

Concorso Miglior Sommelier d'Italia 2013 Premio Franciacorta

Art. 1 - Organizzazione, coordinamento e scopo

Il concorso *Miglior Sommelier d'Italia - Premio Franciacorta* è organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier in collaborazione con il Consorzio per la tutela del Franciacorta. Lo scopo del concorso è contribuire a valorizzare la professione 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 professionisti (articolo 5 dello Statuto Sociale e articolo 3 del regolamento di Attuazione dello Statuto) 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.

I finalisti dell'ultima edizione del concorso *Miglior Sommelier d'Italia* e i vincitori del titolo di *Miglior Sommelier della Regione*, acquisito nei concorsi regionali dell'anno 2013, hanno accesso diretto alle semifinali, come membri di diritto, senza dover sostenere le prove preliminari.

Art. 3 - Iscrizione e partecipazione

I candidati dovranno inoltrare la domanda di partecipazione, debitamente compilata e sottoscritta, alla Segreteria Nazionale dell'AIS - viale Monza, 9 - 20125 MILANO, entro e non oltre il 30 settembre 2013 allegando:

- una foto a mezzo busto, in divisa di rappresentanza AIS
- una foto a figura intera, in divisa di servizio
- curriculum professionale
- 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
- N° 3 membri designati dalla Commissione Concorsi
- N° 1 membro designato dal Consorzio per la tutela del Franciacorta.

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 del Consorzio per la tutela del Franciacorta o persona da lui designata
- Responsabile Nazionale 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, le tecniche di servizio e la padronanza della lingua straniera.

Art. 4/C

- N° 3 membri designati dal Responsabile Nazionale Concorsi di concerto con il Responsabile Nazionale dell'Area Formazione

per valutare la degustazione e l'abbinamento cibo-vino.

Art. 4/D

- N° 3 giornalisti designati di concerto da AIS e dal Consorzio per la tutela del Franciacorta per valutare la capacità di comunicazione, la classe e lo stile.

La Giuria sarà affiancata da alcuni commensali, in numero variabile da 2 a 4, 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.)
- geografia, 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.)
- sigari
- conoscenza di almeno una lingua straniera (preferibilmente inglese o francese).

Art. 6 - Divisa

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

Art. 7 - Prove selettive

Sono previste due prove di selezione territoriali, una semifinale e una finale.

Le selezioni territoriali si svolgeranno in contemporanea il giorno 14 ottobre 2013 a Milano e a Roma; le sedi di svolgimento delle prove saranno comunicate in tempo utile agli interessati dalla Segreteria Nazionale dell'AIS. Ciascuna selezione designerà i semifinalisti, scelti tra i Sommelier che raggiungeranno il quorum stabilito dalla Commissione Concorsi; la comunicazione ai semifinalisti sarà trasmessa dalla Segreteria Nazionale dell'AIS.

A ciascun candidato presente sarà corrisposta la cifra forfettaria di euro 100,00 a copertura delle spese di partecipazione, nonché il rimborso delle eventuali spese di viaggio sostenute per raggiungere la sede d'esame, dietro presentazione di adeguati giustificativi (documenti di viaggio e/o trasporto).

I semifinalisti provenienti dalle selezioni territoriali e i membri di diritto di cui al precedente Art. 2 affronteranno le prove semifinali nella mattinata del giorno 25 novembre 2013 a Milano. Le semifinali designeranno i tre finalisti, che nel pomeriggio dello stesso giorno si confronteranno nella prova finale.

Le prove semifinali saranno così articolate:

- a) compilazione di un questionario relativo agli argomenti di cui al precedente Art. 5
- b) degustazione di tre vini anonimi
- c) abbinamento cibo-vino.

Art. 8 - Prova finale

Si svolgerà a Milano nel pomeriggio del giorno 25 novembre 2013, alla presenza del pubblico e davanti alla Giuria (Art. 4/B, 4/C e 4/D).

La prova sarà così articolata:

- sorteggio dell'ordine di uscita dei concorrenti. In attesa di essere chiamati i concorrenti resteranno in una sala non comunicante col pubblico, sotto la tutela e la responsabilità di due Sommelier AIS designati dal Responsabile Nazionale Concorsi
- degustazione e descrizione organolettica di tre vini

- riconoscimento e descrizione di quattro bevande alcoliche
- abbinamento pratico cibo-vino: il candidato dovrà abbinare uno dei vini precedentemente degustati a un piatto, motivando la scelta
- servizio di un magnum di Franciacorta
- accoglienza dei clienti, presa della comanda in lingua straniera (inglese o francese a scelta del candidato)
- abbinamento teorico cibo-vino: il candidato dovrà indicare alcuni vini da abbinare a un menu composto da piatti della cucina nazionale e/o internazionale, secondo le richieste dei commensali
- decantazione e servizio di un vino rosso
- correzione di una carta dei vini
- prova di comunicazione.

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.

Art. 10 - Premi

Al primo classificato saranno assegnati il titolo e il diploma di *Miglior Sommelier d'Italia 2013*. Gli sarà anche assegnato il *Premio Franciacorta*, consistente nella somma di € 7.000 e in una selezione di 6 magnum di Franciacorta.

Il secondo e il terzo classificato vinceranno un premio di € 4.000 e una selezione di 3 magnum di Franciacorta.

Art. 11 - Collegamento ad altri concorsi

Il vincitore del titolo di *Miglior Sommelier d'Italia 2013* sarà ammesso di diritto alla prima selezione in calendario dei seguenti concorsi a carattere internazionale:

- selezione nazionale per la scelta del candidato italiano alla semifinale del concorso per il Miglior Sommelier d'Europa
- selezione nazionale per la scelta del candidato italiano alla semifinale del concorso per il Miglior Sommelier del Mondo.

Art. 12 - Rimborso spese di viaggio

Le spese di viaggio e di soggiorno dei membri delle Giurie (Art. 4) e dei candidati alla finale saranno rimborsate dall'AIS dietro presentazione dei giustificativi di spesa.