



## REGOLAMENTO CONCORSO

1. L'Associazione Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze con la collaborazione del Consorzio Tutela Vini D.O.C. Breganze e dell'associazione Magnifica Fraglia del Torcolato D.O.C. Breganze organizzano la tredicesima edizione del concorso per creare l'etichetta da apporre alle bottiglie celebrative della manifestazione "La Prima del Torcolato D.O.C. Breganze".
2. Sono ammessi al concorso artisti che abbiano compiuto la maggiore età.
3. Ogni partecipante potrà presentare una sola opera.
4. Tali opere dovranno essere consegnate o inviate ben imballate presso la sede dell'Associazione Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze, in Piazza Mazzini, 18 - 36042 Breganze (VI), presso lo stabile dell'Unione Montana Astico (ex Comunità Montana Astico Brenta), **entro e non oltre mercoledì 9 gennaio 2019**. Orari di apertura al pubblico: lunedì - venerdì 10:00 - 12:00. **(Non saranno accettate le etichette pervenute oltre la data indicata come scadenza.)**

5. l'opera dovrà riportare la seguente dicitura:

BREGANZE  
denominazione di origine controllata  
TORCOLATO

2018

Dov'è obbligatorio che:

- Le diciture "2018", "BREGANZE" e "TORCOLATO" siano della stessa altezza di carattere;
  - La dicitura "denominazione di origine controllata" può avere altezza diversa ma comunque inferiore alle diciture "2018", "BREGANZE" e "TORCOLATO";
  - Le diciture "BREGANZE" "DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA" e "TORCOLATO" non devono presentare interlinee di distacco l'una dall'altra. (vedi esempio sopra)
6. Le tecniche applicate dovranno essere tali da poter permettere la riproduzione tipografica dell'etichetta.
  7. Una giuria di persone esperte, nominate dall'organizzazione, procederà alla scelta del vincitore e del 2° e 3° classificato. Il giudizio della giuria sarà insindacabile ed inappellabile.

## REGOLAMENTO CONCORSO

8. Termine presentazione opere: mercoledì 9 gennaio 2019; Comunicazione risultati ai vincitori: martedì 15 gennaio 2019; Premiazione: in occasione della manifestazione "Prima del Torcolato D.O.C. Breganze Vendemmia 2018" del 20 gennaio 2019 presso Piazza Mazzini a Breganze, ore 15:00 circa; Esposizione opere: nel pomeriggio di domenica 20 gennaio 2019 presso il palco di piazza Mazzini a Breganze; dal 21 gennaio al 31 dicembre 2019 presso la sede dell'Associazione "Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze".
9. Il vincitore del concorso avrà l'onore di "etichettare" la bottiglia celebrativa della "Prima del Torcolato D.O.C. Breganze vendemmia 2018" con la propria opera; ai primi tre classificati verrà assegnato un premio di riconoscimento.
10. I partecipanti al concorso accettano, implicitamente, le norme del presente regolamento ed autorizzano sin da adesso, un eventuale ingrandimento della loro opera, a spese dell'organizzazione, per esigenze di allestimento della sede della mostra, fermo restando l'esposizione dell'opera originale.
11. Le opere pervenute non verranno restituite all'autore ma rimarranno di proprietà della "Associazione Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze". Verranno poi custoditi presso la sede dell'Associazione sopra citata che se ne riserverà l'uso per eventuali pubblicazioni future o mostre culturali.

### Dimensioni dell'opera

6,5cm

13,00cm

Segreteria organizzativa: tel/fax **0445-300595**  
Cel. **333 1938773**

## BREGANZE D.O.C. TORCOLATO

*Nel mondo dei segni e delle convenzioni linguistiche ci si imbatte, talvolta, in nomi i cui significati sembrano essere inesauribili: "Torcolato" è certamente uno di questi.*

*Il Torcolato è il vino ottenuto da uve messe ad appassire "intorcolandole", attorcigliandole, a degli spaghi appesi alle travi di asciutte e ventilate soffitte di tipiche case di collina. Uve, poi, "torcolate", pressate delicatamente, da cui si ottiene un mosto dorato, denso e zuccherino, colante, simile ad "Oro-colato".*

*E si è più completi se si spiega il senso del nome Torcolato descrivendo l'esperienza diretta dell'averlo assaggiato.*

*Quando infatti nel bicchiere il giallo diventa oro, ambrato, chiaro e brillante, è come se il nostro sguardo restasse, per così dire, a sua volta ..."intorcolato", attorcigliato e catturato in quei riflessi splendidi e fluenti. Il suo profumo, si espande intensamente in una straordinaria ricchezza e finezza di aromi di frutta matura, di frutta esotica, di miele, di legno, di vaniglia rimescolati in armonica ed elegante complessità. Al gusto poi, il vino rivela una dolcezza complessa, fatta di grande equilibrio, di appropriata acidità, di bella freschezza ed di un persistente retrogusto lievemente amarognolo, un gusto che denota grande maturità ed equilibrio.*

*E' un vino che formatosi in un processo lentissimo ha forza ed intensità da ..."torcolare" la nostra mente e liberare in essa le più gradevoli sensazioni di piacere.*

*Dal 1996 a gennaio viene celebrata la "Prima" pigiatura pubblica delle uve "comunitarie", conferite dai soci produttori del Torcolato.*

*Dal 2006 cerchiamo chi saprà, con la sua arte, "vestire" questo preziosissimo vino...*



