



Associazione Italiana Sommelier
dal 1965



4° MASTER DEL CHIANTI CLASSICO **Trofeo Miglior Sommelier del Chianti Classico - 4° edizione**

Regolamento

Art. 1 – Organizzazione, coordinamento e scopo

Il concorso “Master del Chianti Classico” è organizzato dall’Associazione Italiana Sommelier Toscana in collaborazione con il Consorzio Vino Chianti Classico e con l’Associazione Italiana Sommelier. Tutte le fasi del concorso sono coordinate dal Responsabile Nazionale Concorsi in collaborazione con la Sede Centrale dell’AIS. Il concorso mira a valorizzare la professione del Sommelier, a incrementare la conoscenza e la divulgazione del Chianti Classico, e premiare la conoscenza e la capacità divulgativa del Chianti Classico all’interno dell’Associazione Italiana Sommelier.

Art. 2 – Candidati

Il concorso è riservato a tutti i Sommelier Professionisti e ai Sommelier dell’Associazione Italiana Sommelier che si sono distinti nell’ultimo anno nei vari concorsi nazionali in regola con la quota associativa per l’anno in corso. Non possono partecipare al concorso i Sommelier che, al momento delle prove, rivestano cariche nel Consiglio Nazionale dell’Associazione Italiana Sommelier e nel Consiglio Direttivo di AIS Toscana.

Art. 3 – Iscrizione e partecipazione

La domanda di partecipazione va inoltrata, debitamente compilata e sottoscritta a:

AIS TOSCANA - Via di Capalle 11, Calenzano (FI) - tel. 055 8826803

mail segreteria@aistoscana.it entro e non oltre il 04/02/2025, fino ad esaurimento dei posti disponibili, fissato in un massimo di **12** partecipanti. Le domande incomplete e quelle non pervenute entro i termini stabiliti o pervenute dopo l’esaurimento dei posti disponibili 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 composta da:

- Presidente dell’Associazione Italiana Sommelier o persona da lui designata
- Responsabile Nazionale Concorsi o persona da lui designata

- Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico o persona da lui designata
- Sommelier esperto in materia
- Giornalista esperto del settore

Art. 5 – Conoscenze richieste

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

- Storia, cultura della vite e vinificazioni del Chianti Classico
- Vitigni, terreno e clima del Chianti Classico
- Legislazione e zone del Chianti Classico
- Vini, produttori e territori del Chianti Classico
- Analisi organolettica e abbinamento cibo-vino riguardante il Chianti Classico

Art. 6 – Divisa

I candidati dovranno presentarsi alle prove in divisa di rappresentanza

Art. 7 – Svolgimento delle prove

Il 4° Master del Chianti Classico si svolgerà il **18 febbraio 2025** nell'ambito della *Chianti Classico Collection* in programma alla Stazione Leopolda di Firenze, e si svilupperà in due fasi:

Art. 7 - Svolgimento delle prove

L'edizione 2025 del *Master del Chianti Classico* si svolgerà **martedì 18 febbraio** e si svilupperà in due fasi: la prova scritta alle ore 10.00 alle ore 13.00 presso La Stazione Leopolda di Firenze.

La prova finale pubblica alle ore 15.00 alle ore 17.00 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 Chianti Classico. Prova "social" sarà possibile fare una foto ad una bottiglia di vino e pubblicare un post sui social con lo scopo di divulgare il Chianti Classico

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 del Chianti Classico
- Servizio del vino al tavolo
- Prova di comunicazione

Il tempo a disposizione dei concorrenti sarà stabilito dalla Giuria.

Art. 8 – Classifica della Finale

Accedono alla Finale i tre candidati che avranno ottenuto il punteggio migliore nella prova scritta (Art. 7/A). In entrambi i casi la classifica sarà stilata sommando i punteggi che ciascun membro della Giuria (Art. 4) avrà assegnato a ogni concorrente, secondo i criteri fissati dall'apposita commissione.

Il punteggio ottenuto nella Semifinale non concorrerà all'attribuzione del punteggio finale. Al termine di tutte le prove e dopo la delibera della Giuria, saranno proclamati i risultati definitivi. Il verdetto della Giuria è inappellabile.

Art. 9 – Premi

Il Consorzio Vino Chianti Classico metterà a disposizione un montepremi complessivo di euro 2.000, al lordo delle ritenute di legge, così suddiviso:

- al 1° classificato la somma di € 1.000,00*
- al 2° classificato la somma di € 600,00*
- al 3° classificato la somma di € 400,00*

Una giuria composta da Produttori, scelti dall'organizzazione, assegnerà il premio "Miglior Comunicatore", a cui sarà dedicato un incomig sul territorio da parte del Consorzio.

Il vincitore del Master, in qualità di ambasciatore del Chianti Classico, potrà essere contattato in forma congiunta da AIS Toscana, dal Consorzio Chianti Classico, per un anno fino alla nuova edizione del concorso, per il coinvolgimento in eventi e attività di comunicazione legate al vino oggetto del concorso nella modalità regolata dall'art. 12 del presente regolamento.

Art. 10 – Sistemazione alberghiera

Il Consorzio Chianti Classico offrirà l'alloggio ai soli concorrenti provenienti da altre regioni.

I 12 partecipanti potranno partecipare in qualità di futuri comunicatori e ambasciatori del Consorzio Vino Chianti Classico, all'eventuale Masterclass organizzata la sera precedente al concorso.

Il Consorzio si impegna ad invitare alla Cena di Gala sia i concorrenti che i giurati.

Art. 11 – Norme deontologiche

Il vincitore del Master Miglior Sommelier del Chianti Classico accede automaticamente al Gruppo dell'Associazione Regionale di appartenenza. Come membro del Gruppo Servizi gode delle tutele previste ed è tenuto al rispetto del relativo regolamento.

Art. 12 – Utilizzo del titolo e delle espressioni riferite al concorso

AIS Toscana concede al vincitore del concorso, al Consorzio Vino Chianti Classico di utilizzare, in forma gratuita e per esclusivi fini istituzionali, informativi e divulgativi senza scopo di lucro, il titolo "Vincitore del 4° Master AIS del Chianti Classico – 2025" e/o ogni altro nome, dicitura e/o espressione riferiti o riferibili al concorso in oggetto, a condizione che detto utilizzo sia sempre accompagnato dalla citazione di "AIS Toscana" e/o "Associazione Italiana Sommelier Toscana", in modo tale che l'utilizzazione del titolo di vincitore e delle espressioni riferite al concorso non avvenga mai in maniera disgiunta e indipendente dall'associazione organizzatrice dell'evento. L'autorizzazione all'utilizzo di cui al presente articolo cessa per tutte le parti, compreso il vincitore, alla scadenza di un anno dal conseguimento del titolo o alla data di insediamento del nuovo vincitore.

In nessun caso il vincitore del titolo e il Consorzio Chianti Classico potranno concedere a terzi l'uso del titolo, del nome e/o delle espressioni come sopra descritti senza previo accordo tra le parti.