1° MASTER DEL PRIMITIVO

Trofeo Miglior Sommelier del Primitivo 1ªedizione

Regolamento concorso

Art.1 – Organizzazione, coordinamento e scopo

Il concorso "Master del Primitivo" miglior sommelier è organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier Puglia 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 Primitivo.

Art. 2 – Candidati

Il concorso è riservato a tutti i Sommelier Professionisti e ai Sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier in regola con la quota associativa per l'anno il corso. Non potranno partecipare al concorso i Sommelier che, al momento delle prove, rivestano cariche nel Consiglio Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier ed in quella della Puglia.

Art. 3 – Iscrizione e partecipazione

I candidati dovranno inoltrare la domanda di partecipazione debitamente compilata e sottoscritta in carta semplice ad **A.I.S. PUGLIA con sede in via Michele Bianchi 38, 70015 Noci (BA), tel/fax. 0804949189 mail segreteria@aispuglia.it; info@aispuglia.it** entro e non oltre il 30 maggio 2017 o comunque fino ad esaurimento dei posti disponibili, fissato in numero massimo di 15 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 dell'Associazione Italiana Sommelier Puglia o persona da lui designata;
- Relatore della regione Puglia particolarmente esperto in materia;
- Giornalista enogastronomico o esperto del settore.

Art. 5 – Conoscenze richieste

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

- Storia, coltura della vite e vinificazioni del vitigno **primitivo;**
- Vini, produttori e territori del primitivo;
- Vitigni, terreno e clima del primitivo in Puglia, in Italia e nel mondo;
- Legislazione del vitigno primitivo, le zone D.O.C. e D.O.C.G. del primitivo;
- Analisi organolettica e abbinamento cibo-vino del primitivo.

Art. 6 – Divisa

I candidati dovranno presentarsi alle prove in divisa di servizio.

Art. 7 – Svolgimento delle prove

La prima edizione del concorso Miglior Sommelier Master del Primitivo si svolgerà il 13 giugno 2017 presso Relais "Reggia Domizia" Contrada Pozzocupo 74024 Manduria (TA) tel/fax 099-9745111

Le prove semifinali saranno così articolate:

- Compilazione di un questionario relativo agli argomenti di cui al precedente Art. 5;
- Degustazione scritta, con attribuzione del punteggio di due vini;

- Abbinamento cibo-vino:

I primi tre classificati accederanno alla finale.

La prova finale sarà così articolata:

- Sorteggio dell'ordine d'uscita dei concorrenti; in attesa della chiamata, i concorrenti resteranno in una sala non comunicante con il pubblico, sotto la tutela e la responsabilità di un sommelier designato dal responsabile Nazionale Concorsi o persona da lui designata;
- Degustazione di tre vini a base primitivo;
- Prova di accoglienza e abbinamento ad un menù;
- Servizio e decantazione;
- Prova di comunicazione;

Il tempo a disposizione dei concorrenti sarà stabilito dalla giuria.

Art. 8 – Classifica della semifinale e della finale

La classifica della semifinale (Art.7) determinerà i tre finalisti tra coloro che avranno ottenuto il punteggio migliore. 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. Il punteggio ottenuto nella semifinale 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. 9 – Premi

L'Associazione italiana Sommelier della Puglia metterà a disposizione un montepremi complessivo di 2.100,00 € al lordo delle ritenute di legge, così suddiviso:

- Al 1° classificato la somma di 1.100,00 € e il titolo di Miglior Sommelier de Primitivo;
- Al 2° classificato la somma di 600,00 €;
- Al 3° classificato la somma di 400,00 €.

Art. 10 – Frequenza del corso

Il concorso Master Miglior Sommelier del Primitivo è organizzato con cadenza biennale.

Art. 11 – Ospitalità

Per i partecipanti al concorso l'Associazione Italiana Sommelier Puglia mette a disposizione un rimborso spese di viaggio **(fissato ad un tetto massimo di 100,00 €)** da rendicontare alla segreteria regionale. Per la giornata del 13 Giugno 2017 l'ospitalità (vitto e alloggio) per tutti i partecipanti sarà a carico dell'Associazione Italiana Sommelier Puglia.

Art. 12 – Regolamenti complementari

Il concorso Master Miglior Sommelier del Primitivo potrà avere norme transitorie, a carattere straordinario, a cura della Giuria.

Associazione Italiana Sommelier Puglia