

Associazione Italiana Sommelier
AIS Emilia

3^o Master del Lambrusco

29 GIUGNO

REGGIO EMILIA

www.aisemilia.it

SEDE

Camera di Commercio di Reggio Emilia - Piazza della Vittoria, 3 - Reggio Emilia
Teatro Valli - Piazza Martiri del 7 Luglio, 7 - Reggio Emilia

PROGRAMMA

Dalle 12:30

Arrivo e registrazione partecipanti.
Pranzo a buffet.

Alle 14:00

Presentazione Master edizione 2017.

Alle 14:15

Inizio prova scritta della durata di 1 h.

Alle 16:30

Proclamazione tre finalisti e svolgimento della fase finale.

Dalle 18:00

Trasferimento presso il Teatro Valli per la proclamazione del vincitore del "3° Master del Lambrusco" in concomitanza alla premiazione della 8ª edizione del concorso enologico "Matilde di Canossa – Terre di Lambrusco" che premia i migliori lambruschi delle 4 province produttrici.

Segreteria organizzativa

Delegato AIS Reggio Emilia

Palombella Gaetano - Cell. 327.5745770

aisreggioemilia@gmail.com

con il Patrocinio di



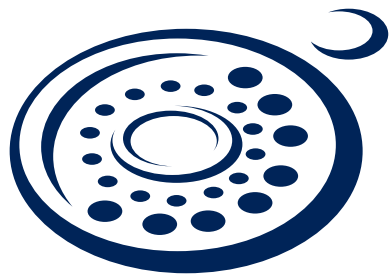
Camera di Commercio
Reggio Emilia

in collaborazione con il
CONSORZIO TUTELA VINI EMILIA



 Regione Emilia-Romagna





Associazione Italiana Sommelier

AIS Emilia

3^o Master del Lambrusco

29 GIUGNO
REGOLAMENTO

REGGIO EMILIA

Art. 1 - Organizzazione e coordinamento

Il Master del Lambrusco "Miglior Sommelier Terre Matildiche" è organizzato dall'A.I.S. Emilia in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier. Tutte le fasi del concorso sono coordinate dal Responsabile Nazionale Concorsi in collaborazione con la Sede Centrale dell'Associazione Italiana Sommelier. Lo scopo del concorso è contribuire a valorizzare la professione del Sommelier e incrementare la conoscenza e la divulgazione del vitigno Lambrusco.

Art. 2 - Candidati

Il concorso è riservato ai sommelier A.I.S. in regola con la quota associativa 2017. Non possono partecipare i sommelier che rivestono cariche direttive nel Consiglio Nazionale dell'A.I.S.

Art. 3 - Giuria

La giuria è il solo organo competente per valutare le candidature, le prove scritte, orali e pratiche; il suo giudizio è inappellabile. Essa è composta da:

- Presidente Nazionale A.I.S. o persona da lui designata
- Presidente Regionale A.I.S.
- Delegato Reggio Emilia A.I.S.
- Responsabile SCUOLA Concorsi A.I.S.
- Autorità della CCAA di Reggio Emilia
- Giornalisti enogastronomici

Art. 4 - Partecipazione

I partecipanti di cui l'art. 2 potranno aderire al 3° Master del Lambrusco "Miglior Sommelier Terre Matildiche" confermando l'adesione inviando la scheda di partecipazione alla mail aisreggioemilia@gmail.com entro e non oltre il 25 giugno 2017 o comunque fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Art. 5 - Conoscenze richieste

- Storia, coltura della vite, vinificazione e caratteristiche organolettiche dei Lambruschi
- Il lambrusco nella carta dei vini
- Legislazioni dei Lambruschi; Le DOC Emiliane
- Conoscenza delle eccellenze gastronomiche regionali DOP e IGP
- Analisi organolettica e abbinamento cibo-vino del lambrusco
- Correzione carta vini - lambruschi

Art. 6

I partecipanti al 3° Master del Lambrusco "Miglior Sommelier Terre Matildiche" dovranno presentarsi in divisa di servizio.

Art. 7

La giuria provvederà alla valutazione delle prove previste dal regolamento

Art. 8 - Svolgimento delle prove semifinali

Il 3° Master del Lambrusco "Miglior Sommelier Terre Matildiche" si terrà il 29 Giugno 2017

c/o la sede della Camera di Commercio di Reggio Emilia - Piazza della Vittoria, 3.

Ogni candidato dovrà presentarsi all'ora e nel luogo fissati sul programma

I candidati dovranno affrontare le seguenti prove:

- Questionario scritto
- Degustazione scritta di due vini a base lambrusco con assegnazione punteggio metodo A.I.S.
- Abbinamento cibo-vino pratico scritto
- Ripartizione punteggio

I primi tre classificati disputeranno le prove finali

Art. 9 - Prove finali pubbliche

- Degustazione di tre vini a base lambrusco
- Abbinamento del lambrusco ad un menù
- Correzione di una carta vini
- Accoglienza e presa della comanda

L'ordine di uscita dei candidati verrà stabilito mediante sorteggio

Art. 10 - Classifica finale

La classifica finale si otterrà aggiungendo rispettivamente i punti attribuiti ad ogni candidato da ciascun membro della giuria nelle prove dell'art. 9; detto punteggio non verrà reso pubblico.

I risultati saranno solennemente proclamati al termine delle rispettive prove, dopo delibera della giuria, nel corso della cerimonia per la consegna dei premi.

Il verdetto della giuria è inappellabile.

Ciascun candidato avrà la possibilità di prendere visione di tutti gli elaborati in gara e delle correzioni apportate dalla giuria.

Art. 11 - Premi

I Consorzi di Tutela e Promozione del Lambrusco di Modena e Reggio Emilia mettono a disposizione una borsa di studio per i 3 finalisti che verrà così suddivisa: 1° Classificato, Titolo di Miglior Sommelier Terre Matildiche 3° Master del Lambrusco e borsa di studio di 1000,00 euro al netto delle ritenute di legge; 2° e 3° Classificato Targa e Attestato di partecipazione al 3° Master del Lambrusco più una borsa di studio di 500,00 euro cadauno al netto delle ritenute di legge. Il 1° Classificato dovrà presentare una ricerca studio sul lambrusco che sarà resa pubblica sulla rivista Vitae, previa revisione istituzionale.

Art. 12

Il Master del Lambrusco "Miglior Sommelier Terre Matildiche" è un concorso a cadenza annuale.

Art. 13 - Ospitalità

Per la giornata del 29 Giugno 2017 l'ospitalità per i partecipanti al 3° Master del Lambrusco "Miglior Sommelier Terre Matildiche" sarà a carico della delegazione A.I.S. di Reggio Emilia, mentre non è previsto alcun rimborso spese.