

Associazione Italiana Sommelier
AIS Emilia

5^o Master del Lambrusco

26 MAGGIO

REGGIO EMILIA

www.aisemilia.it

SEDE

Albinea Canali

Via Tassoni, 213 - Reggio Emilia

PROGRAMMA

Ore 11.00

Arrivo e registrazione partecipanti.

Ore 11.45

Presentazione Quinto Master del Lambrusco.

Ore 12.00

Inizio prova scritta.

Ore 13.30

Pranzo buffet per concorrenti ed accompagnatori.

Ore 15.00

Proclamazione quattro migliori punteggi ed inizio fase finale aperto al pubblico.

Ore 17.00

Proclamazione vincitore e premiazioni.

Apertura banchi degustazioni aperto al pubblico.

Segreteria organizzativa

Delegato AIS Reggio Emilia

Palombella Gaetano

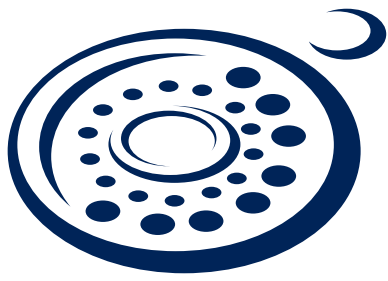
aisreggioemilia@gmail.com

in collaborazione con il
CONSORZIO TUTELA VINI EMILIA



ALBINEA CANALI

VITICOLTORI DAL 1936



Associazione Italiana Sommelier

AIS Emilia

5^o Master del Lambrusco



26 MAGGIO
REGOLAMENTO

REGGIO EMILIA

Art. 1 - Organizzazione e coordinamento

Il Master del Lambrusco "Miglior Sommelier Terre Matildiche" è organizzato dall'A.I.S Emilia 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 Lambrusco.

Art. 2 - Candidati

Il concorso è riservato ai sommelier A.I.S. in regola con la quota associativa 2019. Non possono partecipare i sommelier che rivestono cariche direttive nel Consiglio Nazionale dell'A.I.S.

Art. 3 - Giuria

La giuria è il solo organo competente per valutare le candidature, le prove scritte, orali e pratiche; il suo giudizio è inappellabile. Essa è composta da:

- Presidente Nazionale A.I.S. o persona da lui designata
- Presidente Regionale A.I.S.
- Delegato Reggio Emilia A.I.S.
- Responsabile SCUOLA Concorsi A.I.S.
- Autorità della CCIAA di Reggio Emilia
- Giornalisti enogastronomici

Art. 4 - Partecipazione

I partecipanti di cui l'art. 2 potranno aderire al 5° Master del Lambrusco "Miglior Sommelier Terre Matildiche" confermando l'adesione inviando la scheda di partecipazione alla mail aisreggioemilia@gmail.com entro e non oltre il 20 maggio 2019, o comunque fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Art. 5 - Conoscenze richieste

- Storia, coltura della vite, vinificazione e caratteristiche organolettiche dei Lambruschi
- Il Lambrusco nella carta dei vini
- Legislazioni dei Lambruschi; Le DOC Emiliane
- Conoscenza delle eccellenze gastronomiche regionali DOP e IGP
- Analisi organolettica e abbinamento cibo-vino del Lambrusco
- Correzione carta vini - Lambruschi

Art. 6

I partecipanti al 5° Master del Lambrusco "Miglior Sommelier Terre Matildiche" dovranno presentarsi in divisa di servizio.

Art. 7

La giuria provvederà alla valutazione delle prove previste dal regolamento

Art. 8 - Svolgimento delle prove

L'edizione 2019 del 5° Master del Lambrusco "Miglior Sommelier Terre Matildiche" si terrà il 26 maggio 2019 alle ore 11.00 - c/o la cantina Albinea Canali di Reggio Emilia - via Tassoni, 213

A) La prima prova sarà così articolata:

- compilazione di un questionario relativo agli argomenti di cui al precedente (art. 5)
- analisi organolettica scritta, con identificazione del punteggio, di due vini anonimi a base Lambrusco;

Il tempo a disposizione dei concorrenti sarà stabilito dalla Giuria, che provvederà anche all'immediata correzione degli elaborati.

B) Le prove conclusive, aperte al pubblico, saranno così articolate:

- Proclamazione dei quattro concorrenti finalisti secondo la graduatoria della prova scritta.
- Sorteggio con abbinamento delle coppie dei semifinalisti. Si sfideranno il 1° e il 3° classificato e il 2° e il 4° in questo ordine.

In attesa di essere chiamati 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.

PLAYOFF: (semifinale 4 concorrenti)

1. degustazione e descrizione organolettica di due vini anonimi a base di Lambrusco
2. prova di abbinamento su richiesta dei commensali.

FINALE: (finale 2 concorrenti)

1. degustazione alla cieca di un vino in base a tre domande a bruciapelo da parte del presentatore;
2. accoglienza della clientela e servizio del vino al tavolo, con decantazione;
3. prova di comunicazione.

Il tempo a disposizione dei concorrenti sarà stabilito dalla Giuria.

Art. 9 - Classifica della semifinale e della finale

La classifica della prova scritta (Art.8) determinerà i 4 finalisti tra coloro che avranno ottenuto il punteggio migliore. La classifica finale sarà stilata sommando i punteggi che ciascun membro della Giuria, 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. 10 - Premi

I Consorzi di Tutela e Promozione del Lambrusco di Modena e Reggio Emilia mettono a disposizione una borsa di studio per i 4 finalisti che verrà così suddivisa:

- Al 1° Classificato, Titolo di Miglior Sommelier Terre Matildiche 5° Master del Lambrusco e borsa di studio di 800,00 euro al netto delle ritenute di legge;

- Al 2° Classificato, Targa e Attestato di partecipazione al 5° Master del Lambrusco più una borsa di studio di 600 euro al netto delle ritenute di legge.

- Ai due 3° Classificati, Targa e Attestato di partecipazione al 5° Master del Lambrusco più una borsa di studio di 300,00 euro ciascuno al netto delle ritenute di legge.

Art. 11 - Cadenza

Il Master del Lambrusco "Miglior Sommelier Terre Matildiche" è un concorso a cadenza annuale.

Art. 12 - Ospitalità

Per la giornata del 26 maggio 2019 l'ospitalità per i partecipanti al 5° Master del Lambrusco "Miglior Sommelier Terre Matildiche" sarà a carico della delegazione A.I.S. di Reggio Emilia, mentre non è previsto alcun rimborso spese.