qualità del prodotto.

#### **ART. 2 PARTECIPANTI**

Alla 47<sup>a</sup> Mostra dei Vini Triveneti possono partecipare i prodotti vinificati nel Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige **che abbiano ottenuto nelle degustazioni di selezione un punteggio uguale o superiore alla soglia di ammissione stabilita dall' art. 3 del presente regolamento**.

I vini possono essere presentati da:

- viticoltori e vinificatori;
- cantine sociali e cooperative;
- aziende commerciali ed industriali.

Le aziende ammesse dovranno garantire un quantitativo minimo di 24 bottiglie dello stesso lotto. Facciamo affidamento al buon senso degli espositori nel non presentare vini che non abbiano un quantitativo commerciabile.

#### **ART. 3 CATEGORIE**

Le categorie di selezione sono divise come segue:

#### A - VINI TRANQUILLI

A1) Vini bianchi tranquilli	Soglia di ammissione 80/100
A2) Vini bianchi elaborati in barrique o comunque affinati in legno	Soglia di ammissione 80/100
A3) Vini rossi delle ultime tre vendemmie 2020/2021/2022	Soglia di ammissione 80/100
A4) Vini rossi da 4 a 6 anni dalla vendemmia 2017/2018/2019	Soglia di ammissione 80/100
A5) Vini rossi con più di 6 anni dalla vendemmia (2016 e precedenti)	Soglia di ammissione 80/100
A6) Vini rosati	Soglia di ammissione 80/100
A7) Vini amabili bianchi e rossi	Soglia di ammissione 80/100
A7) Vini dolci naturali bianchi e rossi	Soglia di ammissione 80/100
A8) Vini liquorosi bianchi e rossi	Soglia di ammissione 80/100

#### B - VINI FRIZZANTI

B1) Vini frizzanti bianchi	Soglia di ammissione 80/100
B2) Vini frizzanti rossi	Soglia di ammissione 80/100

#### C - VINI SPUMANTI

C1) Vini spumanti con rifermentazione in bottiglia	(metodo classico)	Soglia di ammissione 80/100
C2) Vini spumanti Brut Nature con rifermentazione in autoclav	ve (metodo Charmat)	Soglia di ammissione 80/100

C3) Vini spumanti Extra Brut con rifermentazione in autoclave	(metodo Charmat)	Soglia di ammissione 80/100
C4) Vini spumanti Brut con rifermentazione in autoclave	(metodo Charmat)	Soglia di ammissione 80/100
C5) Vini spumanti Extra Dry con rifermentazione in autoclave	(metodo Charmat)	Soglia di ammissione 80/100
C6) Vini spumanti Dry con rifermentazione in autoclave	(metodo Charmat)	Soglia di ammissione 80/100
C7) Vini spumanti Demi-sec con rifermentazione in autoclave	(metodo Charmat)	Soglia di ammissione 80/100
C8) Vini spumanti Dolci con rifermentazione in autoclave	(metodo Charmat)	Soglia di ammissione 80/100

#### ART. 4 MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO ENOLOGICO

Coloro che intendono partecipare alla 47<sup>a</sup> Mostra dei Vini Triveneti devono far pervenire la scheda di adesione compilata in ogni sua parte e firmata dal responsabile dell'azienda (una scheda per ogni vino che si intende presentare) entro il **11 febbraio 2023** tramite e-mail all'indirizzo *prolococamalo@gmail.com* o fax *0422 024849*.

#### **ART. 5 UTILIZZO DATI**

I dati rilevati dal modulo di adesione potranno essere utilizzati dall'ente Pro Loco per usi pubblicitari, di gestione e di archiviazione.

#### ART. 6 RESPONSABILITA'

Gli organizzatori 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.

Il recapito dei campioni e tutte le spese relative sono a completo carico delle Aziende presentatrici.

#### **ART. 7 CAMPIONI**

L'Ente organizzatore al momento della ricezione dei campioni formalizzerà il primo codice relativo all'ordine di arrivo e provvederà alla conservazione dei campioni con giudizio, secondo le buone regole enologiche. Successivamente i campioni saranno anonimizzati con l'attribuzione del secondo codice assegnato da personale di fiducia. I campioni devono essere consegnati entro il **25 febbraio 2022**.

\_\_\_\_\_\_

#### **ART. 8 SELEZIONI**

Le valutazioni dei vini presentati si svolgeranno dal 14 al 16 marzo 2023.

Le Commissioni d'assaggio saranno formate da ASSOENOLOGI Sezione Veneto Centro Orientale e composte da 5 membri, di cui 3 nominati dall'ASSOENOLOGI Sezione Veneto Centro Orientale e 2 dall'Ente organizzatore.

Le aziende produttrici partecipanti hanno la facoltà di inserire nelle Commissioni d'assaggio un loro rappresentante qualificato, previo accordo con la Pro Loco di Camalò in qualità di Ente organizzatore.

#### L'ASSOENOLOGI Sezione Veneto Centro Orientale in qualità di responsabili delle selezioni provvederanno:

- ad organizzare le commissioni di valutazione;
- a preparare le liste e l'ordine di degustazione di ogni commissione
- ad effettuare il controllo sullo svolgimento delle degustazioni, con particolare riguardo alla preparazione della sala, alle temperature dei vini ed al comportamento dei commissari;
- al controllo formale delle schede;
- al computo dei risultati di cui garantisce la correttezza.

Le valutazioni di ogni componente di ciascuna commissione saranno espresse autonomamente, utilizzando l'apposita scheda organolettica a punti - modello U. I. E.

Il punteggio finale di ogni campione in degustazione verrà determinato dalla media aritmetica dei singoli giudizi, previa eliminazione del punteggio più alto e di quello più basso, arrotondato all'unità per difetto fino a 0,49 e per eccesso da 0,50 (esempio: punteggio medio ottenuto 79,49 = 79 oppure 79,50 = 80).

La segreteria della Pro Loco comunicherà al produttore i punteggi ottenuti tramite e-mail, fax o posta e, su espressa richiesta, è a disposizione anche per l'invio della copia delle singole schede di valutazione dei propri vini opportunamente anonimizzate.

Non verrà resa nota la lista dei vini e delle aziende che hanno partecipato alle selezioni.

#### **ART. 9 PREMI E RICONOSCIMENTI**

I vini di ogni categoria che otterranno un punteggio superiore alle *Soglie di Eccellenza* stabilite dall'Organizzazione saranno premiati con **diplomi di merito, medaglie d'argento e medaglie d'oro** che saranno consegnati al *GALÀ DI APERTURA* della 47<sup>a</sup> Mostra dei Vini Triveneti che si svolgerà **giovedì 27 aprile 2023** alle **ore 20:30**.

I vini che otterranno il miglior punteggio nella loro categoria riceveranno un premio speciale.

Anche quest'anno sarà premiato il miglior **Vino Biologico Certificato**, per tale motivo <u>vi chiediamo di specificarlo nella scheda di adesione</u> e inoltre sarà premiata anche la bottiglia con la **miglior etichetta**.

Ai fini pratici del raggiungimento di un numero minimo di campioni (5 per categoria) l'organizzazione si riserva il diritto in questo caso di accorpare quelle più affini.

Viene istituito l'11° premio "Malanotte" col patrocinio della DOC Venezia che sarà assegnato al "Malanotte" col maggior punteggio e consegnato giovedì 11 maggio 2023 nel corso di una serata gastronomica dove il "Malanotte" sarà il protagonista.

#### ART. 10 COSTI DI PARTECIPAZIONE ALLA MOSTRA

Non sono previsti costi in denaro di nessun tipo ma solo quote di partecipazione in bottiglie, da considerarsi come omaggi, per i vini che superano la selezione.

Per ogni tipo di vino dovrà essere consegnato un lotto di bottiglie considerato quota di partecipazione:

Categorie A1 – A3 – B1 e B2 24 bottiglie Tutte le altre categorie 12 bottiglie

I vini ammessi dovranno essere consegnati a cura del Produttore presso il Centro Polifunzionale sito in via Povegliano 45/A a Camalò di Povegliano (TV) entro il 1 aprile 2023.

Il Produttore dovrà consegnare il vino dello stesso lotto ammesso dalla Commissione giudicatrice.

#### **ART. 11 MODIFICHE**

Il Comitato Organizzatore si riserva il diritto di modificare il presente regolamento e le date delle selezioni in qualsiasi momento, previo consenso delle Associazioni che lo compongono, quando questo si rendesse necessario.

Per qualsiasi controversia il foro competente è quello di Treviso.

#### PER INFORMAZIONI CONTATTARE:

Zanatta Giannino 338 7897373 Borsato Francesco 335 6931237

E-mail prolococamalo@gmail.com Fax 0422 024849

#### **PER LE CONSEGNE**

Per le consegne, previo accordo telefonico tassativo, chiamare Sig.ra Borsato Patrizia 348-9313592.

Per ulteriori informazioni sulle consegne/ritiri contattare Zanatta Giannino 338-7897373

Indirizzo di consegna: PRO LOCO CAMALO' VIA POVEGLIANO, 45/A 31050 CAMALO' DI POVEGLIANO (TV)

#### **DATI FISCALI PER LA FATTURAZIONE ELETTRONICA**

PRO LOCO CAMALO' APS Via Povegliano, 45/A 31050 Camalò di Povegliano (TV)

P.I. 01838330262 - C.F. 80026930265

PEC: prolococamalo@pec.it Codice destinatario: KRRH6B9

#### **SCHEDA DI ADESIONE**

La scheda di adesione deve essere compilata IN STAMPATELLO MAIUSCOLO in ogni sua parte, firmata dal responsabile dell'Azienda (va compilata una scheda per ogni vino presentato) ed inviata all'indirizzo **prolococamalo@gmail.com** (preferita) oppure via fax 0422 024849 entro il **11 febbraio 2023**, unitamente ad una sola copia dell'ultima pagina.

Il sottoscritto	responsabile dell'a	azienda esatta che sarà riportata in qualsiasi docum	
con sede a	() in via		
	Tel/Cel		
	E-mail (in stampatello		
	C.F		
Persona di riferimento per com	nunicazioni		
Funzione ricoperta in azienda _			
	PRESENTA		
(scrivere in STAMPATELLO MAIUSCOLO la	denominazione COMPLETA del vino come da etiche	etta - barrare se biologico e/o col fondo)	☐ BIOLOGICO☐ COL FONDO
	re al pubblico (IVA inclusa) €		
Annata di Vendemmia	Gradazione alcolica svolta	Gradazione compl	essiva
- □ A1) Vini bianchi trand - □ A2) Vini bianchi elabo - □ A3) Vini rossi delle ul - □ A4) Vini rossi da 4 a 6	crivere nella seguente categoria ( <b>si pre</b> quilli prati in barrique o comunque affinati i time tre vendemmie (2020/2021/202 5 anni dalla vendemmia (2017/2018/2 di 6 anni dalla vendemmia (2016 e pr	in legno 22) 2019)	ativo):
<ul> <li>A7) Vini amabili bian</li> <li>A8) Vini dolci natural</li> <li>A9) Vini liquorosi bia</li> <li>B1) Vini frizzanti biar</li> <li>B2) Vini frizzanti rosa</li> </ul>	i bianchi e rossi nchi e rossi nchi	o classico)	
<ul> <li>C2) Vini spumanti Bro</li> <li>C3) Vini spumanti Exi</li> <li>C4) Vini spumanti Bro</li> <li>C5) Vini spumanti Exi</li> <li>C6) Vini spumanti Dro</li> <li>C7) Vini spumanti De</li> </ul>	ut Nature con rifermentazione in autocl tra Brut con rifermentazione in autocl ut con rifermentazione in autoclave (n tra Dry con rifermentazione in autoclave) y con rifermentazione in autoclave (m mi-sec con rifermentazione in autoclave)	oclave (metodo Charmat) lave (metodo Charmat) metodo Charmat) ave (metodo Charmat) netodo Charmat) ave (metodo Charmat)	

### Inviare una scheda di adesione per ogni vino presentato.

#### **DATI BANCARI E AUTORIZZAZIONI**

IBA	N (si prega di indicare l'IBAN anche in fattura)
BAI	VCA
	ta l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 679/2016 ("GDPR") gata alla presente
	autorizzo/do il consenso
•	al trattamento dei miei dati personali, da svolgersi in conformità a quanto indicato nella suddetta informativa e ne rispetto delle disposizioni del GDPR e del D.Lgs. n. 196/03;
•	all'invio di posta, mail, sms o whatsapp sulle informazioni necessarie all'organizzazione e realizzazione della Mostra dei Vini Triveneti (es. risultati selezioni, ecc) (*).
	autorizzo/do il consenso (non obbligatorio) □ SI □ NO
•	alla pubblicazione di foto o di video che mi ritraggono/riprendono durante le attività associative, nel sito istituzionale, nei social network (es. pagina Facebook/Instagram/YouTube) e sul materiale informativo cartaceo dell'Associazione, per soli fini di descrizione e promozione dell'attività istituzionale, nel rispetto delle disposizione del GDPR e del D.Lgs. n. 196/03, dell'art. 10 c.c. e della L. n. 633/1941.
Dic	hiaro di aver preso visione del regolamento della 47 <sup>a</sup> Mostra dei Vini Triveneti che accetto integralmente.
Luo	ogo e data
	Timbro e firma del responsabile

Inviare una sola copia di questa pagina compilata, timbrata e firmata con le relative autorizzazioni.

(\*) L'invio della corrispondenza è strumentale al perseguimento delle finalità della Mostra dei Vini Triveneti e quindi la mancata autorizzazione comporta l'impossibilità di ricevere tutte le informazioni inerenti