

REGOLAMENTO

9^a Edizione "Filari di Bolle" Selezione Spumanti 2023 Casarsa della Delizia

Art. 1 - OGGETTO

La Pro Casarsa della Delizia APS, il Comune di Casarsa della Delizia e l'Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia, in collaborazione con il Consorzio UNI.DOC-FVG, nell'ambito della 75° Sagra del Vino di Casarsa della Delizia, organizzano - "Filari di Bolle" - Selezione Spumanti 2023 Casarsa della Delizia - , volta a decretare i migliori Spumanti della Regione Friuli Venezia Giulia con l'obiettivo di valorizzare la qualità e l'eleganza di un prodotto che sta acquistando sempre maggiore interesse sui mercati nazionali ed esteri. Gli esiti della selezione verranno resi noti il giorno VENERDì 21 APRILE 2023 durante la cerimonia inaugurale della 75° Sagra del Vino nella Sala Consiliare di Palazzo Burovich de Zmajevich.

Art. 2 - PREMI E RICONOSCIMENTI

- Una stampa fotografica del Maestro Elio Ciol delle dimensioni di 40x50 cm realizzata in esclusiva per il concorso al primo classificato per ognuna delle 5 categorie di spumantizzazione ed un attestato di Miglior Classificato
- Riconoscimento per la miglior etichetta e packaging

Art. 3 - REQUISITI DEI PARTECIPANTI

Si accettano i campioni ottenuti da uve prodotte in Friuli Venezia Giulia, spumantizzate nelle Regioni Friuli Venezia Giulia, Veneto e Trentino Alto Adige e commercializzate da aziende che









Alla selezione è possibile presentare i campioni nel numero di seguito specificato per ciascuna categoria che non siano stati proposti alla precedente edizione: *Spumanti Cuvèe e Monovarietali che non rientrano nelle altre categorie

Categoria A: Metodo Charmat Prosecco DOC

numero 1 campione per ogni tipologia in base al residuo zuccherino.

Categoria B: Metodo Charmat Ribolla Gialla

numero di campioni libero.

Categoria C: Metodo Charmat *

numero di campioni libero.

Categoria D: Metodo Classico

numero di campioni libero.

Categoria E: Metodo Charmat Prosecco Rosè

numero 1 campione per ogni tipologia in base al residuo zuccherino.

Art. 4 - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

La selezione, svolta tramite degustazioni effettuate in forma rigorosamente anonima, sarà condotta da un Presidente nominato dalla struttura organizzativa quale garante.

La Commissione si riunirà nella giornata di **mercoledì 29 marzo 2023** a partire dalle ore 09.00 nella Sala Consiliare di Palazzo Burovich de Zmajevic, sede del Municipio di Casarsa della Delizia (Via Risorgimento, 2 Casarsa della Delizia) e sarà così composta: un membro indicato dalle Delegazioni regionali di AIS FVG, ASSOENOLOGI FVG, ONAV FVG, Associazione Regionale Città del Vino, UNI.DOC Fvg, Consorzio Tutela DOC Fvg, giornalisti di settore ed esperti. Ad essa spetterà l'individuazione dei vini finalisti per ciascuna categoria che avranno ottenuto un punteggio pari o superiore a 80/100 e tra essi i vini vincitori per ciascuna delle categorie individuate e ulteriori riconoscimenti.

Le aziende che avranno ottenuto il punteggio più alto per ciascuna categoria di cui all'Art. 3 otterranno la qualifica rispettivamente di:

- Miglior Metodo Charmat Prosecco DOC
- Miglior Metodo Charmat Spumante Ribolla Gialla
- Miglior Metodo Charmat
- Miglior Metodo Classico
- Miglio Metodo Charmat Prosecco Rosè

mentre tutte le altre aziende partecipanti saranno considerate seconde a pari merito.









Organizzatrice dell'Evento:

PRO CASARSA DELLA DELIZIA

Art. 5 - PROMOZIONE DEGLI SPUMANTI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

I vini finalisti saranno proposti nell'Enoteca degli Spumanti del Friuli Venezia Giulia che sarà allestita durante la 75ª Sagra del Vino di Casarsa della Delizia (21 aprile - 2 maggio 2023), gestita dai Sommelier dell'AIS FVG in collaborazione con la Pro Casarsa della Delizia.

Durante la manifestazione i vini finalisti saranno inoltre proposti in una serie di degustazioni guidate da parte di AIS Fvg. La promozione proseguirà durante Sapori Pro Loco presso Villa Manin e nei mesi estivi in concomitanza con le manifestazioni Calici di Stelle, Un calice a teatro, Festival Vini Gusti Musica FVG e altre iniziative proposte in sinergia con l'Associazione Città del Vino.

Art. 6 - MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Le aziende del Friuli Venezia Giulia che intendono partecipare alla selezione sono tenute a:

- inoltrare il modulo di adesione allegato debitamente firmato, la scheda del vino (o dei vini) che partecipa/partecipano alla selezione ed il logo aziendale, via e-mail all'indirizzo segreteria@procasarsa.org, a partire dal momento di ricezione della presente comunicazione, fino alle ore 12.00 di venerdì 24 marzo 2023:
- presentare i campioni nel numero indicato nell'Art.2;
- recapitare n. 6 (sei) bottiglie per ogni categoria proposta.

Art. 7 - ADEMPIMENTI DEI PRODUTTORI

Con l'adesione volontaria alla selezione **"Filari di Bolle"- Selezione Spumanti 2023** Casarsa della Delizia - i produttori si impegnano a:

- accettare il presente Regolamento, scaricabile dal sito internet della Pro Casarsa della Delizia www.procasarsa.org.
- fornire numero 6 (sei) bottiglie per ogni campione presentato alla selezione in oggetto;
- consegnare i vini presso:
 - **A.** Consorzio UNI.DOC Fvg a Villa Nachini Cabassi Piazza XXVII Maggio, 23 33040 Corno di Rosazzo (UD) il **22-23-24 marzo nel seguente orario: 08.30-12.30** Tel. 0432/730129
 - B. Municipio Casarsa della Delizia in Via Risorgimento, 2 33072 Casarsa della Delizia (PN) il 22-23-24 marzo nel seguente orario: 10.00-12.30 Tel. Presidente Tesolin (335/5388213) Eleonora Canton (340/3865597)
- le aziende produttrici dei vini vincitori per ciascuna categoria dovranno garantire la propria presenza al ritiro del premio che avverrà durante la cerimonia inaugurale della 75° Sagra del Vino, venerdì 21 aprile 2023 alle ore 17.00, a Casarsa della Delizia nella Sala Consiliare di Palazzo Burovich de Zmajevich, sede del Municipio (Via Risorgimento, 2 Casarsa delle Delizia).
- le aziende dei vini finalisti per ciascuna categoria, si impegnano a fornire ulteriori bottiglie ad un prezzo scontato del 50% dal listino dedicato alla ristorazione, che verranno proposte nell'Enoteca degli Spumanti del Friuli Venezia Giulia allestita durante la Sagra del Vino e durante le degustazioni guidate e gli eventi estivi. Seguiranno apposite e specifiche informazioni.









Art. 8 - ESCLUSIONE DALLA SELEZIONE

Il mancato rispetto delle procedure previste dal presente Regolamento, compresa la proposta di campioni non conformi alle condizioni di cui all'Art. 2, nonché la mancata osservanza delle modalità operative comunicate, causano l'automatica esclusione dell'azienda dalla selezione.

Art. 9 - MODIFICA REGOLAMENTO

L'ente organizzatore si riserva il diritto di modificare il presente regolamento in ogni sua parte e in qualunque momento ciò si rendesse necessario.

Art. 10 - INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI art. 13 del D. Lgs. N. 196/2003 Il trattamento dei dati personali raccolti attraverso la domanda di ammissione alla selezione "Filari di Bolle" Selezione Spumanti 2023 Casarsa della Delizia, è finalizzato unicamente all'organizzazione, gestione e promozione dell'iniziativa stessa. Si individua nell'ente organizzatore il titolare e responsabile del trattamento dei dati personali.



ATROCINIO





























