

AMBASCIATORE DEL METODO CLASSICO

con il patrocinio dell'Associazione dei Grossisti e delle Piccole e Medie Imprese del Trentino.

II° Concorso Nazionale
per Sommelier Professionisti e Sommelier Degustatori A.I.S. sul Metodo Classico
Madonna di Campiglio - sabato 3 dicembre 2011

L'Associazione Italiana Sommeliers del Trentino, in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommeliers e con il patrocinio dell'Associazione dei Grossisti e delle Piccole e Medie Imprese del Trentino, organizza il Secondo Concorso riservato ai 'Sommelier Professionisti' ed ai 'Degustatori abilitati A.I.S.' sul Metodo Classico.

Programma

dalle ore 13.30 alle 14.00

Palacongressi di Madonna di Campiglio:

Registrazione dei candidati al Concorso

ore 14.00

Svolgimento delle prove scritte semifinali

ore 19.00

FINALE DEL CONCORSO, aperta al pubblico e con la partecipazione dei tre concorrenti che hanno superato con il maggior punteggio le precedenti prove scritte/pratiche; proclamazione del vincitore del Concorso.

REGOLAMENTO

Art. 1

Organizzazione e coordinamento

Il Concorso sul Metodo Classico, riservato ai Sommelier A.I.S., è organizzato dall'Associazione Italiana Sommeliers del Trentino in collaborazione con l'Associazione dei Grossisti e delle Piccole e Medie Imprese del Trentino.

Art. 2 – Candidati

Il Concorso è riservato ai Sommelier Professionisti ed ai Sommelier Degustatori abilitati A.I.S. in regola con la quota associativa 2011. Non possono partecipare i Sommelier che rivestono cariche direttive nel Consiglio Nazionale 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 un suo rappresentante

Responsabile Concorsi A.I.S.

Rappresentante A.I.S. Trentino

Rappresentante Associazione dei Grossisti e delle Piccole e Medie Imprese del Trentino

Rappresentante della produzione *

Giornalista di settore *

Vincitore della precedente edizione

* Scelti di volta in volta dal Comitato organizzatore.

Art. 4 – Partecipazione

I Sommelier di cui al precedente Art. 2 potranno aderire al Concorso, confermando l'adesione, inviando la scheda di adesione a: **Associazione Italiana Sommeliers del Trentino** via email (info@aistrentino.it) entro e non oltre **il 30 novembre 2011**, o comunque fino ad esaurimento dei posti disponibili.

Art 5 – Conoscenze richieste

Storia, coltura della vite, vinificazione del Metodo Classico in Italia e nel mondo.

Vitigni, terreno e clima nella produzione del Metodo Classico, in Italia e nel mondo.

Il Metodo Classico nella carta dei vini

Legislazione del Metodo Classico e Denominazioni (DOC; DOCG; AOC; DO...)

Analisi organolettica e abbinamento cibo-vino del Metodo Classico

Art. 6

I Sommeliers partecipanti al Concorso ' **Ambasciatore del Metodo Classico**' dovranno presentarsi alle prove in divisa di servizio.

Art. 7

La giuria provvederà alla valutazione delle prove previste, secondo il seguente regolamento.

Art. 8 – Svolgimento delle prove semifinali

Il Concorso si terrà presso il Palacongressi di Madonna di Campiglio (Via Monte Spinale, 41) nell'ambito della manifestazione 'Perlage'.

Ogni candidato dovrà presentarsi all'ora e nel luogo fissati sul programma.

I candidati devono affrontare le seguenti prove scritte:

- Questionario
- Degustazione scritta di due Metodo Classico
- Abbinamento cibo-vino pratico scritto

Ripartizione punteggio: i primi tre classificati disputeranno le prove finali.

Art. 9 – Prove finali

I tre finalisti verranno annunciati prima dell'inizio delle prove finali.

Le prove finali sono così articolate:

- Degustazione di tre Metodo Classico
- Abbinamento di diversi Metodo Classico ad un menù
- Correzione di una carta vini di Metodo Classico
- Accoglienza e presa della comanda, anche in lingua
- Stappatura e servizio di un Metodo Classico

L'ordine di uscita dei candidati verrà stabilito mediante sorteggio.

Art. 10 – Classifica finale

La classifica finale si otterrà addizionando rispettivamente i punti attribuiti ad ogni candidato da ciascun membro della giuria nelle prove dell'art. 9; detto punteggio non verrà reso pubblico.

I risultati saranno proclamati solamente al termine delle rispettive prove, dopo delibera della giuria, nel corso della cerimonia per la consegna dei premi. Ogni candidato avrà la possibilità di visionare il proprio operato al termine della prova finale.

Art. 11 – Premi

L'Associazione dei Grossisti e delle Piccole e Medie Imprese del Trentino mette a disposizione un montepremi complessivo di € 10.000,00 così suddiviso:

1° classificato: Euro 5.000,00 e Titolo di **'Ambasciatore del Metodo Classico 2011'**

2° classificato: Euro 3.000,00

3° classificato: Euro 2.000,00

Art. 12 – Frequenza del Concorso

Il Concorso viene organizzato a cadenza biennale con una partecipazione minima di 10 e massima di 25 candidati.

Art. 13 – Ospitalità

Per i tre concorrenti finalisti è prevista l'ospitalità per la notte di sabato 3 dicembre a la partecipazione alla cena di gala. Non è previsto nessun rimborso spese.