

**V° 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 V° 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 12 e giovedì 13 novembre 2025**.

**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).

Il Comitato organizzatore, ove risultino iscritti alla Rassegna almeno 10 (dieci) vini della stessa varietà in un'unica categoria, si riserva di prevedere sotto-categorie atte a decretare i migliori delle stesse, che riceveranno un diploma di merito.

**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 i seguenti tre esperti (uno per Centro di appartenenza):

- prof. Andrea Panichi Centro Istruzione e Formazione, docente di Enologia;
- dott. Marco Stefanini Centro Ricerca e Innovazione, esperto di varietà PIWI;
- dott. Maurizio Bottura Centro Trasferimento Tecnologico, esperto di varietà PIWI.

I tre membri del comitato organizzatore sono anche parte del comitato tecnico che viene istituito da FEM e che risulta così composto:

- prof. Andrea Panichi, docente di Enologia del Centro Istruzione e Formazione;
- dott. Marco Stefanini (Centro Ricerca e Innovazione), responsabile dell'Unità fisiologia e miglioramento genetico della vite del Centro Ricerca e Innovazione;
- dott. Maurizio Bottura, Dirigente del Centro Trasferimento Tecnologico;
- prof. Attilio Scienza, già Ordinario di Viticoltura UNIMI;
- prof. Fulvio Mattivi, già ordinario di chimica enologica UNITN;
- dott.ssa Sara Missaglia, giornalista rappresentante della stampa specializzata;
- 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 e - in particolar modo - definire le commissioni di assaggio e le modalità di degustazione dei campioni.

Il Comitato Tecnico svolge il ruolo di supporto al comitato organizzatore per la cura della rassegna e delle relative scelte tecniche (schede di valutazione, modalità di degustazione, selezione commissari, ecc.) fornendo indicazioni utili a supporto delle scelte organizzative.

#### **Art. 6 - MODALITA' 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 **24 ottobre 2025** far pervenire presso FEM la **domanda di partecipazione** secondo il modulo allegato per **ciascun vino iscritto**.
- Successivamente all'iscrizione, a partire dal giorno **15 settembre 2025** e non oltre il **24 ottobre 2025**, 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](mailto:corsoenologico@fmach.it) mettendo per conoscenza [andrea.panichi@fmach.it](mailto:andrea.panichi@fmach.it) e [marco.stefanini@fmach.it](mailto:marco.stefanini@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 24 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 della ricerca e della conoscenza (PRC), in aula Versini, nelle date di:

- mercoledì 12 novembre 2025 pomeriggio con orario 13:30 – 17:30;
- giovedì 13 novembre 2025 mattina con orario 08:30 – 13:00

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 – 17:00

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

Alle aziende che si iscriveranno sarà inviata, 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 84 – 85 medaglia di bronzo

con un punteggio compreso tra 86 – 87 medaglia d'argento

con un punteggio pari o superiore a 88 medaglia d'oro

I premi conferiti riporteranno il logo 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 nel mese di gennaio 2026. In occasione della premiazione verrà realizzato un seminario tecnico con successiva degustazione dei vini presenti alla rassegna.

#### **Art. 11 - 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. 12 - MODIFICHE DEL REGOLAMENTO**

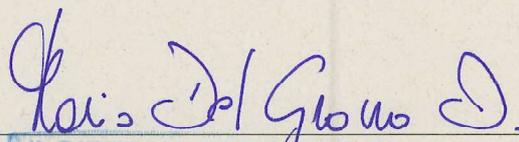
Il Comitato organizzatore si riserva il diritto di modificare il presente regolamento. Sarà cura del Comitato organizzatore la comunicazione di tali modifiche alle aziende partecipanti alla Rassegna.

#### **Art. 13 - 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,

Il Direttore Generale della Fondazione Edmund Mach

  
IL DIRETTORE GENERALE  
ing. Mario Del Grosso Destrieri