



Associazione Italiana Sommelier

SEDE NAZIONALE

Concorso Miglior Sommelier d'Italia 2023

Premio Trentodoc

preselezioni 20/09/23 – selezioni 25/10/23

Art. 1 - Organizzazione, coordinamento e scopo

Il concorso **Miglior Sommelier d'Italia - Premio Trentodoc** è organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier in collaborazione con l'Istituto Trentodoc. Lo scopo del concorso è contribuire a valorizzare la figura 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 e 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 selezioni, come membri di diritto, le seguenti categorie:

- i finalisti dell'ultima edizione del concorso Miglior Sommelier d'Italia e UK

Art. 3 - Iscrizione e partecipazione

I candidati dovranno inoltrare la domanda di partecipazione, debitamente compilata e sottoscritta, alla Segreteria Nazionale dell'AIS - Via Ronchi, 9 - 20134 Milano, entro e non oltre il giorno 10 settembre 2023 allegando:

- una foto a mezzo busto, in divisa di rappresentanza AIS
- curriculum professionale
- dichiarazione di accettazione del presente regolamento.
-

Le domande incomplete e quelle non pervenute entro i termini stabiliti non saranno prese in considerazione.



Associazione Italiana Sommelier

SEDE NAZIONALE

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
- Minimo 5 membri designati dalla Commissione Concorsi

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 dell'Istituto Trentodoc o persona da lui designata
- Rappresentante del CE 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 (Art.5)

Art. 4/C

- N° 4 membri designati dal Responsabile Nazionale Concorsi di concerto con il Rappresentante del CE Area Formazione per valutare la degustazione e l'abbinamento cibo-vino.

Art. 4/D

- N° 3 giornalisti designati di concerto da AIS e dall'Istituto Trentodoc 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.)
- enografia, 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



Associazione Italiana Sommelier

SEDE NAZIONALE

- 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 una lingua straniera (inglese o francese)
- comunicazione.

Non sarà possibile richiedere copie di questionari degli anni precedenti, nazionali, regionali e monotematici.

Art. 6 - Divisa

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

Art. 7 - Prove selettive

Sono previste prove di **Preselezioni** Nazionali, Selezioni, Semifinale, e Finale.

Le **Preselezioni** Nazionali si svolgeranno in sede a Milano il **20 settembre 2023** e designeranno i migliori 10 candidati alle selezioni Nazionali

Le **Selezioni** si svolgeranno in sede a Milano il **25 ottobre 2023** dove accedono per diritto i migliori Sommelier della Regione dell'anno in corso e i 10 candidati passati dalle preselezioni, più i finalisti dell'ultima edizione Miglior Sommelier d'Italia e Best UK di cittadinanza italiana.

art 7/A

Le prove di **Preselezione** nazionale saranno così articolate:

- a) compilazione di un questionario relativo agli argomenti di cui al precedente Art. 5;
- b) degustazione scritta di due vini anonimi;

passeranno alle selezioni i primi DIECI sommelier con punteggio più alto

art 7/B

Le prove di **Selezione** saranno così articolate:

- a) degustazione orale



Associazione Italiana Sommelier

SEDE NAZIONALE

b) prova di comunicazione e/o servizio

passeranno alle semifinali i primi DIECI sommelier con punteggio più alto

Art 7/C

Il tempo a disposizione sarà stabilito dalla Giuria

Gli errori scritti nel questionario saranno valutati in negativo, risposta vuota zero punti

Art. 8 - Prove di semifinale e finale

Le prove di Semifinale si svolgeranno a Genova nel mese di novembre in una sala privata, così articolate:
Relazione scritta, con argomenti trattati (Art.5), correzione carta dei vini, degustazione scritta di 2 campioni di vino alla cieca, abbinamento cibo/vino

Tempo a disposizione 1 ora per il questionario - 20 minuti per la degustazione scritta.

passeranno alla finale i primi TRE sommelier con punteggio più alto

Le prove di Finale si svolgeranno a Genova il 26 novembre 2023, alla presenza del pubblico e davanti alla Giuria (Art. 4/B, 4/C e 4/D).

Le prove di finale saranno così articolate:

- ordine di uscita dei tre concorrenti finalisti a sorteggio
- . In attesa di essere chiamati i concorrenti resteranno in una sala non comunicante con il pubblico, sotto la tutela e la responsabilità di due Sommelier AIS designati dal Responsabile Nazionale Concorsi.
- Servizio e comunicazione di una bottiglia di Spumante Trento doc al tavolo dei commensali
- Abbinamento con amuse in bouche, e alternativa con cocktail
- Riconoscimento di 3 vini del mondo, accompagnata dalla proiezione di un elenco di contenuti da sviluppare verbalmente nella descrizione del vino;
- comunicazione
- degustazione alla cieca in **lingua straniera (francese o inglese)** di un vino dal mondo, accompagnata dalla proiezione di un elenco di contenuti suggeriti per la descrizione;
- decantazione di un vino
- riconoscimento distillati



Associazione Italiana Sommelier

SEDE NAZIONALE

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, è vietato fotografare l'elaborato o trattenere la copia.

Art. 10 - Premi

Al primo classificato saranno assegnati il titolo e il diploma di "Miglior Sommelier d'Italia 2023". Gli sarà anche assegnato il "Premio Trentodoc", consistente nella somma di € 6.500 e una Jéroboam Trentodoc.

Il secondo classificato vincerà un premio di € 3.500 e una Jéroboam Trentodoc.

Il terzo classificato vincerà un premio di € 1.500 e una Magnum di Trentodoc.

Art. 11 - Rimborso spese di viaggio

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