

# REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

Obiettivo finale: premiare 20 produttori vinicoli, uno per regione d'Italia. I selezionati avranno la straordinaria possibilità di presentare **gratuitamente** la loro azienda e i loro prodotti all'interno dell'evento <https://wineinvenice.com/>

I temi fondanti dell'evento sono:

## SOSTENIBILITA'

Pensare al domani in ogni momento della produzione non è più una scelta di posizionamento di un prodotto, ma una necessità che ci permette di lasciare alle future generazioni un mondo ancora in grado di essere vissuto. Il vino è sostenibile se riesce a rispettare il proprio territorio e beneficiare delle peculiarità uniche che permettono ad ogni chicco di diventare un gran vino in bicchiere.

## INNOVAZIONE

Rischia, sperimenta, cerca di migliorare, cambia le regole e quando ci sei riuscito, cambiale di nuovo. Solo così si può innovare, solo così si può far crescere: un prodotto, un settore ed un'economia.

## ETICA

Un'etica è un quadro di riferimento, un principio guida, spesso di natura morale. Le persone con una forte etica del lavoro credono che il duro lavoro sia una buona cosa in sé. Un'etica sociale può includere "trattare le persone come vorremmo che loro ci trattassero". Fare un prodotto eticamente corretto vuol dire semplicemente essere in grado di rispettare il prossimo sempre.



## CANDIDATURE

Questa selezione nasce dalla collaborazione tra WINE IN VENICE e l'Associazione Italiana Sommelier AIS e si basa sull'ormai consolidato ed accurato lavoro che AIS svolge sull'intero territorio nazionale per l'annuale pubblicazione della Guida VITAE. Qualora infatti l'azienda sia censita nella Guida Vitae 2023 NON dovrà inviare alcun campione per la valutazione organolettica dei vini candidati. In alternativa, oltre alla compilazione del form online, occorrerà inviare una campionatura dei vini candidati (da 6 a 8 bottiglie per massimo 5 referenze che dovrà pervenire **COMUNIAN VINI Via Svezia, 5, 35127 Padova (PD)** entro il 15/07/2023) per la valutazione organolettica a cura di un panel di degustatori.

La partecipazione al processo di selezione avviene solo tramite la compilazione del seguente form online: [LINK 2024](#). Ogni produttore vitivinicolo italiano può **candidarsi gratuitamente** per partecipare alle selezioni. Oltre ai dati identificativi dell'azienda si dovranno compilare dei campi obbligatori, in risposta a domande relative ai tre temi portanti dell'evento.

[Il form è disponibile dal 15 maggio 2023 al 15 luglio 2023](#)

## SELEZIONE PER AZIENDE NON PRESENTI IN GUIDA VITAE 2023

A questa selezione potranno accedere solo i produttori, che dopo aver compilato in tutte le sue parti il Form Online entro la data del 15/07/23, avranno fatto pervenire entro il 15/07/23 i campioni per l'assaggio.

Una giuria di degustatori scelta da AIS VENETO, esaminerà i campioni alla cieca secondo i metodi e le schede di valutazione ufficiali AIS.

I produttori che avranno raggiunto o superato il punteggio soglia con i loro campioni passeranno la selezione e si uniranno al gruppo dei produttori presenti nella Guida Vitae che avranno compilato correttamente il Form Online entro le 24.00 del 15/07/23.

## SELEZIONE FINALE

Si passerà poi alla valutazione cuore dell'evento, ossia l'esame di quanto dichiarato nel Form Online.

Ogni giurato darà una valutazione da 0 a 10 per ogni scheda produttore, creando una classifica di attinenza ai 3 temi dell'evento. Tutte le valutazioni saranno segrete e compilate tramite un apposito form online riservato ai giudici accreditati.



Questa fase di selezione è curata dalla GIURIA WINE IN VENICE che verrà ufficialmente presentata in occasione di una specifica conferenza stampa.

Entro il XX/XX/XX il Presidente di Giuria, assistito dalla Segreteria Organizzativa dell'evento, raccoglierà le valutazioni dei giurati creando una classifica per ogni regione dal primo al decimo classificato.

## VINCITORI

Decretati i 20 vincitori, ossia i 20 primi classificati, uno per regione d'Italia, sarà cura della Segreteria Organizzativa dell'evento comunicare all'azienda la vittoria e tutti i benefit acquisiti legati alla partecipazione all'evento.

In caso di parimerito nella classifica regionale, la Segreteria Organizzativa darà la priorità all'azienda che ha dichiarato nel form l'età media dei suoi dipendenti più bassa, previa verifica di quanto dichiarato.

Una mail ufficiale di Wine in Venice comunicherà ai 20 produttori selezionati di essere i vincitori dando l'accesso all'evento.

Nel caso in cui l'azienda vincitrice non fosse in grado di presenziare fisicamente all'evento, la Segreteria organizzativa, andrebbe prima a contattare l'eventuale azienda a pari merito, poi la seconda classificata e così a scendere, per trovare un'azienda sostitutiva per la stessa regione. Nel caso nessuna di queste potesse partecipare fisicamente la Segreteria organizzativa proporrà all'azienda vincitrice o a seguire alle altre, di essere rappresentata alla propria postazione da due Sommelier AIS a carico dell'azienda produttrice.

\*Si precisa che le cantine vincitrici delle passate edizioni di Wine in Venice non potranno presentare la propria candidatura. A loro è tuttavia riservata l'esclusiva *Hall of Fame*. Per ulteriori dettagli scrivere a: [info@wineinvenice.it](mailto:info@wineinvenice.it)

*Venezia, 15/05/2023*

*Segreteria Organizzativa Wine in Venice*