



Associazione Italiana Sommelier

## **ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER PUGLIA**

**Organizza:**

**2° CONCORSO MIGLIOR SOMMELIER DEL NEGROAMARO**

# **Regolamento del Concorso Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del NEGROAMARO**

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

Il concorso *Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Negroamaro* 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 Negroamaro.

### ***Art. 2 – Candidati***

Il concorso è riservato a tutti i Sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier 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 Puglia.

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

I candidati dovranno inoltrare la domanda di partecipazione, debitamente compilata e sottoscritta, ad **Associazione Italiana Sommelier Puglia**  
**Via Michele Bianchi n. 38, 70015 Noci (BA) - tel. 080 4949189, email: info@aispuglia.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 Puglia o persona da lui designata
- Referente didattico regionale
- 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 Negroamaro
- metodi di coltivazione, terreni e condizioni climatiche del vitigno Negroamaro in Italia e nel mondo
- i vini da vitigno Negroamaro nelle carte dei vini
- vini ottenuti in prevalenza dal vitigno Negroamaro
- legislazione e zone a denominazione di origine del Negroamaro
- analisi organolettica e abbinamento cibo/vino del Negroamaro

### ***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 2023 del *Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Negroamaro* si svolgerà, per quanto riguarda la semifinale, il 4 maggio 2023, presso la sala del Grand Hotel Tiziano di Lecce, Via Porta d'Europa, 73100 Lecce (LE) alle ore 14:00 (ingresso in sala tra le 14:00 alle 14:30). La finale si svolgerà nello stesso giorno e luogo alle ore 18:00.

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 Negroamaro

Il tempo a disposizione dei concorrenti sarà stabilito dalla Giuria, che provvederà anche all'immediata correzione degli elaborati. Passeranno alla Finale i primi **TRE** sommelier con punteggio più alto.

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

- ordine di uscita dei tre concorrenti finalisti in base al punteggio più alto della prova precedente. 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).

FINALE:

- degustazione alla cieca di un vino in base a tre domande a bruciapelo da parte del presentatore
- accoglienza della clientela e servizio del vino al tavolo, con 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/A) determinerà i 3 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 Puglia metterà a disposizione un montepremi complessivo di Euro 1.400,00 al lordo delle ritenute di legge, così suddiviso:

- al 1° classificato la somma di Euro 800,00 al lordo delle ritenute di legge
- al 2° classificato la somma di Euro 400,00 al lordo delle ritenute di legge
- al 3° classificato la somma di Euro 200,00 al lordo delle ritenute di legge

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

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

### **Art. 11 – Ospitalità**

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

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

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