

Luca Murgia ed Alessandro Dettori

con la collaborazione di



Presentano

VINI NATURALI
in
SARDEGNA

**Il primo evento di vini naturali in Sardegna.
4 Giugno 2012, Capoterra.**



BADDE NIGOLOSU
Sennori

Vignaioli. Artigiani creatori di vino.

Società Agricola Badde Nigolosu srl

Località Badde Nigolosu, 07036 Sennori (SS), Sardegna, Europa.

Iscritta al R.I. di Sassari. P. Iva IT 02359520901. C.S. 10.000,00 i.v. Società di Capitale Con Unico Socio.

Tel +39 0799737428 +39 079512772 Fax +39 0792977560

www.tenutedettori.it - info@tenutedettori.it

Obbiettivo

Incontrare nuovi clienti: ristoratori, enoteche, wine-bar, distributori, agenti di commercio e loro dipendenti pre-accreditati (*Gli iscritti all' AIS, Onav, Slow Food ed associazioni simili non potranno avere accesso durante l'orario degli operatori se non preaccreditati come lavoratori nel mondo della ristorazione/enoteche*).

Date

4 giugno 2012. Lunedì per incentivare gli operatori a visitarci.

Orari

10:00 - 12:00 Convegno: *"Il Vino Naturale, esiste?"* Tre relatori giornalisti nazionali e due vigneron nazionali cercheranno di definire il Vino Naturale. Noi produttori animeremo il dibattito in sala.

Abbiamo pensato ad un Convegno dove siano soprattutto i vignaioli a poter intervenire dalla sala. Di solito questi importantissimi convegni si svolgono mentre noi siamo al tavolo di lavoro.

12:00 - 18:00 Degustazione per soli "operatori" (ristoratori, enoteche, wine-bar, distributori, agenti di commercio e loro dipendenti pre-accreditati).

Ogni operatore verrà registrato e riceverà un badge che dovrà essere indossato contenente il nome ed il tipo di attività svolta. Gli operatori avranno diritto all'accesso gratuito. L'accredito è obbligatorio per accedere all'evento nell'orario "professionale".

19:00 - 22:00 Degustazione per gli operatori e privati consumatori.

Dalle 22:00 Festa di chiusura con brindisi davanti al falò in spiaggia (situata a 15 metri dalla location dell'evento).

Servizi Aggiuntivi

Bouffet in sala adiacente ma separata dalle 12.30 alle 16.00 e dalle 18.00 alle 22.00. Costo per l'accesso al bouffet € 15 a persona. Gratuito per i produttori.

Bicchieri con sacca portabicchiere da ritirare all'entrata previo pagamento di € 2,5 di cauzione.



BADDE NIGOLOSU
Sennori

Vignaioli. Artigiani creatori di vino.

Società Agricola Badde Nigolosu srl

Località Badde Nigolosu, 07036 Sennori (SS), Sardegna, Europa.

Iscritta al R.I. di Sassari. P. Iva IT 02359520901. C.S. 10.000,00 i.v. Società di Capitale Con Unico Socio.

Tel +39 0799737428 +39 079512772 Fax +39 0792977560

www.tenutedettori.it - info@tenutedettori.it

Location

Ristorante Sa Cardiga e Su Schironi Di Gian Luca Murgia & c s.a.s
Località Maddalena Spiaggia 09012 Capoterra (CA)
Tel. +39 07071652 Fax +39 07071613
murgia@sacardigaesuschironi.it - info@sacardigaesuschironi.it
www.sacardigaesuschironi.it

Perché Cagliari? E' il centro più popoloso dell'Isola ed il meglio servito dai voli low cost (www.ryanair.it). Inoltre l'idea di realizzare l'evento nasce proprio a Sa Cardiga assieme a Luca Murgia (titolare) che assieme a me si farà carico dei costi di tutto l'evento, che non prevede utili.

Comodo da raggiungere. Capoterra dista solo 20km da Cagliari ed è agevole raggiungerla direttamente dalla nostra "autostrada" S.S.131.

Parcheggio. Ampissimo parcheggio (per circa 500 auto) frontale al Ristorante.

Ampio ed Elegante. Le varie sale del ristorante sono molto ampie ed eleganti. Dalla sala si osserva il mare. Ogni produttore davanti al proprio banco avrà uno spazio vitale di circa cinque metri.

Esperienza e Professionalità. Il ristorante è abituato a banchetti ed eventi con più di 500 persone sedute al tavolo "servite e riverite". Gestire un evento come quello dei "Vini Naturali in Sardegna" sarà per loro un divertimento. Luca Murgia è stato il primo ristoratore in Sardegna a credere nei vini naturali, visita da anni Cerea e Villa Favorita, quindi ha ben chiaro che cosa ci aspettiamo. Inoltre il personale è collaudato ed esperto.

Cucina. Sa Cardiga e Su Schironi è per me uno dei due migliori ristoranti in Sardegna per qualità del cibo, carta dei vini e soprattutto servizio.

Iscrizioni

Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 30 aprile 2012:
Fax +39070340755 ines.erriu@caesarshotel.it

Posti disponibili

I posti sono limitati, al raggiungimento della quota di 40 partecipanti verranno chiuse le iscrizioni.



BADDE NIGOLOSU
Sennori

Vignaioli. Artigiani creatori di vino.

Società Agricola Badde Nigolosu srl
Località Badde Nigolosu, 07036 Sennori (SS), Sardegna, Europa.
Iscritta al R.I. di Sassari. P. Iva IT 02359520901. C.S. 10.000,00 i.v. Società di Capitale Con Unico Socio.
Tel +39 0799737428 +39 079512772 Fax +39 0792977560
www.tenutedettori.it - info@tenutedettori.it

Quota di partecipazione e Viaggio

100€ (+iva) da versare entro il 30 aprile 2012.

La quota di partecipazione comprende: tavolo da m 1.2 x 0.80 per ciascuna azienda partecipante con ampio spazio davanti al tavolo, due sedie, bicchieri, acqua.

Accesso al buffet libero (sia a pranzo che a cena).

Abbiamo inoltre pensato anche al vostro viaggio:

Il fratello di Luca Murgia è proprietario dell'Hotel Caesars (4stelle) a Cagliari, belle stanze ampie ed ottima colazione. Pertanto offre i seguenti prezzi promozionali:

- €70,00 la singola per notte oppure €100 la doppia per notte a stanza. Colazione inclusa.
- € 20,00 transfert dall'Hotel al Ristorante Sa Cardiga (andata e ritorno) per l'evento di Lunedì.
- € 40,00 transfert dall'Aeroporto all'Hotel andata e ritorno.

Voli su Cagliari

Ho controllato i costi di ryanair e ho scoperto questi prezzi shock per Cagliari a/r:

Bari €43, Cuneo €79, Genova €57, Bergamo €35, Parma €58, Perugia/Pescara €33, Pisa €57, Roma €52, Trapani €40, Treviso €57.

Attenzione questi prezzi dei voli sono validi anche anticipando l'arrivo. Occorre però prenotarli al più presto.

Promozione

Operatori. Verranno contattati ed informati di persona (visita e telefonata) tutti gli operatori vino del settore (Hotels, Ristoranti, Enotecche, Simili).

Privati. L'Evento verrà pubblicizzato mediante due pagine a pagamento nei due Quotidiani sardi (La Nuova Sardegna e l'Unione Sarda). Verrà inoltre pubblicizzato sui social network e sui siti web enogastronomici. Verrà promozionato mediante le enoteche e ristoranti partner con volantini e locandine.



BADDE NIGOLOSU
Sennori

Vignaioli. Artigiani creatori di vino.

Società Agricola Badde Nigolosu srl

Località Badde Nigolosu, 07036 Sennori (SS), Sardegna, Europa.

Iscritta al R.I. di Sassari. P. Iva IT 02359520901. C.S. 10.000,00 i.v. Società di Capitale Con Unico Socio.

Tel +39 0799737428 +39 079512772 Fax +39 0792977560

www.tenutedettori.it - info@tenutedettori.it

MODULO DI ADESIONE A VINI NATURALI SARDEGNA 2012

La ditta
 Via
 Cap. Città Prov. (.....)
 Tel: Cell:
 E-mail: Sito web:
 Partita IVA Codice fiscale
 nella persona del proprio legale rappresentante

CHIEDE

di partecipare a **Vini Naturali in Sardegna 2012** che si svolge lunedì 4 giugno 2012 presso il Ristorante Sa Cardiga e Su Schironi (CA). Con la sottoscrizione del presente modulo l'azienda si impegna irrevocabilmente a corrispondere la quota di partecipazione entro il 30 aprile 2012.

La quota di partecipazione è fissata in 100,00€ (+iva), e può essere versata tramite bonifico bancario sul seguente conto corrente:

CAUSALE VINI NATURALI IN SARDEGNA 2012
 BANCA UNICREDIT BANCA DI ROMA SPA - AGENZIA CAGLIARI FREUD
 IBAN IT 92 Y 02008 04822 000400108310 COD BIC BROMITR1301
 Intestazione: QUALITY HOTEL SRL, VIA FREUD, 5 – 09126 CAGLIARI, P.IVA e C.F. 02545070928

La quota di partecipazione include:

- allestimento dello spazio espositivo con un tavolo da m 1.2 x 0.80 e due sedie, bicchieri ed acqua,
- accesso libero e gratuito al buffet.

La quota verrà restituita nel caso la manifestazione non dovesse aver luogo per cause dipendenti dalla volontà dell'organizzatore. Non verrà restituita se la manifestazione non dovesse aver luogo per cause di forza maggiore (catastrofi e calamità naturali etc). Nel caso in cui il produttore dovesse rinunciare alla partecipazione la quota non verrà restituita.

L'azienda si impegna a:

- fornire entro il 30/04/2012 una descrizione dell'azienda ed elenco dei vini portati in degustazione
- garantire la presenza di un responsabile aziendale negli orari di svolgimento della manifestazione (come da programma allegato)
- provvedere autonomamente e a proprie spese ad eseguire tutte le prestazioni non previste nella quota di iscrizione, pur tuttavia necessarie o funzionali alla partecipazione quali, a titolo di esempio, viaggi, spedizioni, trasporti, assicurazioni, comunicazioni eccetera,
- non effettuare operazioni di carico e scarico durante gli orari di apertura al pubblico,
- provvedere autonomamente all'adempimento di eventuali oneri fiscali nel caso di vendita diretta.

.....
 Timbro della Ditta e firma del Legale Rappresentante

Informativa e consenso ai sensi della L. 675/96 sulla tutela della persona ed altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali.

Il/la sottoscritto/a nel trasmettere i propri dati all'Accademia del Terroir acconsente al loro trattamento da parte della stessa. Il/la sottoscritto/a si dichiara inoltre, all'atto del conferimento dei dati, debitamente informato/a per quanto previsto dall'art. 10 della L. 675/96, ivi compresi i diritti che, in relazione al trattamento a cui con questa dichiarazione espressamente acconsente, gli derivano ai sensi dell'art. 3 della medesima legge.



BADDE NIGOLOSU
Sennori

Vignaioli. Artigiani creatori di vino.

Società Agricola Badde Nigolosu srl

Località Badde Nigolosu, 07036 Sennori (SS), Sardegna, Europa.

Iscritta al R.I. di Sassari. P. Iva IT 02359520901. C.S. 10.000,00 i.v. Società di Capitale Con Unico Socio.

Tel +39 0799737428 +39 079512772 Fax +39 0792977560

www.tenutedettori.it - info@tenutedettori.it

AUTOCERTIFICAZIONE

LA/IL SOTTOSCRITTO/A, IN QUALITA' DI TITOLARE/AMMINISTRATORE DELL'AZIENDA

DICHIARA

DI ATTENERSI ALLE DISPOSIZIONI SOTTOELENATE, CONDIZIONE NECESSARIA PER L'AMMISSIONE ALLA MANIFESTAZIONE VINI NATURALI IN SARDEGNA 2012.

(chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi e per gli effetti dell'art. 76 D.P.R. n. 445 del 28 dicembre 2000)

di essere un'azienda/società agricola ai fini della legge nazionale (sono escluse le ditte individuali e società commerciali, industriali ed artigiane) e di poter pertanto indicare in etichetta almeno "prodotto all'origine".

IN VIGNA

1. Cura del terreno e della sua superficie per massimizzarne la vitalità,
2. Utilizzo di fertilizzanti e compost che sostengano la vita microbica del terreno (quali ad esempio sovesci, cornoletame)
3. Divieto anche per urgenze di,
4. Vendemmia manuale,
5. è proibito l'uso di :
 - viti prodotte per mezzo di ingegneria genetica,
 - diserbanti e disseccanti di qualsiasi tipo,
 - fertilizzanti chimici,
 - prodotti chimici, sistemici e citotropici di qualsiasi tipo,

IN CANTINA

1. Rispetto del naturale processo di fermentazione con uso esclusivo di lieviti indigeni,
2. Rispetto della naturale ricchezza dei grappoli: crioestrazione, dealcolizzazione e tutti i metodi di superconcentrazione (evaporazione, osmosi inversa, ecc.) sono esclusi
3. Utilizzo di SO2 durante la vinificazione: quantità massime ammesse dai disciplinari del bio e della biodinamica,
4. Niente modifiche del naturale equilibrio del mosto e del vino: nessuna forma di acidificazione o de-acidificazione e aggiunta di zuccheri,
5. Nessuna chiarificazione,
6. è proibito l'uso dei seguenti prodotti : lieviti, ogni varietà di additivi aromatici (tannini in polvere, trucioli di quercia, ecc.), enzimi, batteri ed altri additivi

AUTORIZZA ad effettuare, a campione e senza preavviso, analisi sui vini prodotti portati in degustazione alla manifestazione o reperibili in commercio, atte a verificare la rispondenza alle disposizioni sopra riportate.

Le condizioni di cui in "Vigna" ed in "Cantina" devono essere rispettate per tutti gli appezzamenti coltivati e tutti i vini prodotti.

Timbro e Firma



BADDE NIGOLOSU
Sennori

Vignaioli. Artigiani creatori di vino.

Società Agricola Badde Nigolosu srl

Località Badde Nigolosu, 07036 Sennori (SS), Sardegna, Europa.

Iscritta al R.I. di Sassari. P. Iva IT 02359520901. C.S. 10.000,00 i.v. Società di Capitale Con Unico Socio.

Tel +39 0799737428 +39 079512772 Fax +39 0792977560

www.tenutedettori.it - info@tenutedettori.it