



Festival del Chianti della provincia di Pisa

1^a Edizione



Presentazione

Il Comune di Pontedera, in collaborazione con la Delegazione O.N.A.V. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino) della provincia di Pisa, indice il:

“Festival del Chianti della provincia di Pisa”.

Il progetto volge alla promozione del territorio e alla valorizzazione dell'immagine del vino Chianti locale, nonché far conoscere i nostri Chianti qualitativamente migliori e orientare il consumatore nella scelta dando suggerimenti circa il loro migliore accostamento gastronomico. Inoltre vuole essere uno stimolo per tutte le aziende viti-vinicole della provincia al miglioramento del Chianti, unico vino della provincia di Pisa che può fregiarsi della Docg, nonché prodotto emblema della toscantità nel mondo. Il Festival del Chianti si sviluppa in due iniziative parallele:

“Gran Premio Chianti provincia di Pisa” e “Gran Galà del Chianti provincia Pisa”.

Regolamento

Art. 1: Partecipanti

Possono partecipare al Festival del Chianti della provincia di Pisa:

- a) tutti i produttori di Chianti della provincia Pisa che viti-vinificano nel territorio provinciale

Sono esclusi viticoltori, cantine sociali, industriali, commercianti che non si configurano nell'articolo 1 al punto a), nonché le imprese i cui titolari e/o legali rappresentanti abbiano subito condanne per frodi o sofisticazioni.

Art. 2: Vini ammessi

Sono ammessi al Festival del Chianti esclusivamente i vini a denominazione di origine controllata e garantita, provenienti da viticoltura del territorio provinciale pisano, della categoria Chianti delle seguenti tipologie:

- a) Chianti Docg
- b) Chianti delle Colline Pisane Docg
- c) Chianti Superiore Docg
- d) Chianti Riserva Docg

Per ogni singola tipologia può essere presentata, da ogni singolo produttore, una sola annata a discrezione del produttore stesso, da scegliere tra quelle commercializzate o in prossima commercializzazione.

I campioni inviati al Festival dovranno riferirsi a partite di vino di un unico lotto d'imbottigliamento, contenuto in bottiglie di capacità usuale MI 750 o in bottiglie magnum MI 1500

Costituiscono casi di esclusione i Chianti di vendemmie già premiate dal Festival in edizioni precedenti (emendamento valido dalla eventuale seconda edizione)

Art. 3: Modalità di partecipazione

Gli interessati dovranno far pervenire nei luoghi preposti per la raccolta, entro **martedì 24 marzo 2009, 12 (dodici) bottiglie di capacità MI 750, oppure 6 (sei) bottiglie magnum (capacità MI 1500), per ogni tipologia Chianti si voglia far partecipare.**

Alla consegna delle predette bottiglie sarà rilasciata ricevuta che costituisce atto di iscrizione al Festival del Chianti della Provincia di Pisa.

Art. 4: Luoghi preposti alla raccolta vini

I luoghi preposti alla raccolta dei vini sono i seguenti:

- 1) Edicola tabacchi Enrico Bazar di Bimbi Enrico via Tosco Romagnola 398/400 La Rotta tel. 0587-484178
- 2) Santini Enologia via Saffi 48/50 Pontedera tel. 0587/54155
- 3) Villa Magnolia, Pontedera località Gello, incrocio per Lavaiano, tel. 0587/293184 cell. 329/5357836

Art. 5: costi di partecipazione

La partecipazione è gratuita. L'unico costo a carico dei partecipanti è la fornitura delle bottiglie necessarie per lo svolgimento del Gran Premio e del Gran Galà (vedi art 3).

Art. 6: Selezioni e finali del Gran Premio

I campioni presentati saranno conservati in idonei locali a cura del Comitato Gestionale Gran Premio (nominato dal Comune di Pontedera e dall'O.N.A.V. delegazione provinciale) e, al momento opportuno, esaminati in forma rigorosamente anonima da Commissioni Esaminatrici formate da almeno 5 membri diplomati Assaggiatori Onav che esprimeranno un giudizio collegiale su scheda centesimale Onav, compilata dai presidenti delle Commissioni. A vestire, a numerare ed a garantire l'anonimato dei campioni sarà lo stesso Comitato Gestionale Gran premio. Al presidente ed ai membri del Comitato Gestionale Gran premio, qualora fossero anch'essi assaggiatori Onav diplomati, è comunque categoricamente vietato far parte delle Commissioni Esaminatrici. Ogni campione sarà assaggiato da due Commissioni Esaminatrici diverse. Sarà compito del Comitato Gestionale Gran premio rendere impossibile la comunicazione degli esiti degli assaggi tra le due Commissioni Esaminatrici. Ogni campione sarà votato in centesimi, il voto finale sarà frutto della media scaturita dai voti delle due Commissioni. Qualora i voti delle due Commissioni fossero troppo divergenti a riguardo ad uno o più campioni, Il Comitato Gestionale Gran Premio dovrà invalidare le votazioni dei suddetti campioni e far ripetere le operazioni di assaggio. I sei campioni che risulteranno avere la votazione più alta passeranno alla finale. I sei finalisti saranno messi a confronto, sempre in anonimato, dalle due Commissioni che effettueranno la nuova e definitiva votazione.

Art. 7: Cerimonia di premiazione

Gli esiti del Gran Premio saranno resi pubblici durante la cerimonia di premiazione che avrà luogo a Villa Magnolia nel corso della manifestazione "Gran Galà del Chianti provincia di Pisa". Saranno premiati i sei Chianti finalisti.

Art.8: Gran Galà del Chianti della provincia di Pisa

La manifestazione del Gran Galà del Chianti della provincia di Pisa si effettuerà verso la fine del mese di Aprile 2009, in giorno da destinare, nella sede di Villa Magnolia. Sarà una festa del Chianti della provincia, aperta al pubblico previa prenotazione, che rappresenta vetrina per tutti i Chianti iscritti al Festival. I Chianti saranno accompagnati da un percorso gastronomico fatto di tipicità tradizionali locali, selezionate in virtù del giusto abbinamento. Ad ogni commensale partecipante sarà consegnata una lista dei Chianti del Festival e quindi in degustazione alla serata. Ogni Chianti sarà nella lista contrassegnato con un numero

identificativo per facilitare le operazioni di servizio. Ogni commensale potrà degustare i Chianti che preferisce, anche tutti, indicando, al sommelier preposto al servizio del tavolo, il numero identificativo.

Art. 9: Modifica regolamento

Il Comune di Pontedera si riserva il diritto di modificare il presente regolamento o la data della manifestazione in qualsiasi momento ciò si rendesse necessario (info Enrico Bimbi 348-8931079).