

Regolamento del Concorso

Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Vermentino 2021

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/B 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 o nel Consiglio Direttivo dell'Associazione Italiana Sommelier Liguria.

Art. 3 - Iscrizione e partecipazione

I candidati dovranno inoltrare la domanda di partecipazione, debitamente compilata e sottoscritta, all'Associazione Italiana Sommelier Liguria - Trofeo del Vermentino, Corso Valparaiso n. 27, 16043 Chiavari (GE), e-mail segreteria@aisliguria.it entro il 30 settembre 2021.

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
- 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 2021 del *Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Vermentino* si svolgerà lunedì 11 ottobre 2021 e si svilupperà in due fasi: la prova scritta alle ore **10.00** presso l'ex Convento dell'Annunziata a Sestri Levante (Via Portobello, 19), la prova finale pubblica alle ore **16.30** nella stessa struttura.

A) La prima prova non aperta al pubblico sarà così articolata:

- 1 - compilazione di un questionario relativo agli argomenti di cui al precedente articolo 5
- 2 - 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 conclusive, 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)

Si sfideranno il 1° e il 3° classificato e il 2° e il 4° classificato in questo ordine.

PLAY OFF: (semifinali 4 concorrenti)

- 1 - degustazione e descrizione organolettica di due vini anonimi a base di Vermentino
- 2 - prova di abbinamento su richiesta dei commensali

FINALE: (due concorrenti)

- 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 prova scritta (Art. 7/A) determinerà i quattro semifinalisti 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 2.500** al lordo delle ritenute di legge, così suddiviso:

- Al 1° classificato la somma di Euro 1500,00 e il titolo di *Miglior Sommelier del Vermentino 2021*
- Al 2° classificato la somma di Euro 600,00
- Ai due 3° classificati la somma di 200,00 ciascuno

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.