



Pro Loco Camalò (TV)



45^a SELEZIONE DEI VINI DEL TRIVENETO

15, 16 e 17 GIUGNO 2021

con successiva

45^a MOSTRA DEI VINI TRIVENETI

che si terrà dal **2 SETTEMBRE** al **19 SETTEMBRE 2021**
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 30-04-2021

VIA E-MAIL prolococamalo@gmail.com (preferita) OPPURE VIA FAX ALLO 0422 024849

Deve essere compilata una scheda per ogni vino presentato e dovranno essere consegnate tre bottiglie per ogni vino, entro il **15-05-2021**

PER I VETTORI CITARE COME RIFERIMENTO:
BORSATO PATRIZIA 348 9313592

LE SELEZIONI si svolgeranno nei giorni 15, 16 E 17 GIUGNO 2021
presso il CENTRO POLIFUNZIONALE

45ª MOSTRA DEI VINI TRIVENETI

dal 2 SETTEMBRE al 19 SETTEMBRE 2021

REGOLAMENTO SELEZIONE

ART. 1 PRINCIPI

Con la 45ª 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 45ª 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 48 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 (2018/2019/2020)	Soglia di ammissione 80/100
A4) Vini rossi da 4 a 6 anni dalla vendemmia (2015/2016/2017)	Soglia di ammissione 80/100
A5) Vini rossi con più di 6 anni dalla vendemmia (2014 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 Dosaggio Zero con rifermentazione in autoclave (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 45^a 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 **30 aprile 2021** 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. Maggiori informazioni nell'informativa privacy allegata.

ART. 6 RESPONSABILITÀ

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 **15 maggio 2021**.

ART. 8 SELEZIONI

Le valutazioni dei vini presentati si svolgeranno nei giorni **15, 16 e 17 giugno 2021**.

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 45^a Mostra dei Vini Triveneti che si svolgerà **giovedì 2 settembre 2021 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 vi chiediamo di specificarlo nella scheda di adesione.

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 il **9° premio "Malanotte"** col patrocinio della DOC Venezia che sarà assegnato al "Malanotte" col maggior punteggio e consegnato **giovedì 16 settembre 2021** 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 31 luglio 2021**.

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 I VETTORI

Citare come riferimento per le consegne, previo accordo telefonico tassativo: BORSATO PATRIZIA 348 9313592

DATI FISCALI PER LA FATTURAZIONE ELETTRONICA

PRO LOCO CAMALÒ - 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 **30 aprile 2021**.

Dichiaro di aver preso visione del regolamento della 45^a Mostra dei Vini Triveneti che accetto integralmente.

Il sottoscritto _____ responsabile dell'azienda _____
(denominazione esatta che sarà riportata in qualsiasi documento pubblicitario ed altro)

con sede a _____ (____) in via _____ CAP _____

Regione _____ Tel/Cel _____ Fax _____

Sito Internet _____ E-mail (in stampatello) _____

P. Iva _____ C.F. _____

Persona di riferimento per comunicazioni _____

Funzione ricoperta in azienda _____

PRESENTA

Il campione _____ BIOLOGICO
(scrivere in STAMPATELLO MAIUSCOLO la denominazione COMPLETA del vino come da etichetta - **barrare se biologico e/o col fondo**) COL FONDO

Prezzo applicato dal Produttore (IVA esclusa) € _____

Annata di Vendemmia _____ Gradazione alcolica svolta _____ Gradazione complessiva _____

Il campione presentato è da iscrivere nella seguente categoria (si prega di barrare il quadratino relativo):

- A1) Vini bianchi tranquilli
- A2) Vini bianchi elaborati in barrique o comunque affinati in legno
- A3) Vini rossi delle ultime tre vendemmie (2018/2019/2020)
- A4) Vini rossi da 4 a 6 anni dalla vendemmia (2015/2016/2017)
- A5) Vini rossi con più di 6 anni dalla vendemmia (2014 e precedenti)
- A6) Vini rosati
- A7) Vini amabili bianchi e rossi
- A8) Vini dolci naturali bianchi e rossi
- A9) Vini liquorosi bianchi e rossi
- B1) Vini frizzanti bianchi
- B2) Vini frizzanti rosati e rossi
- C1) Vini spumanti con rifermentazione in bottiglia (metodo classico)
- C2) Vini spumanti Dosaggio Zero con rifermentazione in autoclave (metodo Charmat)
- C3) Vini spumanti Extra Brut con rifermentazione in autoclave (metodo Charmat)
- C4) Vini spumanti Brut con rifermentazione in autoclave (metodo Charmat)
- C5) Vini spumanti Extra Dry con rifermentazione in autoclave (metodo Charmat)
- C6) Vini spumanti Dry con rifermentazione in autoclave (metodo Charmat)
- C7) Vini spumanti Demi-sec con rifermentazione in autoclave (metodo Charmat)
- C8) Vini spumanti dolci con rifermentazione in autoclave (metodo Charmat)

Allego alla presente domanda di partecipazione (art. 4 del regolamento) **3 bottiglie in un'unica confezione.**

Numero interno di ammissione alle selezioni riservato alla Pro Loco

IN CONSIDERAZIONE DELL'ATTIVITÀ PROMOZIALE SVOLTA DALLA MOSTRA ACCETTO DI PRATICARE UNO SCONTO DEL 30% SUL PREZZO SOPRAINDICATO, PER LE PARTITE DI VINO CHE LA PRO LOCO RITERRÀ DI ORDINARE OLTRE LA QUOTA DI PARTECIPAZIONE PER LE QUALI ATTENDO BONIFICO PRESSO:

IBAN _____

BANCA _____

Letta l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 679/2016 ("GDPR") allegata alla presente

autorizzo/do il consenso

- al trattamento dei miei dati personali, da svolgersi in conformità a quanto indicato nella suddetta informativa e nel 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 disposizioni del GDPR e del D.Lgs. n. 196/03, dell'art. 10 c.c. e della L. n. 633/1941.

Luogo _____

Data _____

Timbro e firma del responsabile

(*) 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.