



Concorso Miglior Sommelier d'Italia 2015 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.

Avranno accesso diretto alle semifinali, come membri di diritto, senza dover sostenere le prove preliminari, le seguenti categorie:

- I finalisti dell'ultima edizione del concorso *Miglior Sommelier d'Italia*;
- i vincitori del titolo di *Miglior Sommelier della Regione acquisito nell'anno 2015*
- i finalisti di origine italiana del concorso *Best UK Sommelier Association*.

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 5 ottobre 2015 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° 4 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 19 ottobre 2015 a Milano, Roma e Napoli; 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 nel pomeriggio del giorno 14 novembre 2015 a Milano. Le semifinali designeranno i tre finalisti, che nella mattinata del giorno dopo 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 nella mattinata del giorno 15 novembre 2015, 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
- 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
- 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 2015*. 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 2015* 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.