



## **Regolamento del Concorso**

### ***Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Vermentino***

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

Il concorso *Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Vermentino* è organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier Liguria in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier e con l'Enoteca Regionale della Liguria.

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 (articolo 5/A dello Statuto Sociale) 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, nel Consiglio Direttivo dell'Associazione Italiana Sommelier Liguria o nel Consiglio Direttivo dell'Enoteca Regionale della Liguria.

#### ***Art. 3 - Iscrizione e partecipazione***

I candidati dovranno inoltrare la domanda di partecipazione, debitamente compilata e sottoscritta, a Associazione Italiana Sommelier Liguria - Trofeo del Vermentino, Corso Valparaiso n. 27, 16043 Chiavari (GE), Fax 0185 363680, e-mail [concorsi@aisliguria.it](mailto:concorsi@aisliguria.it) entro e non oltre il quindicesimo giorno precedente la data delle prove.

Le domande incomplete, quelle non pervenute entro i termini stabiliti e quelle pervenute dopo il raggiungimento del numero massimo di candidati 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
- Presidente dell'Enoteca Regionale della Liguria o persona da lui designata
- Sommelier vincitore dell'edizione precedente del concorso
- Giornalista esperto di enogastronomia o professionista 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 servizio dell'Associazione Italiana Sommelier.

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

L'edizione 2013 del *Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Vermentino* si svolgerà domenica 02 giugno 2013, presso la sede dell'Enoteca Regionale della Liguria (Via Vittorio Veneto, 2 – 19033 Castelnuovo Magra – Sp), a partire dalle ore 10,00 e si svilupperà in due fasi.

A) Le prove semifinali, non aperte al pubblico, saranno così articolate:

- compilazione di un questionario relativo agli argomenti di cui al precedente articolo 5
- 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 finali, aperte al pubblico, saranno così articolate:

- 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 un Sommelier designato dal Responsabile Nazionale Concorsi)
- degustazione e descrizione organolettica di tre vini anonimi a base Vermentino
- accoglienza della clientela e servizio del vino al tavolo
- correzione di una carta dei vini
- 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/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.

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 Liguria metterà a disposizione un montepremi complessivo di Euro 2.000 al lordo delle ritenute di legge, così suddiviso:

- al 1° classificato la somma di Euro 1.000 e il titolo di *Miglior Sommelier del Vermentino 2013*
- al 2° classificato la somma di Euro 600
- al 3° classificato la somma di Euro 400

#### ***Art. 10 - Frequenza del concorso***

Il concorso *Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Vermentino* è organizzato con cadenza annuale ed è subordinato alla partecipazione massima di 18 candidati.

#### ***Art. 11 – Ospitalità***

Per i concorrenti al *Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Vermentino* non è previsto alcun rimborso spese.

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

Il concorso *Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Vermentino* potrà avere norme di applicazione transitorie, a carattere straordinario, a cura della Giuria.