

# **Regolamento**

## **Concorso Internazionale “Bartolomeo Scappi” 2017**

### **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: durante la prima fase, il concorrente dovrà presentare un vino del proprio territorio; in particolar modo verrà richiesta la corretta lettura dell'etichetta della bottiglia, per poi passare alla fase di stappatura e al servizio.

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.

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

Nella seconda prova il candidato dovrà sorteggiare un vino tra quelli forniti dallo Sponsor in un tempo massimo di 5 minuti e successivamente sorteggiare un Prodotto Agroalimentare da un paniere di prodotti messi a disposizione del concorrente dal Ns. Istituto al momento della prova ed effettuare l'abbinamento cibo-vino.

Parte integrante della prova sarà la discussione con la Giuria in merito all'abbinamento tra il vino del candidato ed il piatto sorteggiato.

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

#### **PRIMA PARTE**

<b>Aspetto e presenza dell'allievo</b>	da 0 a 5 punti
<b>Presentazione del vino territorio di provenienza</b>	da 0 a 10 punti
<b>Stappatura e servizio</b>	da 0 a 10 punti
<b>Analisi organolettica</b>	da 0 a 15 punti

## SECONDA PARTE

<b>Stappatura e servizio</b>	da 0 a 10 punti
<b>Scelta bicchiere idoneo</b>	da 0 a 5 punti
<b>Analisi organolettica</b>	da 0 a 20 punti
<b>Abbinamento Cibo- Vino</b>	Da 0 a 25 punti

Si fa presente che è possibile effettuare il download della scheda AIS  
al'indirizzo [www.istitutoscappi.gov.it](http://www.istitutoscappi.gov.it)  
nella sezione progetti concoros B. Scappi 2017

**I.I.S. di CASTEL SAN PIETRO TERME**  
**Viale Terme, 1054**

40024 - CASTEL SAN PIETRO TERME - BO  
☎ 051/948181 - FAX 051/948080

<http://www.istitutoscappi.gov.it> - e-mail: [concorsoscappi@alberghieroscappi.it](mailto:concorsoscappi@alberghieroscappi.it)

Referente Cucina/Pasticceria: Prof. Gnugnoli Fabrizio  
contattare dal martedì al sabato dalle ore 10.30 alle ore 14.30

Referente Bar/Sommelier: Prof. Zoli Mirko  
Contattare dal lunedì al sabato dalle ore 9.00 alle ore 14.00

**AIS – Associazione Italiana Sommelier**  
**SCHEDA ANALITICO – DESCRITTIVA DEL VINO**

nome °C °C  
degustatore temperatura vino temperatura ambiente

.....  
Categoria vino campione n. Data ora

.....  
Denominazione vino Luogo

.....  
Titolo alcolometrico Annata

ESAME  
VISIVO

Limpidezza  
Colore  
Consistenza/Effervescenza  
Osservazioni

ESAME  
OLFATTIVO

Intensità  
Complessità  
Qualità  
Descrizione  
Osservazioni

ESAME  
GUSTO - OLFATTIVO

Zuccheri Alcoli Polialcoli Equilibrio Intensità Persistenza Qualità Osservazioni

struttura  
o corpo

Acidi  
Tannini  
Sostanze minerali

CONSIDERAZIONI  
FINALI

Stato evolutivo  
Armonia  
Abbinamenti  
Osservazioni

## 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 chiara

Rosso porpora  
 Rosso rubino  
 Rosso granato  
 Rosso aranciato

**Consistenza**

Fluidido  
 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