

Regolamento de 'Il migliore Assaggiatore ONAV 2018'

Introduzione

L'iniziativa 'Il Migliore Assaggiatore 2018' è una manifestazione che ONAV propone ai Soci di tutta Italia. L'obiettivo principale è fare in modo che gli Assaggiatori partecipanti mettano alla prova le loro capacità degustative e testino le loro conoscenze enologiche. L'iniziativa è strutturata in due fasi, una prima selezione che si terrà ad Asti presso la sede ONAV domenica 16 settembre 2018 dalla quale emergeranno i cinque migliori, e la selezione finale che si terrà a Milano il 7 ottobre 2018, in concomitanza con le selezioni del campione Italiano dei Sommelier ASPI, dalla quale emergerà il vincitore, il secondo ed il terzo classificato.

Iscrizione a 'Il Miglior Assaggiatore 2018'

L'iscrizione alla selezione de "Il Migliore Assaggiatore 2018" è riservata ai soci in regola con la quota ONAV 2018 e deve avvenire entro il 30 giugno 2018 inviando una email di adesione all'indirizzo elettronico migliorassaggiatore@onav.it

La quota di iscrizione è di 80 € da versarsi sul c/c ONAV all'atto della domanda di adesione.
IBAN: IT 26 I 06085 10301 0000 0000 6199

La manifestazione verrà realizzata a condizione che si raggiunga il numero minimo di 30 adesioni. Nel caso in cui, per questo motivo, la manifestazione non venisse realizzata le quote versate saranno restituite.

Commissione per la definizione dei test e della valutazione

La Commissione Esaminatrice incaricata di predisporre i vini e le domande d'esame è composta da:

- Presidente ONAV (Presidente della Commissione),
- Direttore ONAV,
- Presidente del Comitato Scientifico ONAV,
- Responsabile della Manifestazione.

I vini per la prova ed i test di entrambe le selezioni saranno tenuti rigorosamente segreti a cura del Presidente. I test saranno conservati in busta sigillata. La busta sarà aperta dal Presidente della Commissione alla presenza dei candidati al momento della prova.

Svolgimento delle 2 selezioni - (16 Settembre e 7 Ottobre 2018)

La selezione del 16 Settembre si svolgerà presso la sede ONAV di Asti.

La selezione del 7 Ottobre si svolgerà nella mattinata, presso l'Hotel Grand Visconti Palace, Viale Isonzo 14, Milano.

Ciascuna selezione si articolerà in due sezioni:

- **Sezione teorica :**

Sarà proposto al partecipante un test di enologia composto di dieci domande di enologia, in modalità chiusa, multi scelta (valore 3 punti per ciascuna risposta esatta). Il tempo a disposizione per rispondere al test di enologia è di 30 minuti.

- **Sezione pratica:**

Il partecipante dovrà valutare 6 vini per i quali dovrà essere indicato:

- Se si tratta di vino franco oppure di vino difettoso (valore della risposta esatta 3 punti);
 - se si ritiene il vino franco occorre indicare:
 - l'esatta Denominazione (valore 3 punti);
 - il vitigno da cui trae origine il vino scegliendo nell'ambito di un elenco fornito dalla commissione (valore 3 punti);
 - l'annata di produzione (valore 2 punti);
 - se si ritiene il vino difettoso occorre indicare:
 - il difetto con precisione scegliendo nell'ambito di un elenco fornito dalla commissione (valore 3 punti).

La definizione di vino difettoso nei confronti di un vino franco o viceversa, non dà diritto ad alcun punteggio.

Criterio di accesso alla Selezione del 7 Ottobre

Matureranno diritto di accesso alla selezione finale i primi cinque classificati a fronte della selezione del 16 Settembre.

Gestione del pari merito

- **Selezione del 16 Settembre.** Accedono i primi 5 classificati, considerando il pari merito. Qualora vi fossero due partecipanti che concorrono per il quinto posto, verrà effettuato uno spareggio la mattina del 7 Ottobre, prima della selezione finale. Tale spareggio sarà eseguito proponendo un test di enologia.
- **Selezione del 7 Ottobre.** Il punteggio ottenuto durante la selezione verrà sommato a quello realizzato nella prima selezione. Qualora vi fossero due terzi classificati, si effettuerà uno spareggio, proponendo il solo test di enologia. Si classificherà al terzo posto chi avrà ottenuto il punteggio maggiore.

Alle selezioni non saranno ammessi libri di testo, telefoni cellulari o tablet.

Cerimonia di Premiazione

La cerimonia di premiazione si svolgerà il giorno 7 Ottobre nel pomeriggio, presso l'Hotel Grand Visconti Palace, Viale Isonzo 14 , Milano.

- **Primo Classificato:**
 - Diploma di Migliore assaggiatore ONAV 2018,
 - 24 bottiglie di vini premiati nella Guida Prosit,
 - partecipazione gratuita a 2 Giornate dell'assaggiatore (viaggio escluso),
 - invito a far parte delle Commissioni del Concorso Nazionale Douja d'Or o altro concorso organizzato dall'ONAV.

- **Secondo Classificato:**
 - Diploma di secondo classificato,
 - 12 bottiglie di vini premiati nella Guida Prosit,
 - partecipazione gratuita ad 1 giornata dell'assaggiatore (viaggio escluso),
 - invito a far parte delle Commissioni del Concorso Nazionale Douja d'Or o altro concorso organizzato dall'ONAV.

- **Terzo Classificato:**
 - Diploma di terzo classificato,
 - 12 bottiglie di vini premiati nella Guida Prosit.