

# PREMIO FERRARI

Ambasciatore del Metodo Classico



## AMBASCIATORE DEL METODO CLASSICO ITALIANO PREMIO FERRARI 2009

### I° Concorso Nazionale per Sommelier Professionisti e Sommelier Degustatori A.I.S. sul Metodo Classico Madonna di Campiglio – venerdì 20 marzo 2009

L'Associazione Italiana Sommeliers del Trentino in collaborazione con le Cantine Ferrari e l'Associazione Italiana Sommeliers organizza il Primo Concorso riservato ai 'Sommelier Professionisti' ed ai 'Degustatori abilitati A.I.S.' sul Metodo Classico.

#### Programma

dalle ore 9.30 alle 10.30

Palacongressi di Madonna di Campiglio:  
Registrazione dei candidati al Concorso

ore 10.30

Svolgimento delle prove scritte semifinali

ore 13.00

Transfer in funivia allo Chalet Fiat di Madonna di  
Campiglio – Pranzo - Rientro al Palacongressi

ore 18.00

Proclamazione dei tre finalisti e  
Prove Pubbliche finali

ore 20.00

Proclamazione del Vincitore e conferimento del Titolo

ore 21.00

Cena di Gala



Associazione Italiana Sommeliers

## REGOLAMENTO

### Art. 1

#### Organizzazione e coordinamento

Il 'Premio Ferrari' - Concorso sul Metodo Classico, riservato ai Sommelier A.I.S., è organizzato dall'Associazione Italiana Sommeliers del Trentino in collaborazione con le Cantine Ferrari.

### Art. 2 – Candidati

Il Concorso è riservato ai Sommelier Professionisti ed ai Sommelier Degustatori abilitati A.I.S. in regola con la quota associativa 2009. 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.
- Responsabile Concorsi A.I.S.
- Rappresentante A.I.S. Trentino
- Rappresentante Cantine Ferrari
- Rappresentante produttori del Trento DOC
- Giornalista di settore nazionale\*
- Giornalista di settore estero\*

\* 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 partecipazione a: Associazione Italiana Sommeliers del Trentino – Via Ferrari, 2 - 38068 Rovereto (TN), tel: 348/1486308 - mail: [info@aistrentino.it](mailto:info@aistrentino.it) entro e non oltre il 10 marzo 2009, 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 Italiano – Premio Ferrari 2009' dovranno presentarsi alle prove in divisa di servizio.

### Art. 7

La giuria provvederà alla valutazione delle prove previste, come da regolamento nazionale.

### 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 aggiungendo 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.

### Art. 11 – Premi

Le Cantine Ferrari mettono a disposizione un montepremi complessivo di € 8.000,00 al lordo delle ritenute di legge così suddiviso:

- **1° classificato:** Euro 4.000,00 e Titolo di 'Ambasciatore del Metodo Classico Italiano - Premio Ferrari 2009'
- **2° classificato:** Euro 2.500,00
- **3° classificato:** Euro 1.500,00

Diploma di Partecipazione per tutti i partecipanti.

### Art. 12 – Frequenza del Concorso

Il Concorso viene organizzato a cadenza biennale con una partecipazione minima di 15 e massima di 25 candidati.

### Art. 13 – Ospitalità

Per i candidati provenienti da località distanti più di 250 km da Madonna di Campiglio (Tr) è prevista l'ospitalità per la notte precedente la giornata del Concorso. Per tutti il pranzo di venerdì 20 marzo allo Chalet Fiat, e la cena della stessa giornata; per i tre concorrenti finalisti anche l'ospitalità per la notte tra il 20 e il 21 marzo 2009; non è previsto nessun rimborso spese.