

PREMIO ASET/IGP “GIULIO GAMBELLI” 2017
PER IL MIGLIOR ENOLOGO UNDER 35 DELL’ANNO

- 1) Il Premio “Giulio Gambelli” è promosso da A.S.E.T (Associazione Stampa Enogastroagroalimentare Toscana) e dal gruppo di giornalisti I.G.P. (I Giovani Promettenti: Roberto Giuliani, Carlo Macchi, Luciano Pignataro, Stefano Tesi, Lorenzo Colombo, Angelo Peretti, Andrea Petrini e del compianto Kyle Phillips), in collaborazione con i consorzi di Tutela del Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Consorzio della Denominazione San Gimignano. Al Premio possono contribuire come sponsor, oltre ai Consorzi suddetti, le aziende vinicole che hanno avuto Gambelli come collaboratore amico e maestro
- 2) Il premio intende onorare la memoria del Maestro Assaggiatore assegnando un riconoscimento al giovane enologo che più si sia mostrato vicino all’“idea di vino” del “non enologo” maestro assaggiatore Giulio Gambelli.
- 3) Il concetto di “gambellianità” è definito come massimo rispetto per la materia prima, e individua un prodotto che esprima in maniera chiara e netta sia i vitigni di provenienza che il territorio di origine, anche con riferimento alle tipologie di vini effettivamente prodotti da Giulio Gambelli. In considerazione del fatto che la spumantizzazione è una tecnica specifica e che Gambelli non ha mai operato su vini spumantizzati, gli enologi ammessi al Premio devono quindi presentare almeno anche un vino tranquillo.
- 4) Il riconoscimento premia il professionista, che viene giudicato per il suo operato ed in base ai vini che egli produce. Viene attribuito ad un enologo che nell’anno solare di emanazione del bando non abbia superato i 35 anni di età e di cui, nel medesimo periodo, siano entrati in commercio vini ai quali egli abbia partecipato alla produzione in prima persona. L’età dei candidati è stabilita in base all’anno di nascita, a prescindere dal mese e dal giorno. Sono pertanto ammessi a partecipare all’edizione 2017 tutti gli enologi nati nell’anno 1982 o successivamente.

5) La partecipazione è gratuita. Per partecipare, i candidati potranno:

a) o presentare la loro autocandidatura direttamente alla segreteria del premio

b) o essere segnalati alla segreteria del premio da giornalisti enogastronomici (inclusi soci ASET e IGP) operanti sul territorio italiano. Ogni giornalista potrà al massimo segnalare due. Le segnalazioni dei giornalisti vanno inviate entro e non oltre il 15 novembre dell'anno di emissione del bando. La segreteria del premio provvederà ad avvertire tempestivamente gli enologi segnalati per verificare la loro volontà di partecipare al premio e di provvedere agli adempimenti di cui al punto 6).

Tutte le autocandidature vanno inviate via email a asettoscana@gmail.com entro e non oltre il 30 novembre dell'anno di emissione del bando, contestualmente alla documentazione prevista al punto 6) e ad una sintetica nota relativa alle tecniche di vinificazione di preferenza adottate dal candidato. Ogni ritardo od omissione in tal senso potrà comportare l'esclusione dal concorso.

6) I candidati devono **tassativamente** inviare anche, entro e non oltre il 30 novembre, copia dell'attestato di laurea e copia di valido documento di identità. Verificata la sussistenza dei requisiti, entro il 15 dicembre la segreteria informa i candidati che la loro candidatura è stata formalizzata e chiede loro l'invio per la degustazione finale di 3 campioni di almeno 3 vini, oppure di tre annate dello stesso vino, e con un massimo di 5 vini, conformi ai requisiti di cui al punto 4) del presente regolamento. Ogni campione dovrà essere accompagnato da una scheda tecnica del vino contenente specifiche indicazioni circa la tecnica di vinificazione, la maturazione, l'invecchiamento.

7)) La giuria è composta da 10 giornalisti soci ASET e/o IGP e si riunisce, in luogo e data concordate volta per volta, nel mese di gennaio di ogni anno. Nessuno può assistere alla degustazione, ad eccezione del personale di servizio.

8) I vini finalisti vengono assaggiati in forma anonima indicando soltanto tipologia, annata e varietà utilizzate. L'assaggio è finalizzato ad individuare l'enologo (e non il vino) più "gambelliano. I vini saranno valutati dalla giuria con un punteggio in centesimi per la loro "gambellianità" e con un punteggio in centesimi per la loro qualità. Ogni giurato è obbligato a mantenere segreto il proprio giudizio. Al termine della degustazione il presidente della giuria ritira le schede e stila la classifica in forma riservata. I due punteggi verranno sommati e daranno luogo ad una classifica che determinerà i primi tre vini classificati, che corrisponderanno a uno, oppure due, oppure tre enologi. A questo punto il presidente di giuria, palesando gli abbinamenti tra vino ed enologo, prenderà in esame i migliori tre punteggi dei vini presentati dagli enologi primi classificati e stilerà una media che darà luogo alla classifica finale.

9) Risulterà vincitore l'enologo i cui vini presentati

a. avranno raggiunto con almeno un campione una delle prime tre posizioni in classifica; e

b. avranno ottenuto la media più alta considerando i punteggi dei tre vini dallo stesso presentati e con migliore classifica.

c. In caso di ex aequo, il vincitore è scelto dal presidente della giuria. Il risultato della degustazione è insindacabile.

- 10) La classifica riporterà il nome del vincitore. Tutti gli altri partecipanti saranno indicati come secondi ex-aequo.
- 11) Non sono accettati campioni da botte. Sono ammessi solo vini già in commercio nell'anno solare dell'emissione del bando. I campioni, a pena di esclusione, dovranno giungere nei modi, nei tempi e nel luogo indicati dalla segreteria al momento dell'accettazione della candidatura da parte del candidato.
- 12) Il vincitore riceverà tempestiva comunicazione del riconoscimento ottenuto ed è tenuto all'assoluta segretezza, la violazione della quale comporta l'immediata revoca del premio e l'assegnazione della stessa al secondo classificato. Il nome del vincitore sarà annunciato al pubblico durante una cerimonia che si terrà nel mese di febbraio, nell'ambito delle Antepime Toscane, nella sede del consorzio ospitante a rotazione.
- 13) Il premio consiste nella somma di 1.500,00 € e in una targa commemorativa.
- 14) ASET Toscana si riserva il diritto di comunicare nome, dati, storia del vincitore con tutti i mezzi ritenuti più opportuni. Parimenti potrà divulgare notizie sui concorrenti e sui loro vini senza alcuna citazione delle posizioni in classifica raggiunte.
- 15) L'Organizzazione si riserva il diritto di apportare in qualsiasi momento modifiche al presente bando al fine di garantire una migliore riuscita dell'iniziativa, impegnandosi a darne tempestiva comunicazione attraverso il sito istituzionale www.asettoscana.it.
- 16) Informazioni e aggiornamenti potranno essere richiesti a asettoscana@gmail.com o aset@asettoscana.it.