



IV Rassegna Internazionale di Vini Passiti e da Meditazione Concorso "Gran Palio della Signoria dei Bentivoglio"

5 – 6 – marzo 2011

Centro Congressi Savoia Hotel Regency BOLOGNA

L'Accademia della Muffa Nobile promuove la IV Rassegna Internazionale di Vini Passiti e da Meditazione "**Gran Palio della Signoria dei Bentivoglio**" che ha come finalità specifica la diffusione, la valorizzazione e la promozione della cultura dei vini passiti italiani e stranieri. Attraverso questa manifestazione si vuole suscitare l'interesse non solo degli appassionati, ma anche di quelle persone che non si sono mai interessate al vino, per far conoscere queste particolari tipologie di vini nobili, maestosi e costosi, in passato riservati esclusivamente ai ministri del culto ed ai nobili.

Non sarà una fiera, ma un'occasione di cultura enologica. L'appuntamento si propone infatti come vetrina per la conoscenza e diffusione della migliore produzione di settore e intende offrire ai consumatori valide alternative di qualità con prodotti gastronomici delle tradizioni più tipiche, che possano valorizzare il vino passito ed il suo consumo.

All'interno di questa manifestazione si svolgerà il **quarto concorso "Gran Palio della Signoria dei Bentivoglio"** che intenderà premiare i migliori vini secondo le categorie indicate nel regolamento.

Durante la Rassegna sarà allestita una mostra mercato alimentare di prodotti che ben si abbinano ai vini in degustazione. I produttori che vogliono partecipare con un proprio stand (2 m. lineari) alla mostra mercato, con possibilità di vendita sono pregati di contattare la segreteria dell'Accademia della Muffa Nobile (340 1736805 o info@muffanobile.it)

categorie di concorso (cfr. art. 2). Il produttore deve obbligatoriamente selezionare la categoria di partecipazione (naturalmente coerente con la tipologia del vino) all'atto dell'iscrizione.

Art. 2 – Categorie del concorso

I vini verranno suddivisi secondo le indicazioni del produttore nelle seguenti categorie:

- Vini passiti dolci
- Vini passiti secchi
- Vini da vendemmia tardiva dolci
- Vini da vendemmia tardiva secchi
- Vini da muffa nobile
- Icewine

I vini liquorosi ed aromatizzati non sono ammessi al concorso ma, ove ricevuti, verranno presentati nel banco d'assaggio in apposita sezione ed inseriti nel catalogo della manifestazione. Non sono ammessi vini che non possano rientrare nelle categorie sopra indicate. Il comitato organizzatore verificherà la coerenza tra quanto dichiarato dal produttore e la reale tipologia del vino.

Vengono inoltre introdotte due ulteriori classifiche: in collaborazione con il Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano verranno premiati i vini "Passiti Secchi" che, ad insindacabile giudizio della commissione, risultino più adatti ad accompagnare il Formaggio Parmigiano Reggiano con 30 mesi di stagionatura; inoltre verrà redatta una classifica per l'abbinamento dei vini prodotti nella provincia di Bologna con il "Certosino" dolce tipico del Natale Bolognese.

Per quanto riguarda la categoria "Certosino", i dolci per il concorso saranno preparati seguendo rigidamente la ricetta originale certificata e depositata dalla delegazione di Bologna dell'Accademia Italiana della Cucina alla Camera di Commercio di Bologna che può essere scaricata dal sito ufficiale del concorso.

Per quanto riguarda la categoria "Parmigiano Reggiano", si sottolinea che le degustazioni verranno fatte in collaborazione con esperti del settore caseario, oltre che enologico.

Art. 3 – Iscrizioni

L'iscrizione al concorso è gratuita.



Regolamento del concorso:

Art. 1 – Oggetto

Sono ammessi a partecipare tutti i vini che possono essere inseriti all'interno di una delle sei

Il modulo di iscrizione allegato dovrà essere inviato insieme ai vini secondo le modalità indicate all'art. 4. Il modulo, per avere validità, dovrà essere correttamente compilato nelle sue parti obbligatorie e firmato.

Per tutti i vini partecipanti è obbligatorio, l'invio di:

- scheda tecnica
- etichette per la pubblicazione sul catalogo e sul sito (cartacee ed in file)

Il partecipante potrà anche inviare materiale pubblicitario che sarà distribuito durante la manifestazione (da inviarsi nel pacco insieme ai vini)

Art. 4 – Invio dei vini

L'invio dei vini (compreso delle spese di trasporto) è a carico del produttore.

Il produttore, quale unico titolo di partecipazione, si impegna a consegnare all'Accademia della Muffa Nobile almeno 4 (quattro) bottiglie per ogni vino in concorso da far pervenire presso la sede dell'Accademia all'indirizzo indicato nel modulo di adesione all'atto dell'iscrizione e comunque entro e non oltre il 30 settembre 2010. I vini dovranno dunque essere tassativamente inviati entro tale data. Tutti i premiati, avvisati preventivamente, dovranno inviare ulteriori 3 bottiglie del loro vino vincitore per le degustazioni al pubblico.

Tutti i vini ricevuti nei termini indicati saranno valutati e offerti in degustazione. I vini eventualmente non terminati non saranno restituiti.

Art. 5 – Valutazione

La valutazione dei vini si terrà presso la sede dell'Accademia nei mesi di settembre, ottobre e novembre 2010. Le date delle serate di valutazione verranno pubblicate sul sito ufficiale del concorso. I vini verranno valutati durante sessioni apposite da panel formati da personale qualificato nel mondo enologico. I vini saranno degustati "alla cieca" e il personale che si occuperà dell'anonimizzazione non farà parte delle attività di valutazione. La valutazione verrà effettuata per mezzo di schede apposite e ad ogni vino verrà assegnato un punteggio sulla base del quale verranno redatte le classifiche di categoria.

Art. 6 – Classifiche

Il concorso si articola in otto classifiche:

- sei classifiche di categoria stipulate sulla base dei punteggi di cui all'art. 5;
- una classifica di abbinamento con il certosino;
- una classifica di abbinamento con il formaggio Parmigiano Reggiano.

Sarà possibile che vengano premiati più vini in caso di pari merito.

Qualora una determinata tipologia di vino (ad es. Vin Santo, Amarone, etc.) raggiunga i 20

partecipanti, verrà istituita una classifica apposita e verranno premiati con un attestato specifico i tre vini con i punteggi più alti. L'inclusione in questa classifica **non** esclude la partecipazione alla classifica principale della categoria di partecipazione dichiarata all'iscrizione.

Art. 7 – Premi

Verranno premiati i vini nelle prime tre posizioni delle sei classifiche di categoria, i primi tre vini che sono stati giudicati dalla commissione più adatti ai relativi abbinamenti con il certosino e con il formaggio Parmigiano Reggiano.

Tutti i vini riceveranno sulla base del punteggio ottenuto una classificazione secondo la seguente scala:

- 100 - 91: 5 Corone
- 90,9 - 90: 4 Corone d'Eccellenza
- 89,9 - 86: 4 Corone
- 85,9 - 85: 3 Corone d'Eccellenza
- 84,9 - 80: 3 Corone

Ai vini che non dovessero raggiungere tale punteggio minimo verrà rilasciato un 'attestato di partecipazione.

Art. 8 – Località e data della premiazione

La premiazione del concorso si svolgerà all'interno della manifestazione "Rassegna Internazionale dei Vini Passiti e da Meditazione" il giorno sabato 5 marzo 2011 presso il Centro Congressi Savoia Hotel Regency Bologna in orario che verrà successivamente comunicato.

Art. 9 – Degustazioni durante la Rassegna

I vini inviati saranno esposti sui tavoli di miscita durante l'apertura al pubblico della Rassegna, sabato 5 e domenica 6 marzo 2011 e offerti in degustazione assieme ad una porzione di Certosino e una di formaggio Parmigiano Reggiano. La loro presentazione sarà affidata a sommelier professionisti ed esperti di settore.

L'Accademia garantisce l'inserimento nel catalogo, che sarà distribuito ai visitatori, e la visibilità sul sito dell'Accademia stessa, sia dei dati dell'azienda che dei vini iscritti alla manifestazione.

Ogni cantina riceverà due biglietti omaggio per l'ingresso alla manifestazione.

La manifestazione sarà propagandata a mezzo stampa specializzata e attraverso adeguata comunicazione radio-televisiva.

Art. 10 – Disposizioni finali

La partecipazione al concorso oggetto del presente regolamento comporta l'accettazione incondizionata da parte dei partecipanti di tutte le clausole del presente regolamento.

Il sito ufficiale del concorso su cui vengono pubblicati il regolamento, i suoi aggiornamenti, ed ulteriori informazioni inerenti il concorso è <http://www.concorsovinipassiti.it>

Informativa sulla Privacy

Ai sensi del DLgs. 196/2003 la informiamo che i dati da lei forniti saranno oggetto da parte dell'Accademia della Muffa Nobile di trattamento attraverso modalità cartacee e/o informatizzate, nel rispetto delle misure minime di sicurezza e sempre improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della sua riservatezza e dei suoi diritti.

Secondo quanto disposto dall'articolo 13 del predetto decreto legislativo Le forniamo le seguenti informazioni:

1. I dati saranno trattati nei limiti della normativa sulla privacy, per l'esclusiva finalità della partecipazione al Palio e al Concorso annesso. Potranno inoltre essere riportati nel sito web dell'Accademia e nel catalogo del Palio.
2. Il conferimento dei dati relativi a nome e cognome del riferimento, a denominazione, indirizzo, recapito telefonico della cantina, a nome, denominazione e categoria del vino è obbligatorio, al fine dell'ammissione alla partecipazione al Palio; il conferimento dei dati relativi al recapito fax, all'indirizzo di posta elettronica e al sito web è facoltativo ed ha lo scopo di permettere all'Accademia di informarla ed aggiornarla sul Palio e pubblicizzare la sua partecipazione sul proprio sito e sul catalogo.
3. I dati potranno essere comunicati ad altri soggetti (enti o associazioni) che cooperano con l'Accademia nell'organizzazione della manifestazione al fine esclusivo della partecipazione al Palio.
4. Il titolare del trattamento è l'Accademia della Muffa Nobile, presso la sede di Zola Predosa (BO), via dei Lombardi 1.
5. In ogni momento potrà esercitare i suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 7 del predetto decreto legislativo: in particolare potrà chiedere di conoscere l'esistenza di trattamenti di dati che possono riguardarla; di ottenere senza ritardo la comunicazione in forma intellegibile dei medesimi dati e della loro origine, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge; l'aggiornamento, la rettificazione ovvero l'integrazione dei dati; l'attestazione che le operazioni predette sono state portate a conoscenza di coloro ai quali i dati sono stati comunicati, eccettuato il caso in cui tale adempimento si riveli impossibile o comporti un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato; di opporsi, in tutto o in parte, per motivi legittimi, al trattamento dei dati personali che la riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta.

Accademia della Muffa Nobile

**c/o Bar Caffè e Pausa
Via dei Lombardi, 1
40069 Zola Predosa (BO)
ITALY**