



PREMIO ROBERTO VIGANÒ PER LA MIGLIORE CARTA DEI VINI NATURALI ITALIANI EDIZIONE 2011

Sono sempre di più i professionisti della ristorazione italiana che propongono **vini di tradizione e di territorio, ottenuti senza l'ausilio di agrofarmaci**; grazie al loro tempo e alla loro passione si alimenta un circolo virtuoso nel quale il produttore acquista visibilità e il cliente "acquista" conoscenza e consapevolezza. Per questa ragione pensiamo di valorizzare le scelte e il lavoro di questi ristoratori che spesso restano nell'ombra, con la 2a edizione del **Premio Roberto Viganò per la migliore carta dei vini naturali e di territorio**.

Regolamento

I ristoratori che vogliono partecipare al premio devono farci pervenire la propria richiesta di partecipazione entro **sabato 19 febbraio 2011**.

Le domande possono essere inviate all'indirizzo e-mail:

live@sorgentedelvino.it

oppure via posta all'indirizzo: Sorgentedelvino Live - Loc. Chiarone 11 - 29010 Pianello Val Tidone (PC)

Dovranno allegare:

- la propria carta dei vini preferibilmente in formato elettronico, completa delle parti esplicative, se esistono, inerenti i vini naturali di territorio e tradizione.
- la scheda di partecipazione compilata
- una fotografia in formato elettronico del ristorante
- Riflessioni libere in tema (facoltative)

Pubblicazioni

Entro il **26 febbraio 2011** verrà pubblicato sul sito internet www.sorgentedelvinolive.org l'elenco di tutti i partecipanti al concorso, con link al sito internet del locale. Un gruppo di esperti ed eno-appassionati valuterà la carta dei vini più rappresentativa e decreterà il vincitore.

Il vincitore sarà segnalato sul sito www.sorgentedelvinolive.org (con link alla pagina web del ristorante) e sarà dato ampio risalto sia sul sito www.sorgentedelvino.it che attraverso il nostro ufficio stampa.

La premiazione avverrà **domenica 6 marzo** nel corso della manifestazione **Sorgentedelvino Live 2011**.

Ulteriori dettagli saranno comunicati attraverso il sito www.sorgentedelvinolive.org



SCHEMA DI ADESIONE 2011

Nome del ristorante: _____
Indirizzo completo: _____
Telefono: _____ Cellulare: _____
Sito internet: _____ e-mail: _____
Ragione sociale: _____
Persona di riferimento: _____

Questionario (queste informazioni non verranno pubblicate, ma utilizzate dalla commissione per la propria valutazione):

1 In che anno è stato aperto il suo ristorante?

2 Da quanti anni serve vini naturali, di tradizione e di territorio nel suo locale?

3 Ha riscontrato cambiamenti nella clientela, e quali (es: sono più interessati al vino di tradizione, sono più consapevoli della qualità di un vino, sono più esigenti etc)?

4 Quali sono i criteri che guidano la sua scelta dei vini?

5 Acquista il vino direttamente dal produttore o attraverso un distributore?

6 Servite vino al calice? Da quanto tempo?
