

# REGOLAMENTO CHARME SOMMELIER 2008

## 2° EDIZIONE

### Prima edizione Nazionale

I sommelier aspiranti al titolo di Charme Sommelier si sono iscritti presso la sede AIS delle varie province nazionali.

#### **Art.1 - Organizzazione e coordinamento**

Il Concorso, denominato "Charme Sommelier", è organizzato dall'A.I.S. in collaborazione con l'azienda Bisol ed il Consorzio Grandi Vini secondo il presente Regolamento.

Charme Sommelier nasce dall'esperienza che Gianluca Bisol, direttore generale della Bisol, ha acquisito durante i suoi numerosi viaggi nei diversi paesi del mondo.

In tutti i ristoranti, la figura del sommelier è fondamentale nella presentazione del vino e dell'azienda che lo produce: la professionalità del sommelier è importante ma lo charme gioca un ruolo altrettanto rilevante, rendendo unico il momento della scelta del vino durante un convivio.

#### **Art.2 - Candidati**

Il Concorso è riservato a tutti i Sommelier Italiani facenti parte dell'AIS, in regola con le quote associative.

Non possono partecipare persone non in possesso del titolo Sommelier e quindi non in regola con gli Esami AIS.

#### **Art.3 - Iscrizione e partecipazione**

I candidati di diritto (vedi articolo 2), dovranno spedire **VIA POSTA entro il 25 Agosto 2008** il modulo di adesione previsto in allegato, debitamente compilato e sottoscritto, a: L'Antica Quercia, via Cal di Sopra 8 – 31015 Scomigo di Conegliano (TV), allegando:

- una foto a mezzo busto, in divisa di rappresentanza A.I.S.
- curriculum professionale.
- fotocopia diploma AIS di Sommelier.
- autocertificazione di cittadinanza italiana.
- 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 orali e pratiche, ed è costituita da:

- a) per le prove destinate alla selezione dei finalisti
  - Responsabile Referente per l'AIS sig. Dino Marchi.
  - Due responsabili dell'AIS
  - Un rappresentante di ciascuna Azienda del Consorzio Grandi Vini.
- b) per la prova finale
  - Presidente A.I.S.
  - Presidente A.I.S Lazio
  - Responsabile Dino Marchi, referente per l'AIS
  - Un rappresentante per ciascuna Azienda del Consorzio Grandi Vini.



## **Il verdetto della Giuria è inappellabile.**

### **Art.5 - Conoscenze richieste**

- **Competenza**
- **Presentazione del vino**
- **Eleganza nel servizio**
- **Portamento**
- **Dress Code**
- **Carisma**

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

- ampelografia (vitigni, etc.)
- enologia (vinificazione, pratiche di cantina, etc.)
- 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.)
- cultura generale, comportamento (enogastronomia, galateo, etc.)

### **Art.6 – Divisa**

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

### **Art.7 - Prove selettive**

Sono previste tre prove di selezioni di candidati alla finale che avranno luogo :

- **Per il Nord Italia:** Lombardia, Valle d'Aosta, Piemonte, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Liguria ed Emilia Romagna faranno riferimento alla selezione di **Milano**. La prova di selezione si svolgerà il giorno **19 Settembre 2008**.
- **Per il Centro Italia:** i concorrenti delle regioni Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Abruzzo, Campania e Sardegna potranno partecipare alla selezione di **Roma**, in data **4 Settembre 2008**.
- **Per il Sud Italia:** le regioni Puglia, Calabria, Molise, Basilicata e Sicilia faranno riferimento a **Palermo**. La serata si svolgerà il **14 Settembre 2008**.  
Verranno, così, selezionati **8 finalisti** (4 uomini e 4 donne) a Roma, **8 finalisti** (4 uomini e 4 donne) a Milano e **4** (2 donne e 2 uomini) a Palermo.

La finale avrà luogo il **21 Settembre** al Relais Duca di Dolle a Rolle di Cison di Valmarino (TV).

Ai vincitori delle 3 selezioni saranno riconosciuti:

- Spilla in argento con diamante "Charme Sommelier"
- Una confezione di pregiati vini - offerti da ciascuna azienda partner
- La possibilità di partecipare alla Scuola di Formazione per Charme Sommelier 2009
- La possibilità di partecipare alle più prestigiose fiere del vino ed eventi internazionali in qualità di *Charme Sommelier di Grandi Vini*

La Prova di selezione si articolerà nel seguente modo:

Durante una serata di gala i Sommelier faranno servizio ai tavoli fra i cui commensali si troveranno componenti della Giuria.

Durante l'attività di servizio ci potranno essere particolari richieste come l'apertura di bottiglie particolari, domande da parte degli ospiti sul vino o sull'abbinamento cibo vino.

Il Sommelier sarà quindi impegnato a 360 gradi nel soddisfacimento del cliente.

La capacità di accondiscendere alle richieste del cliente sarà fondamentale nel giudizio della Giuria.



## Art.8 - Prova finale

Si svolgerà al Relais Duca di Dolle, **sabato 21 Settembre 2008 alle ore 20.00**, alla presenza del pubblico e davanti alla Giuria descritta negli articoli sopra riportati.

La prova delle finale potrà vedere impegnati i Sommelier su questi fronti:

- Degustazione e descrizione organolettica di un vino.
- Accoglienza dei clienti.
- 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.
- Servizio a tavola di uno o più vini, secondo le richieste dei commensali.
- Decantazione di un vino rosso o servizio di uno Spumante Italiano

## Art.9 - Classifica finale

La classifica finale sarà stilata sommando i punti che ciascun membro della Giuria avrà assegnato a ciascun concorrente, secondo i criteri fissati dall'apposita Commissione.

Il punteggio ottenuto nelle prove preselettive 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, a chiusura del Gala conclusivo.

## Art.10 - Premi

I due vincitori di Charme Sommelier si aggiudicheranno:

- Titolo di Charme Sommelier 2008.
- Spilla in oro con diamante Charme Sommelier.
- I vincitori finali saranno premiati, inoltre, con una confezione di pregiati vini - offerti da ciascuna azienda partner - e con la possibilità di partecipare alla Scuola di Formazione per Charme Sommelier 2009.
- Possibilità di partecipare alle più prestigiose fiere del vino ed eventi internazionali in qualità di *Charme Sommelier di Grandi Vini*
- Viaggio premio di approfondimento a Londra, capitale del consumo del vino, per una quattro giornate: lo Charme Sommelier presiederà degustazioni e visiterà i migliori rappresentanti della ristorazione della capitale.

## Art.11 - Rimborso spese viaggio per la Giuria

Le spese di viaggio e soggiorno delle Giurie e dei candidati alla finale, saranno rimborsate dal Consorzio Grandi Vini a fronte di giustificativi.

## Art.12 - Modulo di adesione

I moduli di adesione, disponibili presso la Segreteria A.I.S, presso le Presidenze Regionali A.I.S, presso le Delegazioni provinciali e sul sito internet [www.charmesommelier.it](http://www.charmesommelier.it), alla sezione "iscrizione", dovranno pervenire presso L'antica Quercia - Jada srl, Via Cal di Sopra, 8 - 31015 Scomigo di Conegliano (TV), a mezzo e-mail [minus@bisol.it](mailto:minus@bisol.it) oppure [minus@jada.it](mailto:minus@jada.it), o a mezzo fax allo 0438 789 714. Tutto il resto del materiale dovrà essere spedito esclusivamente a mezzo posta (**vedi Art. 3**).

