



MASTER OF FRIULANO 2012
Trofeo Miglior Sommelier del Friulano
1° edizione



REGOLAMENTO

Art. 1 – Organizzazione e coordinamento

Il “Master of Friulano – Trofeo Miglior Sommelier del Friulano” è un Concorso organizzato dall’Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia in collaborazione l’Associazione Italiana Sommelier.

Art.2 – Candidati

Il Concorso è riservato ai **Sommelier Degustatori Ufficiali** e ai **Sommelier Professionisti AIS**, che sono in regola con la quota associativa 2012. Non possono partecipare i Sommelier che rivestono cariche direttive nel Consiglio AIS del Friuli Venezia Giulia come anche nel Consiglio Nazionale AIS. Il numero di candidati ammessi al concorso è di massimo 10 unità.

Art.3 – Giuria

La Giuria è il solo organo competente per valutare le candidature, gli esiti delle prove scritte, delle prove orali e delle prove pratiche.

La Giuria è composta da:

- Presidente Nazionale AIS o persona da lui designata
- Responsabile Nazionale Concorsi AIS o persona da lui designata
- Presidente AIS Friuli Venezia Giulia o persona da lui designata
- Presidente del Consorzio Vini DOC Friuli Venezia Giulia
- Un Ristoratore del Friuli Venezia Giulia
- Un Giornalista enogastronomico

Il Giudizio della Giuria è inappellabile.

Art. 4 – partecipazione

I sommelier, di cui al precedente art. 2, potranno aderire al Concorso inviando l’allegata scheda di partecipazione a:

ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DEL FRIULI VENEZIA GIULIA
“MASTER OF FRIULANO”

Via Passons 2 /C 33037 PASIAN DI PRATO (UD)

tel. 0432 204688 - fax 0432 203871- info@aisfvg.it entro e non oltre il 3 dicembre 2012.



Art. 5 – Conoscenze richieste

Gli argomenti affrontati nelle diverse prove previste da Master riguardano:

- Storia, coltivazione della vite e vinificazioni dei vini del Friuli Venezia Giulia, con particolare riferimento al vino Friulano e agli autoctoni della regione.
- I vini, i produttori e i territori del Friuli Venezia Giulia, con particolare riferimento al vino Friulano e ai vini autoctoni del Friuli Venezia Giulia.
- Vini assemblati con vini/vitignidel Friuli Venezia Giulia, in particolare con il vino Friulano/vitigno Tocai friulano.
- Legislazione dei vini del Friuli Venezia Giulia, specificatamente del vitigno Tocai friulano, 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 del vino Friulano e degli autoctoni del Friuli Venezia Giulia.

Art. 6 – Divisa

I Sommelier partecipanti al presente Concorso dovranno presentarsi in divisa di servizio AIS.

Art. 7 – Giuria

La Giuria provvederà alla valutazione delle prove previste come da regolamento.

Art. 8 – Svolgimento delle prove semifinali

Il Concorso (prove semifinali) di svolgerà **Venerdì 14 dicembre 2012 con inizio alle ore 10,00**, presso **l'Hotel Astoria Piazza XX Settembre, 24, Udine**. Ogni candidato dovrà presentarsi in modo autonomo nel luogo e all'orario stabiliti. dal programma.

Nelle prove semifinali i candidati dovranno affrontare le seguenti prove scritte:

- Questionario.
- Degustazione scritta di due vini a base Friulano.

I sommelier risultati i primi 3 (tre) classificati alla conclusione delle prove semifinali, accedono alle prove finali del pomeriggio.

Art. 9 – Svolgimento delle prove finali

Il Concorso (prove finali) si svolgerà **Venerdì 14 dicembre 2012, con inizio alle ore 15,00**, presso **Castello di Susans a Majano (UD)**.

Le prove finali sono così articolate:

- Degustazione di tre vini a base di vitigni autoctoni del Friuli Venezia Giulia, incluso il loro riconoscimento.
- Prova di accoglienza e abbinamento a un ipotetico menu (messo a punto dall'organizzazione del Master) con vini da vitigni autoctoni del Friuli Venezia Giulia e in particolar modo a base di vino Friulano.
- Correzione di una "carta dei vini" da vitigni autoctoni del Friuli Venezia Giulia e in particolar modo a base di vino Friulano.
- Prova di comunicazione.
- Servizio e decantazione di un vino rosso proposto dall'organizzazione del Master

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



Art. 10 – Classifica finale

La classifica finale si otterrà addizionando rispettivamente i punti attribuiti a ogni candidato da ciascun membro della Giuria nelle prove dell'Art. 9. I risultati saranno proclamati al termine delle rispettive prove, dopo delibera della Giuria. La cerimonia di premiazione avverrà nel corso della Cena di Gala organizzata per venerdì 14 dicembre 2012, ore 20.30 al Castello di Susans a Majano. A ciascun candidato è garantita la possibilità, dietro formulazione di specifica richiesta da inoltrare alla Giuria del Master, di prendere visione del proprio elaborato e delle eventuali correzioni apportate dalla Giuria.

Art. 11 – Premi

L'Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia mette a disposizione un montepremi complessivo di € 5.000,00 (Cinquemila) al lordo delle ritenute di legge, così suddiviso:

1° Classificato: € 2.500,00 e Titolo: "Miglior Sommelier del Friulano 2012"

2° Classificato: € 1.500,00

3° Classificato: € 1.000,00

A tutti i partecipanti sarà consegnato il Diploma di partecipazione nel corso della Cena di Gala di venerdì 14 dicembre 2012 al Castello di Susans.

Art. 12 – Cadenza del Concorso

Il "Master of Friulano – Trofeo Miglior Sommelier del Friulano" viene organizzato ogni due anni rivolgendosi ad un massimo di 10 (dieci) candidati.

Art. 13 – Ospitalità

Per la giornata di Venerdì 14 Novembre 2012 l'ospitalità per tutti i partecipanti al Master sarà a carico dell' AIS del Friuli Venezia Giulia e comprende:

- Pranzo leggero a Udine alla conclusione delle prove semifinali.
- Trasferimento collettivo con pullmino dalla sede delle prove semifinali alla sede delle prove finali di Susans a Maiano.
- Partecipazione alla Cena di Gala di venerdì 14 dicembre al Castello di Susans.
- Trasferimento collettivo con pullmino dalla sede di Susans all'Hotel a Udine
- Alloggio in Hotel di Udine per la sola notte di Venerdì 14 dicembre 2012.



Associazione Italiana Sommelier del Friuli Venezia Giulia
Master of Friulano 2012



MASTER OF FRIULANO 2012
Trofeo Miglior Sommelier del Friulano
1° edizione



SCHEDA DI ADESIONE

da inviare entro il 3 dicembre 2012 , a
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER DEL FRIULI VENEZIA GIULIA
Ufficio Via Passons 2 /C33037 PASIAN DI PRATO (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 faccio domanda di partecipazione al Concorso denominato **Master of Friulano 2012 - Il Miglior Sommelier del Friulano - 1° 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 il giorno	

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

Sede legale: C/o Hotel Astoria Italia Piazza XX Settembre, 24 - 33100 UDINE
Uffici: Via Passons, 2/C - 33037 Pasian di Prato UD
tel. 0432-204688 fax 0432 203871 info@aisfvg.it www.aisfvg.it P.I. e C.F. 02366270300