

## ***Regolamento - 'Il migliore Assaggiatore Onav 2017'***

### **Introduzione.**

L'iniziativa 'Il Migliore Assaggiatore 2017' 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 si svolgerà nell'arco temporale di un anno e sarà strutturata su due momenti di selezione, un primo a livello regionale ed un secondo a livello Nazionale.

### **Organizzazione delle selezioni**

L'iscrizione alle selezioni è possibile solo per il livello Regionale, in quanto al livello Nazionale si accede di conseguenza su base meritocratica.

Il Socio, in regola con la quota annuale, potrà iscriversi alla selezione della regione di appartenenza, comunicando la sua intenzione via e-mail alla casella [miglioreassaggiatore2017@onav.it](mailto:miglioreassaggiatore2017@onav.it)

La quota di iscrizione a "Il migliore Assaggiatore 2017" è di 50 € da versarsi sul c/c Onav IBAN : IT 26 I 06085 10301 0000 0000 6199 all'atto della domanda di adesione .

A seconda del numero di iscritti si potranno prevedere selezioni regionali dislocate in sedi diverse.

Tutte le persone che avranno fatto domanda di partecipazione entro i termini stabiliti saranno convocate per la selezione regionale.

Accederanno alla selezione nazionale i migliori classificati in ragione di uno ogni 50 partecipanti. Nel caso in cui, a livello regionale , non venga raggiunto il numero minimo di 50 partecipanti accederà alla finale comunque il migliore classificato.

La selezione Nazionale porterà ad una classifica finale dei primi tre migliori Assaggiatori.

## **Commissione per la definizione del test e per la valutazione.**

Una settimana prima della Selezione, sarà istituita una commissione composta da:

- a) Presidente di Commissione ( stabilito dal Presidente ONAV)
  - a. Selezione Regionale: Delegato regionale di altra regione, Delegato provinciale o membro del Consiglio Nazionale oppure Direttore ONAV o persona di fiducia con nomina diretta
  - b. Selezione Nazionale - Presidente ONAV
- b) Componenti di commissione:
  - a. Selezioni Regionali : 2 persone scelte fra i membri dei Consigli di Sezione di altra Regione e 2 Membri del Consiglio Nazionale.
  - b. Selezione Nazionale: Direttore Onav e Responsabile dell'organizzazione dell'iniziativa Teresa Bordin

I contenuti del Test saranno stabiliti da una apposita commissione composta da membri del Consiglio nazionale e dal presidente del Comitato scientifico. I test verranno conservati in busta sigillata. La busta verrà aperta dal presidente di commissione alla presenza dei candidati al momento della prova.

## **Svolgimento delle selezioni Regionali**

A ciascun concorrente a livello Regionale sarà sottoposto un test composto dalle seguenti parti:

- a) 6 Vini da assaggiare. Nel panel saranno presenti 4 vini franchi e 2 vini con difetto
  - a. Per i vini franchi sarà necessario individuare il vitigno di appartenenza , secondo modalità multiscelta
  - b. Per i vini con difetto, sarà richiesto di riconoscere il difetto, secondo modalità multiscelta
  - c. Cinque domande di enologia, in modalità chiusa, multiscelta.

Il tempo a disposizione per il test sarà di un'ora.

## **Svolgimento della selezione Nazionale**

A ciascun concorrente finalista sarà sottoposto un test composto dalle seguenti parti:

- a) 8 Vini da assaggiare. Nel panel saranno presenti 6 vini franchi e 2 vini con difetto
  - a. Per i vini franchi, sarà richiesta la tipologia di appartenenza ( vitigno) secondo modalità multiscelta
  - b. Per i vini franchi sarà richiesta anche l'annata del vino, secondo modalità multiscelta
  - c. Per i vini con difetto, sarà richiesto di riconoscere il difetto con modalità multiscelta
  - d. Cinque domande di enologia, in modalità chiusa, multiscelta.

Il tempo a disposizione per il test sarà di un'ora e mezza .

## **Criteri di valutazione**

La valutazione sarà effettuata assegnando un punteggio, calcolato come :

- a) Vino franco
  - a. Distinzione vino franco – 1 punto
  - b. Individuazione della tipologia (vitigno) - 3 punti ; Errore 1 punto di penalità
  - c. Individuazione annata – 3 punti ; Errore 1 punto di penalità
- b) Vino con difetto
  - a. Individuazione del vino che ha un difetto - 1 punto.
  - b. Individuazione del difetto - 3 punti
- c) Domande di enologia : 2 punti per ogni risposta corretta

Gestione del pari merito:

- a) Selezioni Regionali – In caso di pari merito, si effettuerà spareggio, tramite ulteriore unico test scritto di enologia, con modalità multiscelta
- b) Selezioni Nazionali. In caso di parimerito, si considera il punteggio cumulato della selezione precedente (Regionale + Nazionale). Si classifica chi ha il punteggio migliore. In caso di punteggio cumulato a parimerito, si effettua spareggio, tramite ulteriore test di enologia, con modalità multiscelta.

**Organizzazione e svolgimento delle selezioni: tempi**

- **Reclutamento Soci e non Soci per il livello Regionale:** Marzo- Aprile 2017
- **Svolgimento delle selezioni a livello Regionale:** Le selezioni regionali si svolgeranno contemporaneamente in tutta Italia il **24 Giugno 2017 dalle ore 10,00 alle 12,00.**
- **Svolgimento della selezione a livello Nazionale :** data da stabilire in Asti durante la **Douja d'or ( 8/17 Settembre).**

Ad ogni livello di selezione non saranno ammessi telefoni cellulari o tablets.

**Premiazione.**

La cerimonia di premiazione si svolgerà in coincidenza della convention dei delegati - **Bologna 25 Novembre 2017.**

- Primo Classificato : Viaggio enoturistico per due persone della durata di 5 gg. e spilletta “migliore assaggiatore dell’anno”
- Secondo Classificato : Week end enoturistico per due persone
- Terzo Classificato : Jeroboam di vino pregiato.