Правила проведения конкурса  
 "ЛУЧШИЙ СОМЕЛЬЕ УКРАИНЫ**2010"**

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.**  
Конкурс ЛУЧШИЙ СОМЕЛЬЕ УКРАИНЫ проводится ежегодно Ассоциацией сомелье Украины.  
Дата конкурса назначается ежегодно правлением Ассоциации, или общим собранием Ассоциации.  
Традиционно конкурс проводится в марте – апреле подводя итоги и определяя лучшего сомелье прошедшего года.

**1.  УЧАСТНИКИ**

**Статья 1.1**: Участвовать в соревновании могут все желающие граждан Украины, достигшие 18 летнего возраста.   
Исключение составляют лица уже имеющие звание «Лучший сомелье Украины».

**Статья 1.2**: Для участия в конкурсе необходимо зарегистрироваться любым объявленным способом не менее чем за 24 часа до начала отборочного тура.  **Статья 1.3**: Звание «Лучший сомелье Украины» получает победитель конкурса, гражданин Украины, работавший в течение последнего года на территории Украины. 

**2. ОРГАНИЗАЦИЯ**

**Статья 2.1**: Конкурс Лучший Сомелье Украины  - организован Ассоциацией сомелье Украины и проводится ежегодно.

**Статья 2.2**: Технический Комитет, под председательством Президента Ассоциации сомелье Украины может проводить отборочные туры в нескольких городах Украины одновременно. Финал конкурса проходит в Киеве.

**Статья 2.3**: В рамках конкурса возможно проведение локальных туров совместно с партнёрами конкурса.

**3. ЯЗЫК**

**Статья 3.1**: Официальный язык соревнования – украинский, русский. Применяется английский, французский.

**4. ТРЕБУЕМЫЕ ЗНАНИЯ**

**Статья 4.1**: Конкурс охватывает следующие области:

  - виноградарство, виноград, создание вина, вино,

  - винная карта - составление и классификация,

  - вина и виноградники Украины,

  - виноградники и вина мира,

  - спиртные напитки,

  - законодательство относительно вин и алкоголя в Украине и других странах,

  - организация работы в ресторане, хранение и подача напитков, управление,   
  расход и пополнение запасов,

  - напитки, обычно подаваемые  в ресторане,

  - винный словарь,

- сигары, их характеристики, обслуживание и подача,   
- продукты питания и технологии приготовления, влияющие на вкусовые восприятия;

- особенности кухонь народов мира;

  - иностранный язык: английский или французский,

**5. ПРОВЕДЕНИЕ**

**Статья 5.1**: Конкурс состоит из письменных и устных практических знаний.   
**Статья 5.2**: Отборочный. Письменный.

  1. Анкетный опрос знаний, о винограде, его росте и влиянии климата и почв;  
     о вине, его производстве и различных технологиях;

     о винодельческих регионах мира;  
     о работе сомелье;  
    - Соответствие продуктов и вин: подбор вин для блюд, выбранных гостем;  
    - Знание и обслуживание сигар;  
    - другие напитки и продукты питания;

  2. Органолептический анализ двух образцов вин.

**Статья 5.3**: Полуфинал. Устный и письменный.  
 По итогам отборочного тура для полуфинала отбирается 9  кандидатов.  
  - практическая подача и декантация тихого вина, используя корзину;

  - слепой тест и органолептический анализ двух образцов напитков;  
  - подбор напитков для блюд, выбранных гостем из погреба ресторана, с объяснением  
   соответствия выбранных напитков (письменно);  
**Статья 5.4**: Финал. Устный практический.  
 По итогам полуфинала отбираются три лучших кандидата.  
 Финал проходит публично с присутствием зрителей.  
 Финалисты должны быть в форме сомелье, стандартной либо применяемой в месте работы  
 конкурсанта.

 В финале соревнуются в следующих дисциплинах.  
    - презентация и подача игристого вина;

    - презентация, подача и декантация тихого вина, используя корзину;

    - слепая дегустация нескольких образцов напитков;  
    - исправление ошибок в винной карте;

    - рекомендации и подача сигар;  
**Статья 5.5**: По итогам финала конкурсант, набравший наибольшее количество баллов становится победителем конкурса.

**6. РЕЗУЛЬТАТЫ и ПРИЗЫ**

**Статья 6.4**: Победитель конкурса объявляется после окончания финала.   
Переходящий кубок хранится у победителя и передаётся им следующему победителю.  
Ассоциация сомелье Украины, как организатор, имеет право вносить изменения в Правила проведения конкурса не позднее, чем за месяц до проведения.

**Статья 6.5**: Партнёрами конкурса предоставлено несколько призов:  
   - **Посещение винодельческих хозяйств Южной Африки – 2 приза**.  
  Призы присуждаются: «Лучшему сомелье Украины 2010»,   
  показавшему лучшие знания о винах Южной Африки.  
   Получившие данный приз должны иметь действующий документ для выезда за  
  границу Украины, на момент оформления визы.  
    ***- Посещение винодельческих хозяйств Австрии.***  
  Приз присуждается показавшему лучшие знания о винах и виноделии Австрии, её   
  кухне и культуре.  
  Получивший данный приз должен  иметь действующий документ для выезда за  
  границу Украины, на момент оформления визы.   
  Знание английского или немецкого языка.  
  ***- Посещение Италии.***  
  Приз присуждается показавшему лучшие знания о минеральных водах Acqua Panna  
  и San Pellegrino, культуре их потребления, сочетании с гастрономией.  
  Получивший данный приз должен  иметь действующий документ для выезда за  
  границу Украины, на момент оформления визы.   
  Знание английского языка.  
  
  7. **ЖЮРИ**

**Статья 6.1**: Жюри состоит из членов Ассоциации сомелье Украины, победителей предыдущих конкурсов сомелье, представителей партнёров конкурса, или других лиц приглашённых для этого Ассоциацией сомелье Украины.   
**Статья 6.2**: Председателем жюри является  Президент Ассоциации сомелье Украины.

**Статья 6.3:** Решения жюри окончательны. 