



Associazione Italiana Sommelier

AIS Emilia



13 MAGGIO
REGOLAMENTO

MODENA

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 2023. 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. o persona da lui designata
- Responsabile nazionale A.I.S. Concorsi o persona da lui designata
- Presidente del consorzio Lambrusco o persona da lui designata
- Enologo od Agronomo
- Giornalisti enogastronomici (fino ad un massimo di 3 giurati)

Art. 4 - Partecipazione

I partecipanti di cui l'art. 2 potranno aderire al 6° Master del Lambrusco "Miglior Sommelier Terre Matildiche" confermando l'adesione inviando la scheda di partecipazione alla mail concorsi.catellani@aisemilia.it entro e non oltre il **6 maggio 2023**, o comunque fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Art. 5 - Conoscenze richieste

Gli argomenti trattati saranno i seguenti:

- Storia, viticoltura, 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 - Abbigliamento

I partecipanti al 6° Master del Lambrusco "Miglior Sommelier Terre Matildiche" dovranno presentarsi in divisa di servizio.

Art. 7 - Valutazione

La giuria provvederà alla valutazione delle prove previste dal regolamento

Art. 8 - Svolgimento delle prove

L'edizione 2023 del 6° Master del Lambrusco "Miglior Sommelier Terre Matildiche" si terrà il 13 maggio 2023 alle ore 9.30 - c/o la Camera di Commercio di Modena - Via Ganaceto 134 (Modena).

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.

Le prove conclusive, aperte al pubblico, inizieranno alle 14.30 e saranno così articolate:

- Proclamazione dei 3 (tre) concorrenti finalisti secondo la graduatoria della prova scritta. 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).

La finale sarà articolata come segue:

- degustazione alla cieca di due vini, di cui uno in italiano ed uno in lingua straniera a scelta tra inglese e francese.
- accoglienza della clientela e servizio del vino al tavolo con stappatura di uno spumante od apertura di un vino frizzante;
- prova di comunicazione ed abbinamento a piatti della tradizione emiliana ed internazionale. Il tempo a disposizione dei concorrenti finalisti sarà di 20 minuti.

Art. 9 - Classifica della semifinale e della finale

La classifica della prova scritta (Art.8) determinerà i 3 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. 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, Targa e Titolo di Miglior Sommelier Terre Matildiche 6° Master del Lambrusco più un contratto per prestazioni professionali di comunicazione dell'importo lordo di 2000,00 euro (Duemila/00) con il Consorzio Tutela Lambrusco;
- Al 2° Classificato, Targa e Attestato di partecipazione al 6° Master del Lambrusco più un contratto per prestazioni professionali di comunicazione dell'importo lordo di 500,00 euro (cinquecento/00) con il Consorzio Tutela Lambrusco;
- Al 3° Classificato, Targa e Attestato di partecipazione al 6° Master del Lambrusco più una fornitura di Lambrusco.

Art. 11 - Cadenza

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

Art. 12 - Ospitalità

Per la giornata del 13 maggio 2023 l'ospitalità per i partecipanti al 6° Master del Lambrusco "Miglior Sommelier Terre Matildiche" sarà a carico di A.I.S. Emilia, mentre non è previsto alcun rimborso spese.