



Comune di
San Giorgio della Richinvelda

Le Radici del **Vino**

RIBOLLA

FESTIVAL DELLA RIBOLLA GIALLA

6[^] EDIZIONE MOSTRA CONCORSO

Rauscedo, 7-9 ottobre 2022



Comune di
San Giorgio della Richinvelda

Le Radici del **Vino**

RIBOLLA

FESTIVAL DELLA RIBOLLA GIALLA

6^a edizione “Festival della Ribolla Gialla – Spumante Friulano”
Le Radici del Vino, 7-9 ottobre 2022

REGOLAMENTO CONCORSO

Articolo 1

Il Comune di San Giorgio della Richinvelda promuove la sesta edizione del concorso enologico “Festival della Ribolla Gialla – Spumante Friulano” che avrà luogo nel mese di ottobre 2022 in occasione della manifestazione “Le Radici del Vino” (dal 7 al 9 ottobre), con lo scopo di evidenziare la miglior produzione dei vini “Ribolla Gialla” nella loro interpretazione a spumante e farla conoscere ai consumatori e agli operatori del settore, presentare al pubblico le diverse tipologie di vino, nonché premiare l’attività delle aziende vitivinicole al continuo miglioramento qualitativo dei loro prodotti.

Articolo 2

Possono partecipare al concorso le aziende produttrici aventi sede e/o unità locali produttive in Friuli Venezia Giulia. Per aziende produttrici s’intendono quelle che, in proprio o avvalendosi di terzi, trasformano l’uva o il mosto in vino, oppure quelle che elaborano e imbottigliano vini all’interno del territorio delle Tre Venezie (Friuli Venezia Giulia, Veneto e Trentino Alto Adige); non possono essere presentati campioni da aziende che ne curano solo la commercializzazione. L’iscrizione al concorso è gratuita.

Articolo 3

Il concorso enologico “Festival della Ribolla Gialla – Spumante Friulano” è riservato ai vini spumanti (metodo classico e Charmat) prodotti con prevalenza dei vitigni Ribolla Gialla per almeno l’85%. Possono partecipare soltanto le partite di vino che hanno, al momento dell’iscrizione, un quantitativo minimo di almeno 2.000 bottiglie della capacità di litri 0,75 dello stesso lotto. I campioni di vino non conformi alle normative vigenti saranno automaticamente esclusi dal concorso; è esclusa altresì la partecipazione di vini diversi dagli spumanti e con tenore zuccherino residuo superiore a 18 g/l.

Sono infine esclusi i vini presentati da produttori singoli o associati che abbiano avuto a loro carico, con sentenza passata in giudicato, procedimenti giudiziari dovuti a frodi o sofisticazioni.

Articolo 4

Per poter partecipare al concorso, l’azienda deve far pervenire all’Organizzazione entro e non oltre il **giorno 28 settembre 2022**:

- a. la **domanda di partecipazione**, allegata in calce al presente Regolamento e scaricabile anche dal sito www.leradicedelvino.com, da inviare debitamente compilata e firmata all’indirizzo mail leradicedelvino@gmail.com indicando in oggetto “Partecipazione Festival della Ribolla Gialla 2022”; la stessa deve



- altresì essere allegata in formato cartaceo alle bottiglie di cui al successivo punto b);
- b. per ogni tipologia di vino con cui si desidera concorrere, **n° 12 bottiglie** dello stesso lotto di capacità di litri 0,75, tutte etichettate e confezionate a norma di legge e riunite in unico imballaggio. Sul/i cartone/i di vino deve esserci chiaramente scritto: **CAMPIONE NON COMMERCIALE INVIATO PER CONCORSO ENOLOGICO “FESTIVAL DELLA RIBOLLA GIALLA – SPUMANTE FRIULANO 2022”**; le bottiglie dovranno essere accompagnate dalla fattura di cessione a titolo gratuito;
- c. **certificato di analisi** - allegato alla domanda di partecipazione - effettuato anche dal laboratorio interno dell'azienda, riportante almeno i seguenti parametri:
- titolo alcolometrico volumico effettivo a 20°
 - gradazione alcolica complessiva
 - anidride solforosa totale mg/l
 - zuccheri riduttori grammi/litro
 - acidità totale, espressa in grammi/litro di acido tartarico

Le bottiglie vanno recapitate dal 17 al 28 settembre al seguente INDIRIZZO:

Antica Osteria “Il Favri”, via Borgo Meduna 12 – Rauscedo 33095 San Giorgio della Richinvelda

Orario d'apertura: dalle 10.00 alle 15.00 e dalle 18.00 alle 22.00 (lunedì chiuso); in caso di necessità relativa alla consegna telefonare al numero 333.8714800.

Articolo 5

L'Organizzazione declina ogni responsabilità per l'eventuale arrivo in ritardo di campioni rispetto alla data stabilita, per la perdita parziale o totale dei campioni e per la loro eventuale rottura nel corso del trasporto. Le spese di spedizione sono a completo carico delle aziende presentatrici.

Articolo 6

Dal momento della ricezione alla degustazione dei vini in concorso, sarà cura dell'Organizzazione conservare i medesimi secondo le buone norme di tecnica enologica. I campioni, prima di essere sottoposti all'esame delle Commissioni d'assaggio, saranno resi anonimi mediante l'utilizzo di appositi codici attribuiti da un funzionario formalmente incaricato dall'Organizzazione.

Articolo 7

La valutazione dei campioni di vino verrà effettuata da apposite Commissioni, nominate dal Responsabile delle Degustazioni dell'Assoenologi Sezione FVG e composte in maggioranza da enologi ed enotecnici iscritti alla stessa associazione, componenti dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino (O.N.A.V.) del Friuli Venezia Giulia e giornalisti del settore vitivinicolo di comprovata esperienza. I campioni sottoposti a esame organolettico saranno valutati secondo il metodo “Union Internazionale des Oenologues” (U.I.O.E.).

I campioni verranno presentati alle Commissioni in due sessioni di degustazione separate a seconda della tipologia di vino spumante sottoposta all'analisi e secondo il metodo di produzione dello spumante:

1. vini spumanti ottenuti con il metodo classico;
2. vini spumanti ottenuti con il metodo Charmat.

Articolo 8

Le degustazioni delle Commissioni saranno effettuate a porte chiuse presso la “Sala degustazioni” allestita appositamente nella sede provinciale dell'O.N.A.V. sita in via Udine 21 a Rauscedo (PN), stesso luogo dove si svolgerà la manifestazione “Le Radici del Vino”. Durante gli assaggi dei vini, nessuna persona estranea ai lavori sarà ammessa nei locali preposti.



Articolo 9

I giudizi delle Commissioni d'assaggio sono inappellabili. I partecipanti al concorso possono richiedere copia delle schede di valutazione entro il 31 ottobre 2022 scrivendo a leradicedelvino@gmail.com.

Articolo 10

Tutti i vini che avranno raggiunto un punteggio di almeno 80/100 (secondo il metodo U.I.O.E.) saranno ammessi al banco d'assaggio presso l'area della mostra della Ribolla Gialla, allestita in occasione della manifestazione "Le Radici del Vino".

I partecipanti saranno tempestivamente informati circa i vini presentati che hanno ottenuto l'ammissione e si obbligano a fornire entro venerdì 7 ottobre, con regolare fattura di cessione a titolo gratuito, n° **6 bottiglie per ogni tipologia di vino**, che l'Organizzazione utilizzerà per le proprie manifestazioni; eventuali successive forniture saranno acquistate verso il corrispettivo del prezzo di vendita.

Articolo 11

I vini ammessi al banco d'assaggio, ovvero quelli che nelle rispettive tipologie e classi avranno ottenuto il miglior punteggio, saranno valutati da una seconda commissione.

Saranno proclamati vincitori a pari merito i due campioni, divisi per gruppo specifico di appartenenza di cui all'articolo 7 del presente Regolamento, che otterranno il punteggio più alto; il concorso infatti ha lo scopo di proclamare due vincitori utilizzando come unica discriminante il metodo di rifermentazione. All'azienda o alle aziende produttrici dei migliori vini spumanti in assoluto, risultanti dalla media dei punti delle due Commissioni, verrà assegnato il premio "Le Radici del Vino – Festival della Ribolla Gialla 2022".

Articolo 12

I vincitori del concorso saranno resi noti già venerdì 7 ottobre; ai primi tre classificati nelle due tipologie di vino spumante sopra esplicitate verranno consegnati un diploma e un riconoscimento, mentre una menzione di merito sarà attribuita ai vini di tutte le aziende partecipanti. La cerimonia di premiazione si svolgerà nel corso della manifestazione "Le Radici del Vino"; maggiori dettagli sulla consegna dei diplomi saranno comunicati in seguito.

Articolo 13

All'interno della manifestazione "Le Radici del Vino", un'intera area verrà adibita ad ospitare la mostra delle etichette partecipanti al concorso, dove si potranno assaggiare liberamente i vini. Le aziende partecipanti potranno essere oggetto di azioni promozionali.

Articolo 14

Il Comune di San Giorgio della Richinvelda e l'Associazione "Le Radici del Vino", in qualità di soggetti promotori della manifestazione "Le Radici del Vino" e della 6^a ed. della mostra-concorso Festival della Ribolla Gialla – Spumante Friulano" si riservano di apportare al presente Regolamento tutte le modifiche che si rendessero necessarie per la miglior riuscita dell'evento.

Articolo 15

Informativa sul trattamento dei dati

Ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dagli artt. 13 e 14 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento e del Consiglio Europeo relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati (di seguito GDPR), l'Associazione Le Radici del Vino (di seguito Associazione) intende informarLa sulle modalità del trattamento dei Suoi dati personali, in relazione alla presentazione della domanda di partecipazione al concorso.

I dati personali conferiti dai soggetti interessati costituiscono presupposto indispensabile per lo svolgimento del concorso, con particolare riferimento alla presentazione della domanda di partecipazione e alla corretta gestione



Comune di
San Giorgio della Richinvelda

Le Radici del Vino

amministrativa e della corrispondenza, nonché per finalità strettamente connesse alle attività istituzionali e promozionali dell'Associazione, ivi inclusi gli adempimenti necessari a dare applicazione al presente testo di Regolamento, compresa la comunicazione di tali informazioni ad altri soggetti cui si dovesse rendere necessario a tutela degli interessi dell'Associazione o dei partecipanti. Il loro mancato conferimento preclude la possibilità di partecipare al concorso in oggetto. Si precisa che l'interessato è tenuto a garantire la correttezza dei dati personali forniti, impegnandosi, in caso di modifica dei suddetti dati, a richiederne la variazione affinché questi siano mantenuti costantemente aggiornati.

I dati forniti saranno utilizzati solo con modalità e procedure strettamente necessarie ai suddetti scopi e saranno oggetto di diffusione qualora il vino presentato al concorso venisse premiato. Il trattamento dei dati personali è effettuato – nel rispetto di quanto previsto dal GDPR e successive modificazioni e integrazioni, nonché dalla normativa nazionale – sia su supporto cartaceo che informatico, ed è svolto dal personale dell'Associazione e/o da soggetti terzi autorizzati e debitamente istruiti, eventualmente designati Responsabili del trattamento qualora sussistano rapporti di servizio, per il tempo strettamente necessario a conseguire gli scopi per cui sono stati raccolti. La conservazione degli atti inerenti il presente concorso cessa decorsi cinque anni dalla conclusione del medesimo. Sono fatti salvi gli ulteriori obblighi di conservazione documentale previsti dalla legge. L'Associazione cura il costante aggiornamento della propria informativa sulla privacy per adeguarla alle modifiche legislative nazionali e comunitarie. Specifiche misure di sicurezza sono osservate per prevenire la perdita dei dati, usi illeciti o non corretti ed accessi non autorizzati.

Ai sensi degli art. 13, comma 2, lettere (b) e (d) e 14, comma 2, lettere (d) e (e), nonché degli artt. 15, 16, 17, 18, e 21 del GDPR, i soggetti cui si riferiscono i dati personali hanno il diritto in qualunque momento di chiedere al Titolare del trattamento l'accesso ai dati personali, la rettifica, l'integrazione, la cancellazione degli stessi (ove compatibile con gli obblighi di conservazione), la limitazione del trattamento dei dati che la riguardano o di opporsi al trattamento degli stessi qualora ricorrano i presupposti previsti dal GDPR; l'interessato ha diritto di proporre un reclamo al Garante per la protezione dei dati personali, ex art. 77 del GDPR, seguendo le procedure e le indicazioni pubblicate sul sito web ufficiale dell'Autorità: www.garanteprivacy.it.

Titolare dei dati è l'Associazione Le Radici del Vino, con sede in via Udine, 19 – 33095 San Giorgio della Richinvelda (PN), indirizzo mail leradicidelvino@gmail.com.

Per ulteriori dati di contatto si prega di consultare il sito web www.leradicidelvino.com.

LE FATTURE VANNO INTESTATE A:

Associazione Le Radici del Vino
Via Udine, 19 – Rauscedo
CAP 33095
San Giorgio della Richinvelda (PN)
Italia
P.I. 01787660933.
CODICE DESTINATARIO: KRRH6B9

Invio cartaceo con destinazione:

Sede manifestazione “Le Radici del Vino” – Via Udine, 21 - RAUSCEDO 33095 San Giorgio della Rich. (PN)



Comune di
San Giorgio della Richinvelda

Le Radici del **Vino**

La manifestazione è sostenuta e realizzata grazie al contributo di:

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
Comune di San Giorgio della Richinvelda
Friulovest Banca

E con la collaborazione di:

Assoenologi sez. Friuli Venezia Giulia e O.N.A.V. sezione di Pordenone

Info: leradicedelvino@gmail.com

Luca Leon 349 3992992 – Michele Leon 333 8714800

Segreteria 391 798 4753