



Federazione  
Scacchistica  
Italiana



Italia  
Disciplina Sportiva  
Associata al Coni



# II° SEMILAMPO DELLA MAREMMA Trofeo Morellino di Scansano

**domenica 28 settembre 2014**

inizio ore 10,30

Sede Consorzio Tutela del Morellino di Scansano  
via XX Settembre - Scansano GR

**MONTEPREMI 500,00 €**

- valido per il Gran Premio della Toscana -

**1° Classificato assoluto: € 150,00**  
**2° Classificato assoluto: € 80,00**  
**3° Classificato assoluto: € 50,00**  
**4° Classificato assoluto: € 20,00**

**Premi Speciali :**

**Fascia A: ELO ( 1800 – 2100)**

**1° Classificato € 50,00**

**2° Classificato € 30,00**

**Fascia B: ELO ( 1500 – 1799)**

**1° Classificato € 40,00**

**2° Classificato € 30,00**

**Fascia C: ELO ( < 1500)**

**1° Classificato € 30,00**

**2° Classificato € 20,00**

**Coppe a :**

**1ª Classificata Femminile**

**1° Classificato Under 16**

**2° Classificato Under 16**

**Eventuali altri premi in natura a seconda  
del numero dei partecipanti.**

**N.B. I premi rimborso spese in denaro  
non sono cumulabili.**



villa Delsette/Limone  
Via Manetti, 6 - 58100 Grosseto  
www.scacchigrosseto.it



CONSORZIO TUTELA  
MORELLINO DI SCANSANO  
D.O.C.G.



# Regolamento

1. La sezione Scacchi Grosseto della polisportiva Grifone organizza con il sostegno del Consorzio di tutela del Morellino di Scansano, il torneo semilampo della Maremma "2° Trofeo Morellino Scansano" valido per il Gran Premio della Toscana
2. Il Torneo è aperto a tutti i giocatori con tessera FSI valida per il 2014 di qualsiasi tipologia. Possibilità di tesserarsi FSI in loco.
3. Il tempo di riflessione è di 10 (dieci) minuti più 5 (cinque) secondi a mossa per completare la partita. Il Torneo si svolgerà su 8 Turni di gioco con abbinamento tipo "Svizzero-Olandese" (in caso di ex-aequo, sistema Buchholz Cut1-Total-ARO)
4. Le iscrizioni si accettano presso la Sede del Torneo fino alle ore 10,15, saranno accettate fino al raggiungimento dei posti disponibili.
5. Inizio torneo: 1° turno ore 10,30. Il tempo di tolleranza è stabilito in 10 minuti  
Pausa pranzo dopo il 4°, turno è prevista dalle ore 13,00 alle ore 14,30, premiazione prevista per le ore 17,00 i premi dei giocatori assenti saranno incamerati dall'organizzazione.  
E' gradita e si sollecita la preiscrizione sul sito [Vesus.org](http://Vesus.org) oppure inviando una mail all'indirizzo [scacchigrosseto1979@gmail.com](mailto:scacchigrosseto1979@gmail.com) entro sabato 27 o telefonando a Dionigi Clemente 328 6647576.
6. La quota di iscrizione è fissata in Euro 20,00 a giocatore (Quota ridotta ad € 15,00 per donne e under 16).
7. Per quanto non previsto dal presente bando, si applicano le nuove Regole degli Scacchi FIDE in vigore dal 1 luglio 2014, con particolare riferimento all'appendice A "Rapidplay".
8. Le decisioni dell'arbitro sono inappellabili.

**IN DEROGA A QUANTO PREVISTO DAL NUOVO REGOLAMENTO FIDE,  
è consentito portare nell'area del torneo apparecchi telefonici portatili o altri dispositivi elettronici di comunicazione,  
purchè spenti: qualsiasi suono sarà sanzionato con la sconfitta.**



CONSORZIO TUTELA  
MORELLINO DI SCANSANO  
D.O.C.G.

*Il Morellino di Scansano sta vivendo una vera e propria stagione di successi, affermandosi sul panorama vinicolo sia italiano che estero.*

*Rosso, corposo e dal carattere deciso, questo vino è originario della Maremma toscana e ha una storia di tutto rispetto risalente al periodo etrusco prima, e romano poi sempre un fiore all'occhiello dei vini maremmani.*

*L'entroterra maremmano è la culla del Morellino di Scansano: sin dai tempi degli Etruschi questo territorio collinare è stato destinato con successo alla pratica della viticoltura. Grazie al clima mitigato dalle brezze del mar Tirreno ed alle piogge costanti tutto l'anno, e particolarmente abbondanti nel periodo primaverile, questo territorio offre alle uve eccellenti presupposti per la loro crescita e maturazione. Le fonti storiche scritte più antiche a testimonianza della vocazione di questo territorio risalgono al XII secolo, ed in particolare alcuni documenti conservati negli archivi testimoniano la produzione di un vino di "eccelsa bontà"; tuttora, la coltivazione delle viti - che non vengono fatte crescere in altezza, ma tenute basse - può essere considerata un'eredità ricevuta dagli Etruschi, che crescevano i loro vitigni in modo molto simile.*

*Al Morellino di Scansano è stata riconosciuta la DOC (Denominazione di Origine Controllata) nel 1978, mentre la prestigiosa DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) è arrivata in tempi recenti, e precisamente nel 2007. Il Disciplinare di Produzione ha subito una recente modifica nel mese di luglio del 2010.*

*Le uve destinate a diventare Morellino di Scansano devono essere coltivate all'interno della provincia toscana di Grosseto, ed in particolare nella fascia collinare compresa fra i fiumi Ombrone ed Albegna. All'interno di questa fascia sono compresi gli interi territori comunali di Manciano, Magliano in Toscana, Grosseto, Campagnatico, Semproniano e Roccalbegna. Anche tutte le operazioni di vinificazione, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate all'interno di quest'area ben definita, o tutt'al più da aziende certificate situate entro due chilometri dai confini della stessa.*

### **Caratteristiche organolettiche**

*Il vino Morellino di Scansano presenta un colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; all'olfatto deve essere intenso, fine, fresco, fruttato con sentori di frutti rossi, marasca, molto spesso prugna, etereo, può presentare sentore di legno; al gusto è secco, caldo, leggermente tannico, morbido con l'invecchiamento. Limpidezza: brillante; Odore: profumato, etereo, intenso, gradevole, fine; Sapore: asciutto, caldo, leggermente tannico.*

### **Abbinamenti e temperatura di servizio**

*Va degustato a 18°C, stappando la bottiglia un'ora prima. Bicchiere consigliato: ampio e capiente.*

**PREVISTA UNA DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPOCI MAREMMANI**