



**BURI**  
**VINUM**  
**LOCI**  
**GRAN SELEZIONE**

**2026**

Organizzata da:

**Associazione Pro Loco Buri A.P.S.**

Con il patrocinio di:

**Regione Autonoma  
Friuli Venezia Giulia**

**Comune di Buttrio**

**Comitato Regionale  
UNPLI Friuli Venezia Giulia**

**Città del Vino**

Con la collaborazione di:

**Unidoc**

**Consorzio Tutela Vini  
Colli Orientali e Ramandolo**

**Consorzio Tutela Vini Collio**

**Consorzio Tutela Vini Aquileia**

**Consorzio Tutela Vini  
Grave del Friuli**

**Consorzio Tutela Vini Doc Friuli**

**Assoenologi**

**Ais**

**Fisar**

**Assosommelier**

**Onav**

**Associazione Le Donne del Vino Fvg**

**Vini e Viti resistenti**

**PIWI Fvg**

## REGOLAMENTO

**La 93ª Fiera Regionale dei Vini di Buttrio ospita la Gran Selezione “Buri Vinum Loci” che si rivolge alla produzione regionale di vini da uve autoctone in purezza o in blend, ma anche ai vini da vitigni resistenti (PIWI).**

## ARTICOLO 1

La Fiera Campionaria del Vino, nata nel 1933, celebra l'antica tradizione enogastronomica di Buttrio e si pone come obiettivo la valorizzazione dei Vini regionali. La Fiera che alle origini premiava vini comuni, fini, speciali e superiori, di collina e di pianura, si pone le seguenti finalità:

- La ricerca di un vino superiore bianco fermo.
- La ricerca di un vino superiore rosso fermo.
- La ricerca di un vino superiore mosso (frizzante o spumante).
- La ricerca di un vino superiore dolce o passito.
- La ricerca di un vino superiore orange/bianco macerato.
- La ricerca di un vino speciale bianco.
- La ricerca di un vino speciale rosso.

## ARTICOLO 2

Alla selezione possono partecipare produttori singoli e associati, aziende commerciali ed industriali, cantine sociali e aziende annesse a Istituti e Università con un massimo di 8 tipologie di vino.

### ARTICOLO 3

Sono ammessi vini fermi e mossi (frizzanti e spumanti) provenienti da vitigni autoctoni “raccomandati” ed “autorizzati”, prodotti nella Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia con metodo tradizionale, integrato, biologico o biodinamico. Sono ammessi anche vini provenienti da viti resistenti (PIWI) ammesse in regione come varietà di viti per uve da vino classificate come varietà in osservazione.

In base al Regolamento recante la classificazione delle varietà di viti per uve da vino coltivabili nella Regione Friuli Venezia Giulia, sono autoctoni:

Refosco dal peduncolo rosso, Terrano, Picolit, Ribolla gialla, Tocai friulano, Verduzzo friulano, Refosco nostrano (Refosco, Refosco Grosso, Refoscone o Refosco di Faedis), Schioppettino, Pignolo, Vitovska, Piccola nera, Tazzelenghe, Sciaglin, Cividin, Ucelut, Cjanorie, Forgiarin, Piculit neri, Cordenossa; alle quali vanno aggiunte la varietà Malvasia istriana e Moscato rosa.

Sono in osservazione e autorizzati i seguenti PIWI:

- **Vitigni a bacca bianca** Fleurtaï, Soreli, Sauvignon Kretos, Sauvignon Nepis, Sauvignon Rytos, Kersus, Pinot Iskra, Solaris B.
- **Vitigni a bacca rossa** Julius, Cabernet Eidos, Cabernet Volos, Merlot Kanthus, Merlot Khorus, Volturnis, Pinot Kors

### ARTICOLO 4

I vini partecipanti alla selezione sono articolati nelle seguenti categorie:

1. Vini e uvaggi bianchi provenienti da “varietà autoctone” secchi e tranquilli.
2. Vini e uvaggi rossi e rosati, provenienti da “varietà autoctone” secchi e tranquilli.
3. Vini spumanti e vini spumanti di qualità (Pas Dosé, Brut, Extra Dry, Dry), Metodo Martinotti/Charmat e Metodo Classico, provenienti da “varietà autoctone”.
4. Vini bianchi, rosati e rossi provenienti da “varietà autoctone” dolci o passiti.
5. Vini e uvaggi bianchi macerati/orange provenienti da varietà autoctone
6. Vini e uvaggi bianchi provenienti da varietà resistenti (PIWI).
7. Vini e uvaggi rossi provenienti da varietà resistenti (PIWI).

### ARTICOLO 5

Entro il 30 aprile 2026 le aziende dovranno far pervenire ai propri Consorzi o alla Pro Loco Buri 6 bottiglie etichettate (provenienti dallo stesso lotto) per ogni tipologia di vino.

#### Associazione Pro Loco Buri A.P.S.

Villa di Toppo Florio — Via Elio Morpurgo 6 — 33042 Buttrio UD  
T. +39 0432 673511 — e-mail: proloco@buri.it — www.buri.it

### ARTICOLO 6

Dal momento della ricezione alla degustazione dei campioni sarà cura dell'Organizzazione conservare i medesimi secondo le buone norme di tecnica enologica. I campioni di vino, prima di essere sottoposti all'esame delle Commissioni, saranno coperti e sarà loro assegnato un numero attribuito dall'Organizzazione.

### ARTICOLO 7

La valutazione dei campioni verrà effettuata da apposite Commissioni tecniche, composte da enologi ed enotecnici iscritti all'Assoenologi Friuli Venezia Giulia, da componenti dell'Associazione Italiana Sommelier Friuli Venezia Giulia ETS, da componenti della Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori (FISAR) delegazione di Udine, da componenti dell'Assosommelier del Friuli Venezia Giulia, da componenti dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino (O.N.A.V.) del Friuli Venezia Giulia, da componenti dell'Associazione Nazionale Le Donne del Vino delegazione del Friuli Venezia Giulia e da giornalisti del settore vitivinicolo di provata esperienza. La scheda di valutazione adottata sarà quella del Concorso enologico dell'Associazione Nazionale Città del Vino (scheda organolettica in base al metodo OIV).

### ARTICOLO 8

Le degustazioni saranno effettuate nelle sale di Villa di Toppo Florio a Buttrio (UD). Durante le degustazioni nessuna persona estranea ai lavori sarà ammessa nei locali preposti.

### ARTICOLO 9

Tutti i vini assaggiati dalle commissioni saranno ammessi al banco d'assaggio presso l'Enoteca allestita a Villa di Toppo Florio.

### ARTICOLO 10

Nel corso della serata inaugurale della manifestazione, che si terrà venerdì 5 giugno 2026 a Villa di Toppo Florio, saranno premiati i vini che nelle rispettive categorie, individuate all'art. 4, avranno ottenuto il miglior punteggio; agli altri vini giunti nei primi 6 di ogni categoria verrà attribuito un Diploma di merito. Saranno premiate, inoltre, la miglior piccola azienda (con una produzione annua inferiore a 15.000 bottiglie, che abbia presentato almeno 2 tipologie di vino), la miglior media azienda (con una produzione annua compresa fra 15.000 e 100.000 bottiglie che abbia presentato almeno 3 tipologie di vino) e la miglior grande azienda (con una produzione annua superiore a 100.000 bottiglie che abbia presentato almeno 3 tipologie di vino).