



I° PREMIO BIOENOLOGIA 2.0 - 2020

BIOENOLOGIA 2.0, da decenni impegnata nel promuovere la ricerca scientifica nei settori sia enologico che birrario, specificatamente nell'impiego di materie prime naturali, utili nel perfezionare i processi di fermentazione, chiarifica, estrazione colore e precursori aromatici, stabilizzazione colore e precipitazioni tartariche ed altro

indice, con il supporto di **Laboratorio Polo** e con la media partnership della testata a marchio Edagricole "VVQ – Vigne Vini e Qualità" del Gruppo Tecniche Nuove il:

I° PREMIO BIOENOLOGIA 2.0 - 2020

(del valore di Euro 8.000)

destinato alla miglior proposta di lievito secondo i criteri definiti al punto 3) del presente bando

① CONDIZIONI PER LA PARTECIPAZIONE

1. Il lievito che viene proposto come candidato al premio deve essere **tassativamente nuovo**, non convenzionale, originale ed innovativo, ovvero caratterizzato da tratti enologici unici;
2. Tutti i lieviti candidati saranno testati nel laboratorio di Bioenologia 2.0, anche se precedentemente già validati/caratterizzati da centri di ricerca;
3. Il vincitore o i vincitori del Premio cedono proprietà e diritti di quanto presentato a Bioenologia 2.0

② MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Possono candidarsi al premio coloro che abbiano isolato in natura (fiori, frutta, ecc.) uno o più lieviti non convenzionali di varia origine: studenti, diplomandi e/o laureandi in enologia, biologia molecolare e similari, tecnologi e ricercatori che operano in centri di ricerca pubblici e privati.

Coloro che intendono candidarsi al **I° PREMIO BIOENOLOGIA 2.0 - 2020** devono inviare un campione del lievito proposto, munito di dettagliata descrizione e comprensivo della propria anagrafica completa di numero di telefono ed e-mail in un plico indirizzato a:

Bioenologia 2.0, Via Verdi 32, 31046 Oderzo (TV).

Sul plico occorre indicare chiaramente "concorso Bioenologia 2.0" DA APRIRE SOLO A CURA DELLA COMMISSIONE

La scadenza per la ricezione dei campioni è fissata al 30 agosto 2020.

③ FASE DI VALUTAZIONE

La valutazione della risorsa verrà eseguita presso le strutture di Bioenologia 2.0 entro il **22 dicembre 2020**.

La selezione del lievito vincitore verrà eseguita da parte di una apposita commissione. I criteri di assegnazione saranno i seguenti: 1) originalità ed aspetti innovativi del lievito; 2) unicità e bontà dei tratti enologici impressi; 3) rilevanza del lievito per il comparto enologico.

L'esito di tale selezione è insindacabile.

④ PROCLAMAZIONE DEL VINCITORE

La premiazione del vincitore del "1° premio Bioenologia 2.0" sarà effettuata a Verona in occasione del Vinitaly 2021.

COMMISSIONE GIUDICATRICE IL "1° PREMIO BIOENOLOGIA 2.0 - 2020"

La commissione giudicatrice è così composta:

- 1) Maurizio Polo, enologo - Bioenologia 2.0
- 2) Dr. Valery Ripari, microbiologa molecolare – Bioenologia 2.0
- 3) Prof. Alberto Palliotti - Università di Perugia
- 4) Prof. Andrea Bellincontro - Università della Tuscia (Viterbo)
- 5) Prof. Sandra Torriani – Università degli Studi di Verona
- 6) Gianni Bertagia, enologo – Laboratorio Polo
- 7) Dr. Nicola Zanon, enologo resp. tecnico – Laboratorio Polo e Bioenologia 2.0

MEDIA PARTNER

