

Regolamento

Concorso Internazionale “Bartolomeo Scappi” 2018

Sezione Sommelier

Anche quest’anno il nostro Concorso “Bartolomeo Scappi” affronta il vasto mondo del vino, ma vuole rinnovarsi e rendere la gara più dinamica e allo stesso tempo approfondire la preparazione del concorrente e la sua capacità di mettersi in gioco di fronte a nuove sfide.

La prova di Sommelierie sarà così suddivisa:

LA PRIMA PROVA, il concorrente dovrà presentare un vino del proprio territorio; in particolar modo verrà richiesta la corretta lettura dell'etichetta della bottiglia e presentazione del vino, per poi passare alla fase di stappatura e al servizio.

LA SECONDA PROVA, il candidato dovrà sorteggiare un vino tra quelli forniti dallo Sponsor e successivamente sorteggiare un prodotto agroalimentare da un panierino messo a disposizione del concorrente dal nostro Istituto al momento della prova e motivare l'abbinamento cibo-vino.

A seguire il candidato passerà all’analisi organolettica del vino facendo riferimento alla scheda analitico-descrittiva ed utilizzando in maniera corretta i termini della stessa. Parte integrante della prova sarà la discussione con la Giuria in merito all'abbinamento tra il vino ed il piatto sorteggiato.

Ulteriore oggetto di valutazione della prova sarà la scelta del bicchiere idoneo al servizio del vino, tra quelli forniti dallo Sponsor *Luigi Bormioli*.

Di seguito si riportano i criteri di valutazione ed i punteggi assegnati:

PRIMA PROVA

Aspetto e presenza dell’allievo	da 0 a 5 punti
Presentazione del vino territorio di provenienza	da 0 a 15 punti
Stappatura e servizio	da 0 a 10 punti

SECONDA PROVA

Stappatura e servizio	da 0 a 10 punti
Scelta bicchiere idoneo	da 0 a 5 punti
Analisi organolettica	da 0 a 30 punti
Abbinamento Cibo- Vino	da 0 a 25 punti

Si fa presente che è possibile effettuare il download della scheda AIS
all’indirizzo www.istitutoscappi.gov.it
nella sezione progetti Concorso “B. Scappi” 2018

TERMINOLOGIA PER LA DEGUSTAZIONE DEL VINO

ESAME VISIVO

Limpidezza

Velato
 Abbastanza limpido
 Limpido
 Cristallino
 Brillante

Colore

Giallo verdolino
 Giallo paglierino
 Giallo dorato
 Giallo ambrato

Rosa tenue
 Rosa cerasuolo
 Rosa chiaretto

Rosso porpora
 Rosso rubino
 Rosso granato
 Rosso aranciato

Consistenza

Fluida
 Poco consistente
 Abbastanza consistente
 Consistente
 Viscoso

Effervescenza

GRANA BOLLICINE
 Grossolane
 Abbastanza fini
 Fini

NUMERO BOLLICINE
 Scarse
 Abbastanza numerose
 Numerose

PERSISTENZA BOLLICINE
 Evanescenti
 Abbastanza persistenti
 Persistenti

ESAME OLFATTIVO

Intensità

Carente
 Poco intenso
 Abbastanza intenso
 Intenso
 Molto intenso

Complessità

Carente
 Poco complesso
 Abbastanza complesso
 Complesso
 Ampio

Qualità

Comune
 Poco fine
 Abbastanza fine
 Fine
 Eccellente

Descrizione

Aromatico
 Vinoso
 Floreale
 Fruttato
 Fragrante
 Erbaceo
 Minerale
 Speziato
 Etereo
 Franco

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Morbidezza

Zuccheri

Secco
 Abboccato
 Amabile
 Dolce
 Stucchevole

Alcoli

Leggero
 Poco caldo
 Abbastanza caldo
 Caldo
 Alcolico

Polialcoli

Spigoloso
 Poco morbido
 Abbastanza morbido
 Morbido
 Pastoso

Durezza

Acidi

Piatto
 Poco fresco
 Abbastanza fresco
 Fresco
 Acidulo

Tannini

Molle
 Poco tannico
 Abbastanza tannico
 Tannico
 Astringente

Sostanze minerali

Scipito
 Poco sapido
 Abbastanza sapido
 Sapido
 Salato

Equilibrio

Poco equilibrato
 Abbastanza equilibrato
 Equilibrato

Intensità

Carente
 Poco intenso
 Abbastanza intenso
 Intenso

Molto intenso

Persistenza

Corto
 Poco persistente
 Abbastanza persistente
 Persistente
 Molto persistente

Qualità

Comune
 Poco fine
 Abbastanza fine
 Fine
 Eccellente

Struttura o corpo

Magro – Debole – Di corpo – Robusto – Pesante

Stato evolutivo

Immaturato – Giovane – Pronto – Maturo – Vecchio

Armonia

Poco armonico – Abbastanza armonico – Armonico