



# *Master of Friulano 2018*

## **Trofeo Miglior Sommelier del Friulano - 4° edizione**

### **Friuli Venezia Giulia - venerdì 5 ottobre, sabato 6 ottobre 2018**

#### Regolamento del Concorso *Miglior Sommelier Trofeo del Friulano*

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

Il Concorso “Master of Friulano” Miglior Sommelier - Trofeo del Friulano - è organizzato dall’Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia in collaborazione con l’Associazione Italiana Sommelier. Tutte le fasi del Concorso sono coordinate dal Responsabile Nazionale Concorsi in collaborazione con la Sede Centrale dell’Associazione Italiana Sommelier. Lo scopo del Concorso è contribuire a valorizzare la professione del Sommelier e incrementare la conoscenza e la divulgazione dei Vini del Friuli Venezia Giulia.

#### ***Art. 2 – Candidati***

Il Concorso è riservato a tutti i Sommelier Professionisti e ai Sommelier Degustatori dell’Associazione Italiana Sommelier in regola con la quota associativa per l’anno in corso. Non potranno partecipare al Concorso i Sommelier che, al momento delle prove, rivestano cariche nel Consiglio Nazionale dell’Associazione Italiana Sommelier e/o in quella Regionale del Friuli Venezia Giulia. I partecipanti al Concorso dovranno essere presenti in loco a partire dalla mattina di venerdì 5 ottobre 2018 e per tutte le attività previste nei due giorni. Sono esclusi dal Concorso i Sommelier residenti in Friuli Venezia Giulia.

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

I candidati dovranno inoltrare la domanda di partecipazione, attraverso l’apposita scheda di adesione, debitamente compilata e sottoscritta, all’Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia via Ermes di Colloredo 34 - Udine tel. 0432 204688, a mezzo posta elettronica [info@aisfvg.it](mailto:info@aisfvg.it) oppure via fax allo 0432 203871 entro e non oltre il 25 Settembre 2018.

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 dell’Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia o persona da lui designata.
- Presidente del Consorzio dei Vini DOC Friuli Venezia Giulia o persona da lui designata.
- Rappresentante di Ersa Friuli Venezia Giulia.
- Giornalista enogastronomico o rappresentate della ristorazione regionale.
- Vincitore dell’ultima edizione.



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

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

- Storia, coltivazione della vite e vinificazioni dei vini del Friuli Venezia Giulia, con particolare riferimento ai vitigni/vini autoctoni della Regione.
- Vini, produttori e territori del Friuli Venezia Giulia, con particolare riferimento ai vini autoctoni della Regione.
- Legislazione dei vini del Friuli Venezia Giulia, specificatamente dei vitigni autoctoni del Friuli Venezia Giulia e delle zone Doc di produzione.
- Analisi organolettica e abbinamento cibo-vino dei vini del Friuli Venezia Giulia, in particolare dei vini autoctoni della Regione.

#### **Art. 6 – Divisa**

I candidati dovranno presentarsi alle prove in divisa di servizio dell'Associazione Italiana Sommelier.

#### **Art. 7 - Svolgimento delle prove**

L'edizione del 2018 del concorso Miglior Sommelier Trofeo del Friulano si svolgerà sabato 6 ottobre 2016. La semifinale con inizio alle ore 9,00 presso l'hotel Art Hotel Via Papparotti 11, Udine. La finale avrà inizio alle ore 17,30 presso Castello di Spessa, via Spessa, 1 34070 Capriva del Friuli (GO).

**A)** Le prove semifinali saranno così articolate:

- compilazione di un questionario relativo agli argomenti di cui al precedente art. 5.
- degustazione scritta, con attribuzione del punteggio, di due vini. Il tempo a disposizione dei concorrenti sarà stabilito dalla Giuria, che provvederà anche all'immediata correzione degli elaborati.

I primi quattro classificati accederanno alla finale.

**B)** La prova finale, aperta al pubblico, sarà così articolata:

- sorteggio dell'ordine d'uscita dei concorrenti; in attesa della chiamata, i concorrenti resteranno in una sala non comunicante con il pubblico, sotto la tutela e la responsabilità di un sommelier designato dal Responsabile Nazionale Concorsi.
- Si sfideranno il 1° classificato e il 3° classificato e il 2° e il 4° classificato in questo ordine.

**PLAY OFF:** (semifinali quattro concorrenti).

1. Degustazione e descrizione organolettica di due vini anonimi a base di vitigni autoctoni del Friuli Venezia Giulia.
2. Prova di abbinamento su richiesta dei commensali.

**FINALE** (due concorrenti).

1. Degustazione alla cieca di un vino in base a tre domande da parte del presentatore.
2. Accoglienza alla clientela e servizio del vino al tavolo.
3. Prova di comunicazione.



Il tempo a disposizione dei concorrenti sarà stabilito dalla giuria.

#### ***Art. 8 - Classifica della Semifinale e della Finale***

La classifica della semifinale (art. 7/A) determinerà i quattro finalisti tra coloro che avranno ottenuto il miglior punteggio. La classifica finale 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 delle prove finali e dopo la delibera della Giuria, saranno proclamati i risultati definitivi. Il verdetto della Giuria è inappellabile. Ciascun candidato avrà la possibilità di prendere visione del proprio elaborato e delle correzioni apportate dalla Giuria.

#### ***Art. 9 – Premi***

L'Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia metterà a disposizione un montepremi complessivo di Euro 3.000 (tremila), al lordo delle ritenute di legge, così suddiviso:

- al 1° classificato la somma di Euro 1.500,00 e il titolo di Miglior Sommelier - Trofeo del Friulano 2018.
- al 2° classificato la somma di Euro 1.000,00
- al due 3° classificati la somma di Euro 250,00 ciascuno.

#### ***Art. 10 - Frequenza del concorso***

Il concorso Miglior Sommelier - Trofeo del Friulano è organizzato con cadenza biennale, con una partecipazione massima di 10 candidati.

#### ***Art. 11 – Ospitalità***

Per i concorrenti non è previsto alcun rimborso spese viaggio. Per le giornate di giovedì 4 ottobre, venerdì 5 ottobre e sabato 6 ottobre 2018 l'ospitalità per tutti i partecipanti sarà a carico dell'Ais FVG e comprende:

- La cena del giovedì 4 ottobre sera a Udine, tutti i pranzi e cene di venerdì 5 settembre e sabato 6 ottobre 2018.
- L'alloggio di giovedì 4, venerdì 5 e sabato 6 ottobre 2018.
- Partecipazione al buffet della premiazione di sabato 6 ottobre 2018.
- Alloggio in hotel di Udine per le notti da giovedì 4 ottobre a sabato 6 ottobre 2018 compreso, trasferimenti collettivi nelle varie sedi del Master.

#### ***Art. 12 - Regolamenti complementari***

Il concorso Miglior Sommelier del Friulano potrà avere norme di applicazione transitorie, a carattere straordinario, a cura della Giuria.



Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia  
Master of Friulano 2018



## Master of Friulano 2018 Trofeo Miglior Sommelier del Friulano 4° edizione

### **SCHEDA DI ADESIONE**

da inviare entro il 25 settembre 2018 a

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DEL FRIULI VENEZIA GIULIA  
Ufficio Via Ermes di Colloredo, 34 33100 UDINE (UD)  
tel. 0432 204688 - fax 0432 203871- info@aisfvg.it

### **Io sottoscritto**

Cognome e nome

<input type="checkbox"/> Sommelier professionista AIS	Tessera AIS n° -----
<input type="checkbox"/> Sommelier Degustatore Ufficiale AIS	

Professione

-----

Via

n°

Cap

Città

-----

tel

fax

e-mail

-----

dichiaro di aver letto il Regolamento e invio l'adesione di partecipazione al Concorso denominato **Master of Friulano 2018 - Il Miglior Sommelier del Friulano - 4° edizione**

Luogo e data

-----

Scrivere di proprio pugno: "letto e accettato"  
seguito dalla propria firma

-----

### **Allegare proprio Curriculum professionale**

Data di arrivo	Data di partenza
Necessito di pernottamento per i giorni	

**La conferma alla partecipazione sarà inviata per iscritto da AIS FVG direttamente all'interessato.**