



Associazione Italiana Sommelier

SEDE NAZIONALE

Concorso Miglior Sommelier d'Italia 2026

Premio Trentodoc

preselezioni 21/09/26 – selezioni 19/10/26

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 figura 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 4/b dello Statuto sociale) 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 selezioni, come membri di diritto, le seguenti categorie:

- i finalisti dell'ultima edizione del concorso Miglior Sommelier d'Italia
- i migliori Sommelier della Regione dell'anno in corso

Art. 3 - Iscrizione e partecipazione

I candidati dovranno inoltrare la domanda di partecipazione, debitamente compilata e sottoscritta, alla Segreteria Nazionale dell'AIS - Via Ronchi, 9 - 20134 Milano, entro e non oltre il giorno **11 settembre 2026** allegando:

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
- Minimo 5 membri designati dalla Commissione Concorsi



Associazione Italiana Sommelier

SEDE NAZIONALE

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
- Rappresentante del CE 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 (Art.5)

Art. 4/C

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

Art. 4/D

- N° 1/2 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 5 a 8 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.)
- enografia, 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.)
- olio extra vergine di oliva
- sigari
- conoscenza di una lingua straniera (inglese o francese)
- comunicazione



Associazione Italiana Sommelier

SEDE NAZIONALE

Non sarà possibile richiedere copie di questionari degli anni precedenti, nazionali, regionali e monotematici.

Art. 6 - Divisa

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

Art. 7 - Prove selettive

Sono previste prove di Preselezioni Nazionali, Selezioni Nazionali, Semifinale, e Finale.

I candidati che per motivi di lavoro si trovano all'estero potranno sostenere la prova in videoconferenza – rispondendo solo a domande sulla comunicazione.

Le **Preselezioni** Nazionali si svolgeranno in contemporanea a Mestre – Calenzano e Bari il giorno **21 settembre 2026** e designeranno i migliori 10 candidati alle selezioni Nazionali

Le **Selezioni** si svolgeranno in sede a Milano il **19 ottobre 2026** dove accedono per diritto i migliori Sommelier della Regione dell'anno in corso e i 10 candidati passati dalle preselezioni, più i finalisti dell'ultima edizione Miglior Sommelier d'Italia.

art 7/A

Le prove di **Preselezione** nazionale saranno così articolate:

- a) compilazione di un questionario relativo agli argomenti di cui al precedente Art. 5;
- b) degustazione scritta di due vini anonimi;
- c) riconoscimento di 3 monocultivar di olio evo

passeranno alle selezioni i primi DIECI sommelier con punteggio più alto

art 7/B

Le prove di **Selezione** saranno così articolate:

prova di comunicazione e/o servizio

passeranno alle semifinali i primi DIECI sommelier con punteggio più alto

art 7/C

Il tempo a disposizione sarà stabilito dalla Giuria

Gli errori scritti nel questionario saranno valutati in negativo, risposta vuota zero punti



Associazione Italiana Sommelier

SEDE NAZIONALE

Art. 8 - Prove di semifinale e finale

Le prove di Semifinale si svolgeranno a Firenze, presso la Leopolda nel mese di novembre in una sala privata, così articolate:

Relazione scritta, con argomenti trattati (Art.5), correzione carta dei vini, degustazione scritta di 2 campioni di vino alla cieca, abbinamento cibo/vino

Tempo a disposizione 1 ora per il questionario - 20 minuti per la degustazione scritta.

passeranno alla finale i primi TRE sommelier con punteggio più alto

Le prove di Finale si svolgeranno a Firenze il 14 novembre 2026 alla presenza del pubblico e davanti alla Giuria (Art. 4/B, 4/C e 4/D).

Tempo della finale 18 minuti.

Le prove di finale saranno così articolate:

- ordine di uscita in base al punteggio più alto
- 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.
- Degustazione di un campione bendato con riconoscimento e motivazione
- Prova in lingua (inglese-francese) di 5 vini prodotti in aree diverse, stesso vitigno
- Comunicazione e servizio di un olio evo dop
- Servizio e comunicazione Trento doc
- Abbinamento cibo/vino, servizio stappatura con bilama,
- Riconoscimento stile birraio - abbinamento birra
- Riconoscimento Distillati
- Comunicazione – personaggio - territorio



Associazione Italiana Sommelier

SEDE NAZIONALE

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, è vietato fotografare l'elaborato o trattenere la copia.

Art. 10 - Premi

Al primo classificato saranno assegnati il titolo e il diploma di "Miglior Sommelier d'Italia 2026". 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.

Il terzo classificato vincerà un premio di € 1.500 e una Magnum di Trentodoc.

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.