Regolamento del Concorso

Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Rossese di Dolceacqua 2024

Art. 1 - Organizzazione, coordinamento e scopo

Il concorso *Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Rossese di Dolceacqua* è organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier Liguria 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 Rossese.

Art. 2 - Candidati

Il concorso è riservato a tutti i Sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier (articolo 5/B dello Statuto Sociale) in regola con la quota associativa per l'anno in corso.

Saranno ammessi a partecipare al Concorso non più di 18 candidati.

Non potranno partecipare al concorso i Sommelier che, al momento delle prove, rivestano cariche nel Consiglio Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier o nel Consiglio Direttivo dell'Associazione Italiana Sommelier Liguria.

Art. 3 - Iscrizione e partecipazione

I candidati dovranno inoltrare la domanda di partecipazione, debitamente compilata e sottoscritta, all'Associazione Italiana Sommelier Liguria - Trofeo Rossese di Dolceacqua, Corso Valparaiso n. 27, 16043 Chiavari (GE), e-mail **concorsi@aisliguria.it** entro il 15 Febbraio 2024.

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, pratiche, ed è composta da:

- Presidente dell'Associazione Italiana Sommelier o persona da lui designata
- Responsabile Nazionale Concorsi o persona da lui designata
- Presidente dell'Associazione Italiana Sommelier Liguria o persona da lui designata
- Referente Concorsi Associazione Italiana Sommelier Liguria
- Vincitore Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Rossese di Dolceacqua 2022
- Giornalisti esperti di enogastronomia o professionisti del settore

Art. 5 - Conoscenze richieste
I candidati dovranno orientare la loro preparazione tecnica/teorica sui seguenti argomenti:
- Storia e diffusione del vitigno Rossese di Dolceacqua
- Metodi di coltivazione, terreni e condizioni climatiche del vitigno Rossese di Dolceacqua in Italia e nel mondo
- I vini da vitigno Rossese di Dolceacqua nelle carte dei vini
- Vini ottenuti in prevalenza dal vitigno Rossese di Dolceacqua
- Legislazione e zone a denominazione di origine del Rossese di Dolceacqua
- Analisi organolettica e abbinamento cibo/vino del Rossese di Dolceacqua

Art. 6 - Divisa
I candidati dovranno indossare in tutte le prove la divisa di servizio dell'Associazione Italiana Sommelier.

Art. 7 - Svolgimento delle prove
L'edizione 2024 del *Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Rossese di Dolceacqua* si svolgerà **Lunedì 26 Febbraio** e si svilupperà in due fasi: la prova scritta alle ore **10.00** presso la ''Sala Delle Rose'' del Centro Polifunzionale Le Rose sito in Via delle Mimose 13 a San Biagio Della Cima.
La prova finale pubblica alle ore **15.30** nella stessa struttura.

A) La prima prova di **Semifinale**, non aperta al pubblico, sarà così articolata:

1 - Compilazione di un questionario relativo agli argomenti di cui al precedente articolo 5
2 - Analisi organolettica scritta, con identificazione del punteggio, di due vini anonimi a base Rossese.
Il tempo a disposizione dei concorrenti sarà stabilito dalla Giuria, che provvederà anche all'immediata correzione degli elaborati.

B) Le prove conclusive di **Finale**, aperte al pubblico, saranno così articolate:
- Passeranno alla Finale i primi TRE sommelier con punteggio più alto nella prova scritta.
Ordine di uscita dei concorrenti sulla base del punteggio della Semifinale, il punteggio più alto rimane sul palco a seguire il secondo ed il terzo (in attesa di essere chiamati i concorrenti resteranno in una sala non comunicante col pubblico, sotto la tutela e la responsabilità di un Sommelier designato dal Responsabile Nazionale Concorsi).

FINALE: (Tre concorrenti)

- Degustazione alla cieca di un vino Rossese di Dolceacqua
- Servizio del vino al tavolo, con decantazione, scelto tra tre campioni di Rossese di Dolceacqua
- Prova di comunicazione

Il tempo a disposizione dei concorrenti sarà stabilito dalla Giuria.

Art. 8 - Classifica della Semifinale e della Finale
La classifica della prova scritta (Art. 7/A) determinerà i tre finalisti tra coloro che avranno ottenuto il miglior punteggio.
La classifica finale sarà stilata sommando i punteggi che ciascun membro della Giuria (Art. 4) avrà assegnato a ogni concorrente, secondo i criteri fissati dall'apposita Commissione.
Al termine delle prove finali e dopo la delibera della Giuria, saranno proclamati i risultati definitivi.
Il verdetto della Giuria è inappellabile.

Art. 9 – Premi

L'Associazione Italiana Sommelier Liguria metterà a disposizione un montepremi complessivo di **Euro 1.750** al lordo delle ritenute di legge, così suddiviso:

- Al 1° classificato la somma di Euro 1.000,00 e il titolo di *Miglior Sommelier del Rossese di Dolceacqua 2024*
- Al 2° classificato la somma di Euro 500,00
- Al 3° classificato la somma di Euro 250,00.

Art. 10 - Frequenza e partecipazione del concorso

Il concorso *Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Rossese di Dolceacqua* è organizzato con cadenza biennale ed è riservato ad un numero massimo di 18 candidati. Verrà istituita una lista d'attesa per i concorrenti che presenteranno la domanda di iscrizione dopo il raggiungimento del numero massimo di concorrenti previsti, con priorità basata sulla data e l'orario di arrivo della richiesta di iscrizione alla Segreteria regionale.

Art. 11 – Ospitalità

Per i concorrenti al *Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Rossese di Dolceacqua* non è previsto alcun rimborso spese.

Art. 12 - Regolamenti complementari

Il concorso *Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Rossese di Dolceacqua* potrà avere norme di applicazione transitorie, a carattere straordinario, a cura della Giuria.