**Regolamento del Concorso**

***Concorso Nazionale 10° Master del Vermentino 2025***

***Art. 1 - Organizzazione, coordinamento e scopo***

Il *Concorso Nazionale 10° Master del Vermentino* 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 Vermentino.

***Art. 2 - Candidati***

Il concorso è riservato a tutti i Sommelier dell’Associazione Italiana Sommelier 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 – Concorso Nazionale 10° Master del Vermentino, e-mail **concorsi@aisliguria.it** entro il 10 Settembre 2025.

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 Concorso Nazionale Master del Vermentino 2023

- 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 Vermentino

- Metodi di coltivazione, terreni e condizioni climatiche del vitigno Vermentino in Italia e nel mondo

- I vini da vitigno Vermentino nelle carte dei vini

- Vini ottenuti in prevalenza dal vitigno Vermentino

- Legislazione e zone a denominazione di origine del Vermentino

- Analisi organolettica e abbinamento cibo/vino del Vermentino

***Art. 6 - Divisa***

I candidati dovranno indossare in tutte le prove la divisa di rappresentanza dell’Associazione Italiana

Sommelier.

***Art. 7 - Svolgimento delle prove***

L’edizione 2025 del *Concorso Nazionale 10° Master del Vermentino* si svolgerà **Mercoledi 17 Settembre** e si svilupperà in due fasi: la prova scritta alle ore **10.00** presso Villa Marigola, Lerici (SP). 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 Vermentino.

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 Vermentino

- Servizio del vino al tavolo scelto tra tre campioni di Vermentino

- 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 Vermentino 2025*

- 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 Nazionale 10° Master del Vermentino* 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 *Concorso Nazionale 10° Master del Vermentino* non è previsto alcun rimborso spese.

***Art. 12 - Regolamenti complementari***

Il *Concorso Nazionale 10° Master del Vermentino* potrà avere norme di applicazione transitorie, a carattere straordinario, a cura della Giuria.

**10° EDIZIONE DEL CONCORSO NAZIONALE**

**MASTER DEL VERMENTINO 2025**

**Lerici (SP) – Mercoledi 17 Settembre 2025**

**Domanda di Partecipazione al Master del Vermentino 2025**

Inviare entro il 10 Settembre 2025, debitamente compilata in tutte le sue parti e con i necessari allegati alla Segreteria AIS Liguria - C.so Valparaiso, 27 - 16043 Chiavari (GE) - email:

[concorsi@aisliguria.it](mailto:concorsi@aisliguria.it)

Io sottoscritto ..................................................................................................................................

Codice Fiscale ........................................ Via/Piazza ......................................................................… Città ...................................................................... C.A.P ……………………………………………………

Telefono/cellulare ................................................ e-mail ………………..…………………………………… Sommelier dal …………………………….. Sommelier professionista dal …………………………..

Tessera n°.................................

Locale dove esercito la professione .................................................................................................

In qualità di ....................................................................................................………………………………

Via/Piazza ..............................................................................................................……………………….. Città ................................................................C.A.P ……………………………………….…………………

Telefono/cellulare ............................................ e-mail ………………………………………………...…….. Dichiaro di essere in regola con il versamento della quota associativa annuale per il 2025.

Dichiaro di aver letto e di accettare il Regolamento del Concorso, edizione 2025.

In fede

Luogo e data di compilazione

**MASTER DEL DEL VERMENTINO 2025**

17 Settembre 2025

Lerici, La Spezia

**Programma**

Mercoldi 17 Settembre

Villa Marigola, Lerici, La Spezia

-       Ore 10:00 esame scritto dei concorrenti

-       Pranzo a seguire

-       Ore 15:30 Prova dei finalisti sul palco

-       A seguire proclamazione del vincitore del **Master del Vermentino 2025**