

FESTIVAL DEL VINO DI CASA CARAMANICO TERME 2° EDIZIONE

REGOLAMENTO

1. E' promossa dall'ASCA, Associazione Comercianti, Artigiani e Società Cooperative di Caramanico, in collaborazione con il Comune di Caramanico Terme, insieme alle associazioni del territorio e su spontanea adesione dei cittadini interessati, all'interno del programma "Caramanico Eventi di Natale", l'evento folkloristico denominato "Festival del Vino di Casa", che ha come scopo il concorso enologico amatoriale dei vini fatti in casa della zona di Caramanico Terme.

2. L'organizzazione dell'evento è diretta dall'ASCA.

3. Obiettivi del Festival sono quelli, principalmente, di:

- Valorizzare la tipicità e l'identità culturale, nel rinnovo di un processo di autoproduzione vinicola di tradizione secolare che rappresenta ancora uno dei momenti ancora vivi di rappresentazione del calendario agrario, nella vita quotidiana dei Caramanichesi;
- Proporre un'occasione di "turismo dell'esperienza", generato dall'incontro tra gli abitanti di Caramanico Terme e i turisti e visitatori, in occasione del Festival;
- Promuovere la cultura della qualità del cibo e del vino nel segno della moderazione, della filiera corta, dell'autenticità degli usi locali.

4. Possono partecipare al concorso tutti i produttori singoli o associati, amatoriali, che abbiano una cantina familiare nel territorio comunale di Caramanico Terme. Eventuali partecipazioni dai paesi limitrofi saranno accettate con riserva, in dipendenza dal numero degli iscritti, ovvero iscritti ad una categoria fuori concorso, a giudizio dell'Organizzazione.

5. L'iscrizione al concorso è gratuita. Al momento dell'iscrizione si dovrà presentare un modulo compilato con le seguenti informazioni:

- Nome del Vino
- Località di origine del vigneto
- Tipo di uva presente nel vino
- Località della cantina usata per la realizzazione e conservazione del vino
- Metodo di conservazione (acciaio, vetro resina, legno ecc.)

6. Ogni cantina può partecipare con una o più tipologie di vino nelle categorie:

- Bianco
- Cerasuolo

- Rosso

7. Per ogni vino presentato sono necessarie **n. 2 bottiglie** per la degustazione della giuria tecnica, che si terrà nell'apposito spazio allestito all'interno della manifestazione, in Piazza G. Garibaldi. **È anche richiesta la fornitura, a titolo di contributo alla manifestazione, di l. 5 per ciascuna cantina** che si presenta a concorso, per consentirne la degustazione al pubblico.

8. **Il vino dovrà essere presentato al gazebo dell'organizzazione dalle ore 16:00 alle ore 17:30 del giorno della gara** (27 dicembre) e sarà travasato in bottiglie di vetro di tipologia ed etichetta numerata fornite dall'Organizzazione, in modo che ciascuna bottiglia non sia riconducibile ad un proprietario, ma al codice del vino iscritto il cui collegamento al proprietario potrà essere rivelato solo al momento della premiazione e dopo il giudizio della giuria.

9. Il concorso prevede la valutazione da parte di una giuria tecnica formata da esperti nel settore dell'enologia e dell'enogastronomia che esprimerà il proprio giudizio in separata sede. A garanzia dell'anonimato i vini per la giuria tecnica saranno presentati in sistemi che ne impediscano l'attribuzione ai diversi produttori. Sarà facoltà dell'Organizzazione decidere se possa essere attivato anche un meccanismo di votazione a "giuria popolare", a puro scopo conviviale e di animazione e senza che questo influisca sulla valutazione della giuria tecnica, che invece determina la graduatoria ufficiale.

11. Saranno esclusi dal concorso tutti coloro che non rispetteranno gli articoli precedenti.

12. Al termine della serata verrà redatta la classifica dei vini in concorso attribuendo premi di carattere simbolico. La premiazione si svolgerà al termine della serata in Piazza G. Garibaldi. In caso di maltempo la manifestazione sarà trasferita presso l'Auditorium San Domenico o presso il Palasantelena.

13. Maggiori informazioni si possono chiedere all'indirizzo e mail info@comunecaramanicoterme.it o all'ASCA.

FESTIVAL DEL VINO DI CASA CARAMANICO TERME 2° EDIZIONE

SCHEDA DI ISCRIZIONE

da stampare e consegnare, insieme al vino richiesto (2 l per tipologia iscritta + 5 l per cantina) come da art. 7 del Regolamento, dalle ore 16:00 alle ore 17:30 del 27 Dicembre 2016 al box dell'Organizzazione in Piazza G. Garibaldi.

Rappresentante della Cantina _____

Recapito telefonico _____

Nome della Cantina _____

Località _____

Nome del Vino _____

Località di origine del vigneto _____

Tipo di uva presente nel vino _____

Metodo di conservazione (acciaio, vetro resina, legno ecc.) _____

Iscrizione nella categoria

- Bianco
- Cerasuolo
- Rosso
- Fuori concorso. Specificare _____

Il rappresentante dichiara di voler accettare insindacabilmente il giudizio della giuria tecnica.

FIRMA DEL RAPPRESENTANTE

SPAZIO RISERVATO ALL'ORGANIZZAZIONE

Al vino iscritto con il nome di _____

è attribuito il codice _____