

1° MASTER DEL CHIANTI CLASSICO

Trofeo Miglior Sommelier del Chianti Classico - 1ª edizione

Regolamento concorso

Art. 1 - Organizzazione, coordinamento e scopo

Il concorso “Master del Chianti Classico” è organizzato dall’Associazione Italiana Sommelier Toscana in collaborazione con il Consorzio Vino Chianti Classico e con l’Associazione Italiana Sommelier. Tutte le fasi del concorso sono coordinate dal Responsabile Nazionale Concorsi in collaborazione con la Sede Centrale dell’AIS. Il concorso mira a valorizzare la professione del Sommelier e a incrementare la conoscenza e la divulgazione del Chianti Classico.

Art. 2 - Candidati

Il concorso è riservato a tutti i Sommelier Professionisti e ai Sommelier dell’Associazione Italiana Sommelier in regola con la quota associativa per l’anno in corso. Non possono partecipare al concorso i Sommelier che, al momento delle prove, rivestano cariche nel Consiglio Nazionale dell’Associazione Italiana Sommelier e nel Consiglio Direttivo di AIS Toscana.

Art. 3 - Iscrizione e partecipazione

La domanda di partecipazione va inoltrata, debitamente compilata e sottoscritta, ad AIS TOSCANA, via di Capalle 11, Calenzano (FI), tel. 055 8826803, mail segreteria@aistoscana.it entro e non oltre il 06/02/2019, o comunque fino a esaurimento dei posti disponibili, fissato in massimo 15 partecipanti. Le domande incomplete e quelle non pervenute entro i termini stabiliti o pervenute dopo l’esaurimento dei posti disponibili non saranno prese in considerazione.

Art. 4 - Giuria

La giuria è il solo organo competente per valutare candidature, prove scritte, orali e pratiche, ed è composta da:

- Presidente dell’Associazione Italiana Sommelier o persona da lui designata;
- Responsabile Nazionale Concorsi o persona da lui designata;
- Presidente del Consorzio Vino Chianti Classico o persona da lui designata;

- Sommelier esperto in materia;
- Giornalista esperto del settore.

Art. 5 - Conoscenze richieste

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

- Storia, coltura della vite e vinificazioni del Chianti Classico;
- Vitigni, terreno e clima del Chianti Classico;
- Legislazione e zone del Chianti Classico;
- Vini, produttori e territori del Chianti Classico;
- Analisi organolettica e abbinamento cibo-vino riguardante il Chianti Classico.

Art. 6 - Divisa

I candidati dovranno presentarsi alle prove in divisa di servizio.

Art. 7 - Svolgimento delle prove

Il 1° Master del Chianti Classico si svolgerà il **12 febbraio 2019** nell'ambito della *Chianti Classico Collection* in programma alla Stazione Leopolda di Firenze, e si svilupperà in due fasi:

- la prova scritta alle ore 10.00, presso la sala incontri della "Collection" alla Stazione Leopolda; vi accedono tutti i concorrenti;
- la prova conclusiva pubblica alle ore 16.00, presso la sala incontri della "Collection" alla Stazione Leopolda; vi accedono i 4 concorrenti che hanno ottenuto il punteggio più alto nella prova scritta. I 4 concorrenti così selezionati si affronteranno in coppia in una prova semifinale (play off). A seguire i 2 vincitori delle due semifinali si affronteranno nella prova finale propriamente detta.

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

- 1 - Compilazione di un questionario relativo agli argomenti di cui al precedente Art. 5.
- 2 - Analisi organolettica scritta, con indicazione del punteggio, di due vini anonimi prodotti all'interno della denominazione Chianti Classico.

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:

1 - Proclamazione dei 4 concorrenti semifinalisti secondo la graduatoria della prova scritta. Si sfideranno il 1° e il 3° classificato, analogamente a seguire il 2° e il 4° classificato.

In attesa di svolgere la prova, i concorrenti resteranno in una sala non comunicante col pubblico, sotto la tutela e la responsabilità di un Sommelier designato dal Responsabile Nazionale Concorsi.

3 - Prova Semifinale (play off) così articolata:

- degustazione e descrizione organolettica di due vini anonimi prodotti nella Docg Chianti Classico;
- prova di abbinamento su richiesta dei commensali.

4 - Prova Finale così articolata:

- degustazione alla cieca di un vino della Docg Chianti Classico, con tre domande da parte del Presidente di Giuria;
- 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

Accedono alla Semifinale (play off) i quattro candidati che avranno ottenuto il punteggio migliore nella prova scritta (Art. 7/A). Accedono alla Finale i due candidati che avranno ottenuto il punteggio migliore nella rispettiva batteria dei play off. In entrambi i casi la classifica 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 di tutte le prove e dopo la delibera della Giuria, saranno proclamati i risultati definitivi. Il verdetto della Giuria è inappellabile. Ciascun candidato potrà prendere visione del proprio elaborato e delle correzioni apportate dalla Giuria.

Art. 9 - Premi

Il Consorzio Vino Chianti Classico metterà a disposizione un montepremi complessivo di Euro 2.000, al lordo delle ritenute di legge, così suddiviso:

- al 1° classificato la somma di € 1.000;
- al 2° classificato la somma di € 500;

- ai due 3° classificati la somma di € 250 ciascuno.

Una giuria composta da Produttori, scelti dall'organizzazione, assegnerà il premio "Miglior Comunicatore", a cui sarà dedicato un incomig sul territorio da parte del Consorzio.

Il vincitore del Master, in qualità di ambasciatore del Chianti Classico, potrà essere contattato in forma congiunta da AIS Toscana, dal Consorzio Chianti Classico, per un anno fino alla nuova edizione del concorso, per il coinvolgimento in eventi e attività di comunicazione legate al vino oggetto del concorso nella modalità regolata dall'art. 12 del presente regolamento.

Art. 10 - Norme transitorie

In via straordinaria le prove del concorso potranno essere oggetto di applicazione di norme transitorie. Tali modifiche possono essere definite dalla Giuria e devono essere comunicate ai concorrenti prima dello svolgimento delle prove. Qualsiasi modifica del regolamento che si rendesse necessaria deve essere preventivamente approvata dall'Associazione Italiana Sommelier.

Art. 11 - Norme deontologiche

Il vincitore del Master Miglior Sommelier del Chianti Classico accede automaticamente al Gruppo dell'Associazione Regionale di appartenenza. Come membro del Gruppo Servizi gode delle tutele previste ed è tenuto al rispetto del relativo regolamento.

Art. 12 - Utilizzo del titolo e delle espressioni riferite al concorso

AIS Toscana concede al vincitore del concorso, al Consorzio Vino Chianti Classico di utilizzare, in forma gratuita e per esclusivi fini istituzionali, informativi e divulgativi senza scopo di lucro, il titolo "Vincitore del 1° Master AIS del Chianti Classico - 2019" e/ o ogni altro nome, dicitura e/o espressione riferiti o riferibili al concorso in oggetto, a condizione che detto utilizzo sia sempre accompagnato dalla citazione di "AIS Toscana" e/o "Associazione Italiana Sommelier Toscana", in modo tale che l'utilizzazione del titolo di vincitore e delle espressioni riferite al concorso non avvenga mai in maniera disgiunta e indipendente dall'associazione organizzatrice dell'evento.

L'autorizzazione all'utilizzo di cui al presente articolo cessa per tutte le parti, compreso il vincitore, alla scadenza di un anno dal conseguimento del titolo o alla data di insediamento del nuovo vincitore.

In nessun caso il vincitore del titolo e il Consorzio Chianti Classico potranno concedere a terzi l'uso del titolo, del nome e/o delle espressioni come sopra descritti senza previo accordo tra le parti.

Firenze, 03/01/2019