



Concorso Miglior Sommelier d'Italia 2019 Premio Trentodoc

Art. 1 - Organizzazione, coordinamento e scopo

Il concorso *Miglior Sommelier d'Italia - Premio Trentodoc* è organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier in collaborazione con l'Istituto Trentodoc. Lo scopo del concorso è contribuire a valorizzare la professione del sommelier e a incrementare la conoscenza e la divulgazione di una delle più prestigiose realtà vitivinicole italiane.

Art. 2 - Candidati

Il concorso è riservato a tutti i sommelier e sommelier professionisti (articolo 5 dello Statuto sociale e articolo 3 del Regolamento di attuazione dello Statuto) in regola con la quota associativa dell'AIS per l'anno in corso.

Non possono partecipare al concorso i sommelier che, al momento delle prove, rivestano cariche elettive nel Consiglio Nazionale dell'AIS.

Avranno accesso diretto alle semifinali, come membri di diritto, senza dover sostenere le prove preliminari, le seguenti categorie:

- il finalista (2° classificato) dell'ultima edizione del concorso Miglior Sommelier d'Italia;
- i vincitori del titolo di Miglior Sommelier della Regione acquisito nell'anno 2019;
- i finalisti di origine italiana del concorso Best UK Sommelier Association.

Art. 3 - Iscrizione e partecipazione

I candidati dovranno inoltrare la domanda di partecipazione, debitamente compilata e sottoscritta, alla Segreteria Nazionale dell'AIS - Viale Monza, 9 - 20125 Milano, entro e non oltre il giorno 30 settembre 2019 allegando:

- una foto a mezzo busto, in divisa di rappresentanza AIS
- una foto a figura intera, in divisa di servizio
- curriculum professionale
- dichiarazione di accettazione del presente regolamento.

Le domande incomplete e quelle non pervenute entro i termini stabiliti non saranno prese in considerazione.

Art. 4 - Giuria

La Giuria è il solo organo competente per valutare candidature, prove scritte, orali e pratiche, ed è costituita, per le sole prove destinate alla selezione dei finalisti, da:

Art. 4/A

- Responsabile Nazionale Concorsi
- N° 3 membri designati dalla Commissione Concorsi
- N° 1 membro designato dall'Istituto Trentodoc

Per la prova finale pubblica la Giuria sarà articolata in tre gruppi distinti, rispettivamente composti da:

Art. 4/B

- Presidente dell'AIS o persona da lui designata
- Presidente dell'Istituto Trentodoc o persona da lui designata
- Responsabile Nazionale Area Formazione o persona da lui designata
- Responsabile Nazionale Concorsi o persona da lui designata

- Miglior Sommelier d'Italia in carica
per valutare la conoscenza degli argomenti oggetto del concorso, le tecniche di servizio e la padronanza della lingua straniera.

Art. 4/C

- N° 4 membri designati dal Responsabile Nazionale Concorsi di concerto con il Responsabile Nazionale dell'Area Formazione
per valutare la degustazione e l'abbinamento cibo-vino.

Art. 4/D

- N° 3 giornalisti designati di concerto da AIS e dall'Istituto Trentodoc
per valutare la capacità di comunicazione, la classe e lo stile.

La Giuria sarà affiancata da alcuni commensali, in numero variabile da 2 a 4, senza diritto di voto.

Art. 5 - Conoscenze richieste

I candidati dovranno orientare la loro preparazione tecnica/teorica sui seguenti argomenti:

- viticoltura (terreni, vitigni, portainnesti, sistemi di allevamento e potatura, ecc.)
- enologia (vinificazione, pratiche di cantina, ecc.)
- geografia, storia, legislazione e classificazioni relative a vitigni e vini italiani ed esteri
- principali produttori di vino nel mondo
- mise-en-place e servizio del vino (dalla cantina del ristorante alla tavola)
- degustazione del vino e analisi organolettica secondo la terminologia AIS
- abbinamento cibo-vino secondo il metodo AIS
- carta dei vini (pianificazione, assortimento, ecc.)
- gestione di cantina (acquisti, marketing, budget, calcolo del prezzo, ecc.)
- cultura generale e comportamento (enogastronomia, galateo, ecc.)
- altre bevande (birra, liquori, distillati, bevande miscelate, caffè, tè, acque minerali, ecc.)
- sigari
- conoscenza di almeno una lingua straniera (preferibilmente inglese o francese).

Art. 6 - Divisa

I candidati dovranno presentarsi alle prove pratiche in divisa di servizio.

Art. 7 - Prove selettive

Sono previste prove di selezione territoriali, una prova di selezione nazionale, due semifinali e una finale.

Le selezioni territoriali si svolgeranno il giorno 21 ottobre 2019 a Milano, e designeranno i candidati alla selezione nazionale, scelti tra i Sommelier che raggiungeranno il quorum stabilito dalla Commissione Concorsi; la comunicazione ai qualificati per la selezione nazionale sarà trasmessa dalla Segreteria Nazionale dell'AIS.

A ciascun candidato presente sarà corrisposta, per la partecipazione, la cifra forfettaria di euro 100,00 assoggettata a R.A., nonché il rimborso delle eventuali spese di viaggio sostenute per raggiungere la sede d'esame, dietro presentazione di adeguati giustificativi (documenti di viaggio e/o trasporto in originale).

I candidati provenienti dalle selezioni territoriali e i membri di diritto di cui al precedente Art. 2 affronteranno le prove nel pomeriggio del giorno 23 novembre 2019 a Verona. Nella stessa giornata saranno ospiti dell'AIS per la cena e il pernottamento.

Le selezioni nazionali designeranno i quattro semifinalisti, che si confronteranno nella giornata successiva.

Le prove di selezione nazionale saranno così articolate:

- a) compilazione di un questionario relativo agli argomenti di cui al precedente Art. 5;
- b) degustazione di due vini anonimi;
- c) abbinamento pratico cibo-vino.

Art. 8 - Prove di semifinale e finale

Si svolgeranno a Verona nella mattinata del giorno 24 novembre 2019, alla presenza del pubblico e davanti alla Giuria (Art. 4/B, 4/C e 4/D).

Le prove di semifinale saranno così articolate:

- sorteggio dell'ordine di uscita dei quattro concorrenti semifinalisti. In attesa di essere chiamati i concorrenti resteranno in una sala non comunicante con il pubblico, sotto la tutela e la responsabilità di due Sommelier AIS designati dal Responsabile Nazionale Concorsi.

Si sfideranno il 1° classificato contro il 3° classificato, e il 2° contro il 4° in questo ordine.

- degustazione alla cieca di uno spumante Metodo Classico, accompagnata dalla proiezione di un elenco di contenuti da sviluppare verbalmente nella descrizione del vino;

- degustazione alla cieca in lingua straniera di un vino bianco, accompagnata dalla proiezione di un elenco di contenuti suggeriti per la descrizione;

- aperitivo con proiezione di una foto di un *amuse bouche* con indicazione di scelta; il candidato dovrà indicare un abbinamento fra 3 tè, 3 birre, 3 cocktail suggeriti;

- abbinamento cibo-vino con proiezione di una foto; il candidato dovrà scegliere un piatto da abbinare con uno fra 4 o 5 Trentodoc, motivando la scelta.

Tempo a disposizione per le prove di semifinale: 13 minuti.

Le prove di finale, cui avranno accesso i vincitori delle semifinali, saranno così articolate:

- abbinamento pratico cibo-vino; il candidato dovrà abbinare alcuni vini a un piatto proposto di cucina nazionale e/o internazionale, secondo le richieste dei commensali; una domanda sarà rivolta in lingua straniera;

- decantazione e servizio di un vino rosso a scelta fra 3 alternative; degustazione e descrizione emozionale del vino scelto;

- prova di comunicazione sulla traccia suggerita da immagini proiettate di territori, personaggi e vini di caratura internazionale.

Tempo a disposizione per le prove di finale: 13 minuti.

Art. 9 - Classifica finale

La classifica finale sarà stilata sommando i punteggi che ciascun membro della Giuria (Art. 4/B, 4/C e 4/D) avrà assegnato a ogni concorrente, secondo i criteri fissati dall'apposita commissione.

Il punteggio ottenuto nelle semifinali non concorrerà all'attribuzione del punteggio finale. Al termine delle prove finali e dopo la delibera della Giuria, saranno proclamati i risultati definitivi.

Il verdetto della Giuria è inappellabile.

Ciascun candidato avrà la possibilità di prendere visione del proprio elaborato e delle correzioni apportate dalla Giuria.

Art. 10 - Premi

Al primo classificato saranno assegnati il titolo e il diploma di "Miglior Sommelier d'Italia 2019". Gli sarà anche assegnato il "Premio Trentodoc", consistente nella somma di € 6.500 e una Jéroboam Trentodoc.

Il secondo classificato vincerà un premio di € 3.500 e una Jéroboam Trentodoc.

I terzi classificati (a pari merito) vinceranno la somma di € 1.500 e una Magnum di Trentodoc ciascuno.

Art. 11 - Rimborso spese di viaggio

Le spese di viaggio e di soggiorno dei membri delle Giurie (Art. 4) saranno rimborsate dall'AIS dietro presentazione dei giustificativi di spesa.