

**Concorso Miglior Sommelier d'Italia 2009
Trofeo Guido Berlucchi
riservato ai Sommelier Professionisti**

Regolamento edizione 2009

Art. 1 - Organizzazione e coordinamento

Il Concorso, denominato "Miglior Sommelier Professionista d'Italia - Trofeo Guido Berlucchi", è organizzato dall'A.I.S. (Associazione Italiana Sommeliers) secondo il presente Regolamento.

L'edizione 2009 è realizzata in collaborazione con la Guido Berlucchi & C. di Borgonato, che ha istituito un Trofeo per il vincitore, più due premi destinati al 2° e 3° classificato.

Il Trofeo è dedicato a Guido Berlucchi, per ricordare questo personaggio che fu Presidente ed uno dei fondatori dell'Azienda e della Franciacorta; consiste in una bottiglia speciale della Collezione Berlucchi ed in un premio in denaro da assegnare al vincitore del Concorso A.I.S.

Art. 2 - Candidati

Il Concorso è riservato a tutti i Sommelier Professionisti Italiani (articolo 5/A dello Statuto Sociale), in regola con la quota associativa. **Età massima anni 38.**

I Sommeliers Professionisti residenti all'estero possono concorrere solo ed esclusivamente per il proprio paese natio e non per altre nazioni; il candidato che non si atterrà a questa norma sarà deferito ai probiviri.

Non possono partecipare i Sommelier Insegnanti tecnico-pratici (I.T.P.) degli Istituti Alberghieri ed i Sommelier che, al momento delle prove, rivestano cariche elettive nel Consiglio Nazionale dell'A.I.S.

Tutti i concorsi regionali che decretano il vincitore "Miglior sommelier professionista della regione" si devono effettuare entro e non oltre il 31 luglio 2009.

Chi abbia ottenuto il titolo di Miglior Sommelier della Regione, in uno dei concorsi regionali svoltisi nel corso di quest'anno, accede direttamente alle semifinali, senza dover sostenere le prove preliminari.

Art. 2 (a)

Possono accedere di diritto i finalisti delle ultime due edizioni del Concorso nazionale

Art. 3 - Iscrizione e partecipazione

I candidati di diritto (vedi articolo 2), dovranno inoltrare entro il **31 luglio 2009** la domanda di partecipazione prevista in allegato, debitamente compilata e sottoscritta, alla **Segreteria Centrale AIS, Viale Monza, 9 - 20125 MILANO**, allegando:

- una foto a mezzo busto, in divisa di rappresentanza A.I.S.
- una foto a figura intera, in tenuta di lavoro
- curriculum professionale

- fotocopia certificati e/o diplomi di studio
- autocertificazione di cittadinanza italiana
- dichiarazione della lingua straniera conosciuta (inglese e/o francese)
- dichiarazione d'accettazione del presente Regolamento.

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

Art. 4 - Giuria

La Giuria è il solo organo competente per valutare le candidature, le prove scritte, le orali e quelle pratiche ed è costituita da:

a) per le prove destinate alla selezione dei finalisti:

- Responsabile Concorsi
- Due responsabili di commissione concorsi
- Rappresentante della Berlucci

b) per la prova finale e pubblica:

b.1) - Presidente A.I.S. (con solo voto di qualità)

- Responsabile Concorsi
- Rappresentante Commissione Didattica Nazionale
- Vice presidente professionista
- Sommelier vincitore del Concorso "Miglior Sommelier d' Italia" dell'anno precedente
- Rappresentante della Berlucci

La Giuria tecnica valuterà i candidati anche per la degustazione e l'aspetto "Classe & stile".

b.2) - Due "commensali", con diritto di voto, per valutare la comunicazione e la tecnica di vendita

Il verdetto della Giuria è inappellabile.

Art. 5 - Conoscenze richieste

I Candidati dovranno orientare la loro preparazione tecnica/teorica sui seguenti argomenti:

- ampelografia (vitigni, etc.)
- enologia (vinificazione, pratiche di cantina, etc.)
- geografia, storia, legislazione e classificazioni relative a vitigni e vini italiani, europei e dei principali Paesi del mondo
- produttori di vino nel mondo
- mise-en-place e servizio del sommelier (dalla cantina del ristorante alla tavola)
- degustazione (analisi organolettica metodo A.I.S.)
- abbinamento cibo-vino (metodo A.I.S.)
- carta dei vini (pianificazione, assortimento, etc)
- gestione di cantina (acquisti, marketing, budget, calcolo del prezzo, soprattutto nei confronti degli spumanti e dei vini di maggior pregio)
- cultura generale, comportamento (enogastronomia, galateo, etc.)
- conoscenza di almeno una lingua straniera (godrà titolo preferenziale la conoscenza dell'inglese e/o del francese).

Art.6 - Divisa

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

Art.7 - Prove selettive

Sono previste tre prove regionali, una semifinale e la finale.

Le selezioni regionali si svolgeranno il giorno **9 settembre 2009 a Milano, a Roma ed a Napoli**; la sede delle prove verrà comunicata agli interessati in tempo utile. Ciascuna selezione designerà tre sommelier ammessi alle semifinali; la comunicazione ai semifinalisti verrà trasmessa dalla Segreteria A.I.S.

Ciascun candidato presente avrà diritto ad una cifra forfettaria di 100 Euro, a fronte degli oneri di partecipazione, ed al rimborso delle eventuali spese di viaggio sostenute per raggiungere la Sede di esame, dietro presentazione di adeguati giustificativi (validi documenti di viaggio o trasporto).

I nove prescelti, assieme ai vincitori del titolo di Miglior Sommelier della regione ed agli altri eventuali aventi diritto, affronteranno le semifinali a **Rionero in Vulture (Pz) il giorno 2 ottobre 2009**, nell'ambito del **43° Congresso Nazionale**.

Le semifinali designeranno tre finalisti, che il giorno successivo si misureranno nella prova finale.

Le prove della semifinale si articoleranno nel seguente modo:

- a) compilazione di un questionario, le cui domande verteranno sugli argomenti del precedente art. 5
- b) degustazione di tre vini anonimi, tra cui uno spumante
- c) prova di servizio di uno spumante
- d) abbinamento cibo-vino.

Art.8 - Prova finale

Si svolgerà a **Matera il giorno 3 ottobre 2009**, alla presenza del pubblico e davanti alla Giuria di cui agli articoli 4/b.1 - 4/b.2.

La prova sarà così articolata:

- Sorteggio dell'ordine d'uscita dei concorrenti. In attesa di essere chiamati i concorrenti sono tenuti a restare in una sala non comunicante col pubblico, sotto la tutela e la responsabilità di due Commissari A.I.S., scelti dal responsabile Concorsi.
- Degustazione e descrizione organolettica di quattro vini (un bianco, un rosso, uno spumante ed un vino passito/liquoroso) e riconoscimento di quattro bevande alcoliche.
- Correzione di una carta vini contenente errori.
- Accoglienza dei clienti, presa dell'ordinazione in lingua straniera (inglese o francese a scelta del candidato) e servizio dell'aperitivo.
- Abbinamento cibo-vino: il candidato dovrà indicare, a livello teorico, alcuni vini da abbinare ad un menu composto da piatti della cucina regionale, nazionale o internazionale.
- Il candidato dovrà abbinare un vino della Regione ospitante o un vino nazionale o un vino estero al piatto freddo scelto dal responsabile concorsi (lo stesso per tutti i candidati), spiegando le ragioni della scelta del vino, in funzione del cibo.
- Servizio a tavola di uno o più vini, secondo le richieste dei commensali.
- Decantazione di un vino rosso.
- Correzione di una "carta vini" internazionale contenente errori

Art.9 - Classifica finale

La classifica finale sarà stilata sommando i punti che ciascun membro della Giuria (4/b.1 - 4/b.2) avrà assegnato a ciascun concorrente, secondo i criteri fissati dall'apposita Commissione.

Il punteggio ottenuto nelle prove preselettive scritte non sarà utilizzato in alcun caso; questo punteggio non verrà reso pubblico.

Al termine delle prove finali e dopo delibera della Giuria, verranno proclamati i risultati definitivi, nel corso del Gala conclusivo.

Art.10 - Premi

Al primo classificato verrà conferito il titolo di "Miglior Sommelier d'Italia 2009" con un Diploma attestante la qualifica ottenuta e gli verrà assegnato il Trofeo Guido Berlucci, rappresentato da una bottiglia speciale della Collezione Berlucci ed un premio in denaro di 5.000 Euro.

A ciascuno degli altri due concorrenti, che saranno considerati pari merito, verrà consegnato un Jeroboam Berlucci ed un premio in denaro di 2.500 Euro.

Tutti i semifinalisti acquisiscono il diritto di partecipare gratuitamente alla Cena di Gala, indipendentemente dall'esito delle prove di semifinale.

Art.11 - Connessione con altri Concorsi

Il vincitore del titolo "Miglior Sommelier Professionista d'Italia 2009", verrà di diritto ammesso alla prima selezione in calendario del seguente Concorso a carattere internazionale:

- Selezione Nazionale per la scelta del candidato italiano alla semifinale del Concorso per il Miglior Sommelier del Mondo.

Art.12 - Rimborso spese viaggio

Le spese di viaggio e soggiorno delle Giurie (art. 4) e dei candidati alla finale, saranno rimborsate dall'A.I.S. dietro presentazione dei giustificativi di spesa.

**Domanda di Partecipazione al
Concorso Miglior Sommelier d'Italia 2009
Trofeo Guido Berlucci**

Inviare entro il **31 luglio 2009**, debitamente completata in tutte le sue parti e con i necessari allegati alla
Segreteria Centrale A.I.S. - Viale Monza, 9 - 20125 Milano - tel. 02/28.46.237 - fax 02/26.11.23.28

vittoria@sommeliersonline.it

Io sottoscritto

Via/Piazza

CittàC.A.P

Telefono/cellulare e-mail

Sommelier professionista dal

Tessera n°

Locale dove esercito la professione

In qualità di

Via/Piazza

CittàC.A.P

Telefono/cellularee-mail

Chiedo di partecipare alle prove di selezione regionali al Concorso "Miglior Sommelier d'Italia 2009", in
programma il **9 settembre 2009** nelle città di:

- Milano
- Roma
- Napoli

(La sede delle prove verrà confermata agli interessati in tempo utile)

Dichiaro di essere in regola con il versamento della quota associativa annuale per il 2009 e di possedere le
qualifiche richieste.

Allego:

- Una foto a mezzo busto, in divisa di rappresentanza A.I.S.
- Una foto a figura intera, in tenuta da lavoro
- Curriculum professionale
- Fotocopia certificati e/o diplomi di studio
- Autocertificazione di cittadinanza italiana
- Dichiarazione della lingua straniera conosciuta

Dichiaro di aver letto e di accettare il Regolamento del Concorso, edizione 2009

In fede

Luogo e data di compilazione