

# REGOLAMENTO PREMIO

## Premio

## ***MIGLIOR SOMMELIER DI PINOT NOIR***

I - Edizione 2025

VOGHERA, domenica 28 SETTEMBRE 2025

### **Art. 1 – Finalità**

Il Premio “Miglior Sommelier del Pinot Nero 2025” nasce con l’obiettivo di valorizzare la competenza, la sensibilità e la preparazione tecnica dei sommelier professionisti nella conoscenza di uno dei vitigni più nobili e complessi: il Pinot Nero, in tutte le sue espressioni territoriali, sia in versione ferma che spumantizzata.

### **Art. 2 – Destinatari**

Il concorso è riservato a **sommelier professionisti**, in possesso di regolare attestato rilasciato da un’associazione di categoria riconosciuta a livello nazionale o internazionale.

### **Art. 3 – Modalità di partecipazione**

Per partecipare, i candidati dovranno inviare, entro e non oltre il **quindicesimo giorno antecedente la data del concorso**, la seguente documentazione:

- **Domanda di adesione**, da compilare in ogni sua parte (modulo disponibile sul sito ufficiale del concorso);
- **Curriculum vitae professionale**, aggiornato, con particolare riferimento all’esperienza maturata nel settore della sommellerie, con almeno tre anni di comprovata attività prevalente.

La documentazione dovrà essere inviata via email all’indirizzo: [segreteria@50sfumaturedipinotnoir.it](mailto:segreteria@50sfumaturedipinotnoir.it), oppure consegnata a mano presso la segreteria organizzativa.

### **Art. 4 – Sede e data del concorso**

Il concorso si svolgerà a **Voghera (PV)**, in data che verrà comunicata tramite canali ufficiali. La segreteria provvederà ad avvisare tempestivamente i candidati ammessi.



# REGOLAMENTO PREMIO

## Premio

## **MIGLIOR SOMMELIER DI PINOT NOIR**

I - Edizione 2025

VOGHERA, domenica 28 SETTEMBRE 2025

### **Art. 5 – Articolazione del concorso**

Il concorso si articolerà nelle seguenti fasi:

- **Semifinale:**

Prova scritta con questionario tecnico sul Pinot Nero, comprendente domande su storia, viticoltura, enologia, principali aree di produzione italiane e internazionali, stili di vinificazione e abbinamenti.

- **Finale (per i primi 3 o 5 classificati alla semifinale):**

a) Prova pratica di degustazione comparata alla cieca di Pinot Nero italiani e stranieri. I candidati dovranno indicare per ciascun vino: origine geografica, annata e denominazione di appartenenza.

b) Prova di abbinamento cibo-vino: presentazione e motivazione di un abbinamento gastronomico con uno spumante Metodo Classico ottenuto da Pinot Nero. La valutazione considererà coerenza tecnica, creatività e capacità comunicativa.

### **Art. 6 – Giuria**

Le prove saranno valutate da una **giuria composta esclusivamente da professionisti del settore vitivinicolo e della sommellerie**, selezionati per comprovata esperienza e indipendenza di giudizio.

### **Art. 7 – Premi**

Ai vincitori saranno assegnati i seguenti riconoscimenti:

- **1° classificato:** Coppa, medaglia d'oro, €. 200 e giornata formativa **in una Cantina di una regione ITALIANA di produzione del Pinot Nero**;
- **2° classificato:** Medaglia d'argento, giornata formativa in una Cantina dell'Oltrepo Pavese.
- **3° classificato:** Medaglia di bronzo, **selezione di vini Pinot Nero.**

Tutti i finalisti riceveranno un attestato di partecipazione.

### **Art. 8 – Giudizio della giuria**

Il **giudizio della giuria è insindacabile e inappellabile.**

### **Art. 9 – Accettazione del regolamento**

La partecipazione al concorso implica l'accettazione integrale del presente regolamento.