

Condizioni generali di partecipazione al premio internazionale PIWI 2020

Concorso per i vini provenienti esclusivamente da varietà resistenti ai funghi (PIWI)

§1 Partecipanti

Sono autorizzate alla presentazione di vini tutte le persone fisiche e giuridiche operanti nel settore della viticoltura, le cooperative vinicole come pure operatori nel commercio dei vini all'ingrosso e al dettaglio e nella gastronomia. Non è ammessa la presentazione di vini ad opera di privati.

§2 Presentazione minima per partecipante

Ogni partecipante può partecipare con il numero di vini desiderato.

§3 Classi di ammissione / disposizioni di legge

Il vino iscritto deve essere prodotto da uve di varietà resistenti (PIWI) e deve essere conforme alla legge sui vini, come pure alle rispettive direttive nazionali e ai regolamenti dell'Unione Europea. Non possono partecipare brandy, liquori e vini senza alcol. Campioni imbottigliati devono riferirsi ad una parte di vino omogenea, ed essere provvisti e contrassegnati con un numero di partita, numero di lotto, numero di prova ufficiale o con un altro contrassegno chiaramente attribuibile ad una botte, cisterna, barile o ad un sistema d'imbottigliamento.

§4 Imbottigliamenti parziali e assaggi dalle botti

In caso di imbottigliamenti parziali, l'uso delle qualità distintive è ammesso solo se è presente un'analisi per ogni successivo imbottigliamento e viene presentata una "seconda" bottiglia per la degustazione. I costi sono a carico dei partecipanti.

Per la premiazione non sono ammessi assaggi dalle botti.

Gli assaggi dalle botti possono essere inviati sotto il profilo della garanzia di qualità e dello sviluppo del prodotto. Vengono degustati e valutati in una categoria separata e il disponente ottiene una valutazione enologico-sensoriale dei vini. L'assegnazione di una medaglia è esclusa.

§5 Categorie

Sono ammessi vini di tutte le tipologie di vitigni e tagli prodotti con tutti i metodi di vinificazione nelle categorie: bianco, rosso, rosé, amabile/dolce, spumante, frizzante, vino naturale e particolari. Nel caso delle cuvée, la composizione dei vitigni deve essere specificata e deve comprendere almeno l'85% di vitigni resistenti ai funghi. Gli organizzatori del concorso si riservano il diritto di attribuire ad un'altra categoria i vini presentati in una determinata categoria durante la procedura di prova. Sono ammessi vini di tutti i livelli qualitativi.

§6 Dimensioni delle bottiglie

Il vino deve essere imbottigliato in fusti ordinari (bottiglie di qualsiasi dimensione e formato, Bag in Box, barattoli, ecc.).

§7 Costi di iscrizione

a) La quota di partecipazione è per membri e non membri:

a partire da 1 vino - 110 € a vino

a partire da 3 vini - 102 € a vino

a partire da 6 vini - 97 € a vino

I costi di iscrizione si intendono più l'I.V.A. applicabile nel paese in cui si svolge il concorso. Il costo per i vini iscritti due volte non sarà rimborsato.

b) Dopo l'iscrizione ogni partecipante riceve i dati di accesso per inserire online i dati dei vini ed una fattura a conferma dell'iscrizione.

c) L'importo della fattura è immediatamente esigibile (senza detrazioni). Il ricevimento del pagamento integrale rappresenta il presupposto per partecipare alla gara. Il pagamento deve essere effettuato mediante bonifico SEPA.

d) In caso di annullamento dell'iscrizione si applicano € 50 di diritti di annullamento.

e) In caso di perdita, danneggiamento e recapito non puntuale della spedizione, se il mittente desidera che venga rintracciata la spedizione, si applica un onere amministrativo pari al costo di iscrizione, al massimo 150 € netti.

§8 Spedizione dei campioni

Devono essere spedite 3 (tre) bottiglie per ogni vino iscritto all'indirizzo indicato. La merce deve essere consegnata sdoganata e franco destino. I dati del vino devono essere inseriti in modo completo nel pass del vino (online o modulo fax). Per quanto riguarda i campioni presentati inclusi i vuoti/imballaggio il partecipante non ha alcun diritto alla restituzione o al risarcimento.

§9 Termine ultimo di invio

Per il termine ultimo di invio dei vini si vedano i Termini. I campioni non ricevuti entro i termini previsti non saranno considerati ai fini del concorso. I campioni non saranno restituiti. L'importo della fattura pagato non sarà rimborsato.

§10 Giuria / Valutazione

La giuria è composta da enologi accreditati e qualificati "Certified. PAR® Master". I vini vengono degustati coperti secondo il sistema di valutazione AR®.

La valutazione dei vini avviene in base alla rispettiva categoria, origine (terroir), metodo di produzione commerciabilità. I risultati sono consultabili e riportati nello schema interazionale a 100 punti. I riconoscimenti vengono assegnati nelle rispettive categorie a seconda del punteggio conseguito. Gli organizzatori si riservano il diritto di assegnare premi speciali.

§11 Logo / Premi

Il partecipante può utilizzare il logo o un altro simbolo riconducibile agli organizzatori come pure i premi in accordo con gli organizzatori. In ogni caso, la proprietà e tutti i diritti sul logo, sugli attestati e sulle medaglie rimangono agli organizzatori. Non sono ammessi un uso, una modifica o una riproduzione illeciti.

§12 Utilizzo delle medaglie

L'utilizzo è ammesso solo per il vino premiato nell'ambito della partita e dell'etichetta presentati. L'uso deve rispettare il rispettivo diritto in materia di concorrenza del paese di produzione del vino; la responsabilità al proposito è del partecipante o del successore legale. Nel caso del vino tedesco, i riferimenti ai premi ai sensi del §30 (1) "Weinverordnung (WeinV)" sono consentiti per l'etichettatura.

§13 Foro competente / luogo di adempimento

Il foro competente ed il luogo di adempimento sono la sede degli organizzatori. Si applica esclusivamente il diritto tedesco.

§14 Accettazione delle condizioni del concorso

Con l'iscrizione vincolante si intendono accettate in modo legalmente vincolante le condizioni di partecipazione ed i risultati delle valutazioni. Non è ammesso un eventuale ricorso contro il risultato della valutazione.

§15 Disposizioni finali

a) Esclusione

In caso di informazioni scorrette o intenzionalmente false gli organizzatori possono escludere il partecipante. Gli organizzatori si riservano il diritto di un eventuale risarcimento danni. Non sussiste alcun diritto legale a prendere parte al concorso. I campioni di vino presentati, per il quale non è stato pagato il rispettivo costo di iscrizione, vengono esclusi dalla partecipazione.

a) Clausola di valorizzazione

Con il presente il partecipante acconsente che vengano utilizzati gratuitamente i campioni non necessari ai fini del concorso nell'ambito di degustazioni comparative a livello nazionale ed internazionale, a fini di formazione e aggiornamento e per la generale promozione della cultura del vino a livello internazionale.

§16 Organizzatore / Produttore

Organizzatore:

PIWI International e.V. WINE System AG

rappresentata dal Susanne Sommer

Wormser Str. 162 Daxa 8

55276 Oppenheim 83112 Frasdorf

info@piwi-international.org buero@winesystem.de

www.piwi-international.org www.winesystem.de

Produttore:

Frasdorf, 1 giugno 2020