

VI RASSEGNA CON VALUTAZIONE DEI VINI DA UVE PILZWIDERSTANDSFÄHIG (PIWI)

**per promuovere la conoscenza di queste varietà attraverso un confronto tra vini
prodotti con almeno 95% di uve PIWI**

REGOLAMENTO

Art. 1 – ORGANIZZAZIONE

La Fondazione Edmund Mach (“FEM”) - attraverso i suoi Centri (Istruzione e Formazione, Trasferimento Tecnologico, Ricerca e Innovazione) - organizza:

la VI RASSEGNA CON VALUTAZIONE DEI VINI DA UVE PILZWIDERSTANDSFÄHIG (PIWI)

che si terrà presso la sede di FEM a San Michele all’Adige (TN) nelle giornate di **mercoledì 11 e giovedì 12 novembre 2026**.

Art. 2 – FINALITÀ

La Rassegna si propone di valorizzare e promuovere la conoscenza di queste varietà attraverso un confronto tra vini prodotti con almeno 95% di uve provenienti da varietà PIWI (come da tabella sottostante):

Colore Bacca	Varietà iscritte al Registro Nazionale della Varietà da vino e vinificabili
Bianca	Bronner – Cabernet blanc – Charvir – Fleurtai – Kersus – Johanniter – Muscaris – Palma – Pinot Irska – Poleskei Muskotaly – Sauvignon Kretos – Sauvignon Nepis – Sauvignon Rytos – Solaris – Soreli – Souvigner Gris – Valnosia – Helios
Rossa	Cabernet Carbon – Cabernet Cortis – Cabernet Eidos – Cabernet Volos – Cabertin – Julius – Merlot Khantus – Merlot Khorus – Nermantis – Pinot Kors – Pinot Regina – Pinotin – Prior – Ranchella – Regent – Sevar – Termantis – Volturnis

che concorreranno nelle seguenti categorie:

- Vini Rossi
- Vini Bianchi
- Vini Bianchi a macerazione prolungata “Orange”
- Vini Spumante Metodo Classico
- Vini Spumante Metodo Charmat
- Vini Frizzanti
- Vini da uve soggette ad appassimento (zucchero residuo > di 5 gr/l)

Il Comitato organizzatore si riserva di eliminare una o più delle categorie sopra menzionate nel caso in cui il numero dei vini in rassegna non sia sufficiente ad effettuare un confronto significativo (almeno 5 vini per categoria).

Si chiede di indicare nella scheda di adesione le varietà impiegate per ogni singolo vino, specificando la percentuale varietale presente.

Art. 3 - REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE E CLASSIFICAZIONE DEI VINI

Possono partecipare alla Rassegna le aziende produttrici del settore vitivinicolo e le cantine, intendendosi come tali quelle aziende che vinificano o imbottigliano i vini. Sono escluse le aziende che curano solo la commercializzazione dei vini. Sono altresì escluse dalla Rassegna le aziende che siano (o siano state) interessate da procedimenti giudiziari dovuti a frodi o sofisticazioni.

Possono partecipare alla Rassegna le partite di vino già imbottigliate con i quantitativi minimi di imbottigliamento pari ad almeno 500 bottiglie da 0,75 litri. Le partite di vino saranno suddivise nelle categorie come da articolo 2 del presente regolamento.

Art. 4 - COMITATO ORGANIZZATORE e COMITATO TECNICO

FEM nomina quali membri del comitato organizzatore e tecnico i seguenti esperti:

- prof. Andrea Panichi, docente di Enologia del Centro Istruzione e Formazione di FEM;
- dott. Marco Stefanini, Presidente PIWI Italia;
- dott. Riccardo Velasco, Direttore generale di FEM;
- dott. Maurizio Bottura, Dirigente del Centro Trasferimento Tecnologico di FEM;
- dott.ssa Silvia Vezzulli, responsabile dell'Unità Fisiologia e miglioramento genetico della vite del Centro Ricerca e Innovazione di FEM;
- dott.ssa Silvia Ceschini, responsabile dell'Ufficio Comunicazione e relazioni esterne di FEM.

Art. 5 - COMPITI DEL COMITATO ORGANIZZATORE E DEL COMITATO TECNICO

Il Comitato organizzatore, nello svolgimento dei suoi compiti, si ispira a criteri volti alla tutela dell'immagine della manifestazione, alla tutela dei consumatori, alla parità di trattamento e alla riservatezza dei dati ricevuti. I compiti del Comitato sono i seguenti:

- valutare le domande di partecipazione alla Rassegna e disporre l'eventuale esclusione per difetto dei requisiti richiesti;
- curare la realizzazione della Rassegna in tutte le sue operazioni.

Art. 6 - MODALITÀ' DI ISCRIZIONE

Le aziende che, avendo i requisiti di cui all'articolo 3 del presente Regolamento, intendono partecipare alla Rassegna devono:

- entro e non oltre il **26 ottobre 2026** far pervenire presso FEM **la domanda di partecipazione** secondo il modulo allegato per **ciascun vino iscritto**;
- successivamente all'iscrizione, consegnare presso il Palazzo Ricerca e Conoscenza (PRC) di FEM con la dicitura RASSEGNA PIWI n° 6 (sei) bottiglie dello stesso lotto, relative al singolo vino iscritto, di capacità di litri 0,75 e il relativo **verbale di prelievo**.

La domanda:

- deve essere inviata via e-mail ai seguenti indirizzi: corsoenologico@fmach.it mettendo per conoscenza andrea.panichi@fmach.it;
- può essere inviata per posta a: Fondazione Edmund Mach, palazzo PRC, Via Mach 1, 38098 San Michele a/A (TN), precisando Vini Rassegna PIWI.

La partecipazione alla Rassegna è gratuita.

Art. 7 - RICEZIONE DEI CAMPIONI

Dal momento della ricezione tutti i campioni saranno conservati secondo le norme di buona tecnica enologica. I campioni di vino, prima di essere sottoposti all'esame, saranno resi anonimi nel pieno rispetto di quanto prevede il D.M. 9 novembre 2017 (in materia di concorsi enologici) e mediante l'utilizzo di codici attribuiti dagli organizzatori.

Dal momento del ritiro i vini saranno conservati secondo le norme di buona tecnica enologica. Un numero di 2 (due) campioni per ogni vino iscritto saranno conservati per 6 (sei) mesi dal termine della Rassegna per consentire i controlli in caso di eventuali contestazioni.

Art. 8 - RESPONSABILITÀ

FEM declina ogni responsabilità circa l'eventuale ritardo nella consegna dei campioni rispetto alla data stabilita, per la perdita totale o parziale dei campioni durante il trasporto, nonché in ordine allo stato di conservazione dei campioni stessi.

In caso di mancata consegna o perdita in tutto e/o in parte dei campioni spediti, l'azienda partecipante si impegna ad integrare le bottiglie mancanti.

Tutte le spese relative al recapito dei campioni sono a completo carico delle aziende partecipanti.

I vini delle aziende partecipanti che non osservano le disposizioni indicate nel presente Regolamento non sono ammessi alla Rassegna e non avranno diritto alla restituzione dei campioni inviati.

Art. 9 - VALUTAZIONE, DATE, ORARI DELLA RASSEGNA

La giuria della Rassegna è formata da almeno 20 esperti qualificati del mondo del vino selezionati tra: giornalisti, sommelier, enotecnici, enologi e ricercatori afferenti al mondo agroalimentare.

La degustazione verrà effettuata presso il palazzo PRC, aula Versini, nelle date di:

- mercoledì 11 novembre 2026 pomeriggio con orario 13:30 - 17:30;
- giovedì 12 novembre 2026 mattina con orario 08:30 - 13:30.

Qualora i vini fossero in un numero tale da non permettere lo svolgimento in un'unica mattina della fase di degustazione, si prevede di proseguire nel pomeriggio dello stesso giovedì con orario 14:00 - 16:00

Le commissioni valuteranno i campioni in forma anonima utilizzando una scheda atta a valutare parametri olfattivi e gustativi con una valutazione di gradevolezza che permetterà di determinare la classifica.

Alle aziende che si iscriveranno sarà inviato, su richiesta, il punteggio del loro vino rispetto alle prime tre posizioni della categoria iscritta.

La valutazione sarà svolta singolarmente da ogni commissario.

La degustazione avverrà in forma anonima, in quanto saranno indicate solo le tipologie che i commissari andranno a valutare.

Il vino con il punteggio più alto risulterà il vincitore della rispettiva categoria.

Art. 10 - DISTINZIONI E PROCLAMAZIONE DEI VINCITORI

Saranno premiate le prime tre posizioni per ogni singola categoria in Rassegna.

Inoltre, a seconda del punteggio ricevuto, i vini verranno premiati con una medaglia:

- con un punteggio compreso tra 86 - 87 medaglia di bronzo;
- con un punteggio compreso tra 88 - 89 medaglia d'argento;
- con un punteggio pari o superiore a 90 medaglia d'oro.

I premi conferiti con apposita raffigurazione grafica della medaglia riporteranno il logo semplificato di FEM, la categoria di partecipazione, il nome del vino e il nome dell'azienda.

La proclamazione dei vincitori per ogni singola categoria in rassegna avrà luogo presso FEM il 14 gennaio 2027.

In occasione della premiazione verrà realizzato un seminario tecnico con successiva degustazione dei vini presenti alla rassegna.

Art. 11 – Utilizzo DELLE MEDAGLIE E LICENZA

A ciascuna azienda vincitrice è concessa in licenza non esclusiva la facoltà di utilizzare la rappresentazione grafica della medaglia conseguita dai prodotti premiati in occasione della Rassegna.

La medaglia incorpora e comprende la denominazione e il logo semplificato di FEM, oggetto di specifiche e apposite domande di registrazione di marchio. Resta espressamente vietato qualsiasi intervento di scorporo o separazione del logo e/o della denominazione FEM dalla grafica della medaglia, nonché il loro utilizzo in via autonoma o per finalità diverse da quelle previste dal presente Regolamento.

La licenza d'uso della medaglia è disciplinata e condizionata al rigoroso rispetto delle "Condizioni d'Uso" riportate in allegato al presente Regolamento.

L'efficacia della concessione in licenza è espressamente subordinata alla preventiva restituzione, a mezzo Posta Elettronica Certificata (PEC) all'indirizzo direzione.generale@pec.iasma.it, delle suddette "Condizioni d'Uso" debitamente firmate digitalmente per espressa visione e accettazione dal legale rappresentante dell'azienda vincitrice.

Art. 12 – RISERVATEZZA

A salvaguardia dell'immagine delle aziende partecipanti il comitato organizzatore si riserva di non divulgare pubblicamente i punteggi ottenuti dai singoli vini. Verranno resi noti privatamente, ad ogni singola azienda, solamente i punteggi dei primi 3 vini e verrà fornito il punteggio ottenuto dal proprio vino.

Art. 13 – MODIFICHE DEL REGOLAMENTO

Il Comitato organizzatore si riserva il diritto di modificare il presente regolamento. Sarà cura del Comitato organizzatore la comunicazione di tali modifiche alle aziende partecipanti alla Rassegna.

Art. 14 – FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia concernente l'interpretazione, l'esecuzione e/o validità del presente Regolamento, nonché lo svolgimento della Rassegna e i suoi esiti, il Foro competente è quello di Trento, con ciò intendendosi derogata ogni altra competenza.

San Michele all'Adige, 2 ottobre 2026

Il Direttore Generale della Fondazione Edmund Mach
dott. Riccardo Velasco



Firmato digitalmente da:

RICCARDO VELASCO

02/10/2026 14:15

ALLEGATO

CONDIZIONI D'USO DELLA MEDAGLIA (LICENZA D'USO) DA PARTE DELLA FONDAZIONE EDMUND MACH (FEM) PER I VINCITORI DELLA VI RASSEGNA CON VALUTAZIONE DEI VINI DA UVE PILZWIDERSTANDSFÄHIG (PIWI)

*(valevoli solo se il presente documento viene restituito a FEM via PEC
all'indirizzo direzione.generale@pec.iasma.it debitamente sottoscritto in forma digitale dal legale
rappresentante dell'azienda vincitrice per accettazione delle obbligazioni sotto riportate)*

1. Oggetto della licenza e vincolo di prodotto

L'autorizzazione all'utilizzo della medaglia dei vincitori che sarà oggetto di elaborazione grafica per le finalità della Rassegna (di seguito "Medaglia") è concessa da parte di FEM alle aziende vincitrici esclusivamente per il lotto di vino specificamente premiato dalla giuria.

Identificazione: la Medaglia è indissolubilmente legata al vino identificato per: nome commerciale, annata di produzione, numero di lotto (se disponibile) e tipologia.

Esclusività: è fatto esplicito divieto di utilizzare la Medaglia per vini della stessa azienda ma di annate diverse, o per blend che non corrispondano esattamente al campione sottoposto a giudizio.

2. Modalità di applicazione fisica (packaging)

La Medaglia può essere riprodotta sulle bottiglie appartenenti al lotto premiato secondo le seguenti regole:

Posizionamento: sulla bottiglia (corpo, spalla o collo) o tramite collaretta.

Inalterabilità: il file grafico fornito da FEM non può essere modificato nei colori, nelle proporzioni o negli elementi testuali.

Quantità: il numero delle Medaglie stampate o applicate non deve eccedere il numero di bottiglie effettivamente prodotte e dichiarate per quell'annata/lotto.

3. Utilizzo digitale e promozionale

L'uso della Medaglia su siti web, social media, cataloghi o altro materiale promozionale è consentito esclusivamente se associato alla rappresentazione visiva o testuale del vino vincitore.

Divieto di ambiguità: il posizionamento della Medaglia nel materiale promozionale deve essere tale da non indurre il consumatore a ritenere che l'intero catalogo aziendale o l'intera linea di prodotti sia stata premiata.

Esempio di uso corretto: "Vino X - Annata ____ (o altra indicazione se l'annata non è disponibile, es. sboccatura) [Immagine della Medaglia]".

Esempio di uso vietato: inserimento della Medaglia nell'header del sito o accanto al logo aziendale in modo generico.

4. Durata e revoca della licenza

Durata: la licenza è valida fino all'esaurimento delle scorte del lotto premiato.

Revoca: FEM si riserva il diritto di revocare l'autorizzazione all'uso della Medaglia in caso di: uso improprio o ingannevole; alterazione del vino dopo la premiazione; mancato rispetto delle norme di etichettatura vigenti.

5. Clausola di Manleva

L'azienda vincitrice dichiara di assumersi ogni responsabilità derivante dall'uso della Medaglia nel mercato, manlevando e tenendo indenne FEM da eventuali contestazioni da parte delle autorità di vigilanza o dei consumatori per uso improprio o per difformità tra il campione premiato e il prodotto commercializzato.

6. Ulteriori segni distintivi

Fatto salvo quanto sopra previsto in merito alla Medaglia, è fatto espresso divieto all'azienda vincitrice di utilizzare denominazioni, marchi, loghi e ulteriori segni distintivi di FEM senza la sua preventiva accettazione scritta.