



Milano Sake Challenge 2024 - Calendario

Periodo di iscrizione	Dal 15 dicembre 2023 al 15 gennaio 2024
Ricezione del sake	Dal 24 gennaio 2024 al 26 gennaio 2024
Data di giudizio:	9 (dom.), 10 (lun.), 11 (mar.) giugno 2024
Sede:	Hotel nhow Milano, Milano, Italia
Annuncio dei vincitori	Luglio 2024 sul sito web
Cerimonia di premiazione	Settembre 2024 Milano, Italia

Informazioni sulle categorie di giudizio

La valutazione sarà condotta in quattro categorie: categoria Junmai Daiginjo e Daiginjo, categoria Junmai Ginjo e Ginjo, categoria Junmai e Honjozo e categoria Sake speciali (Yuzu Sake, Plum Sake, Sparkling Sake, Old Sake e Nigori Sake).

(1) Categoria di degustazione del sake

- 1) Categoria Junmai Daiginjo/Daiginjo
- 2) Categoria Junmai-Ginjo/Ginjo
- 3) Categoria Sake Junmai/Honjozo
- 4) Divisione Sake Speciali (Yuzu Sake, Umeshu, Sake frizzante, Sake vecchio, Sake Nigori)

*Divisione per percentuale di seimaibuai. Nessuna distillazione o aggiunta di alcol.

*Nama-shu (sake non pastorizzato) non è consentito.

*Il sake invecchiato deve essere invecchiato per almeno 3 anni (non è consentita la miscelazione con sake di meno di 3 anni).

*Le categorie speciali di Yuzu Sake, Umeshu, Sparkling, Old Sake e Nigori Sake saranno giudicate separatamente all'interno della categoria.

Saranno selezionati i vincitori delle medaglie di Platino, Doppio Oro, Oro, Argento e Bronzo.

(2) Categoria Food Pairing (5 tipologie di cibo)

Nella categoria Food Pairing, oltre all'abbinamento con il Parmigiano Reggiano, partner per il 2023, e con il Prosciutto di San Daniele, partner per il 2024, saranno presentati in totale tre piatti tipici italiani e dolci popolari in Giappone, per un totale di cinque tipologie di degustazione.



- Parmigiano-Reggiano (24 mesi)
- Prosciutto crudo di San Daniele
- Carpaccio di frutti di mare
- Spaghetti alla carbonara
- Gelato

Per ogni piatto sarà selezionato un vincitore per il miglior abbinamento gastronomico.

Inoltre, **tre premi speciali per il prosciutto di San Daniele saranno selezionati tra gli abbinamenti per le tre categorie di prosciutti** ideati dall'Associazione del Prosciutto di San Daniele.

3) Categoria Design

Una giuria di esperti di design e moda sarà invitata a giudicare la raffinatezza, l'attrattività e la funzionalità di bottiglia, etichetta, tappo e scatola.

Verrà selezionato il vincitore per il miglior design.

(4) Categoria produttore esordiente

I dati saranno estratti dalle tre categorie precedenti e sarà **selezionato il premio per il miglior nuovo produttore** (solo per i produttori di sake che sono in produzione da meno di cinque anni).

(5) Categoria produttori di sake estero

Il premio per il miglior produttore di sake destero sarà assegnato ai produttori di sake i cui siti di produzione si trovano al di fuori del Giappone.

Metodo d'esame

La valutazione della degustazione del sake sarà condotta esclusivamente alla cieca (blind tasting), utilizzando un calice da vino. Il metodo di assegnazione dei punteggi si basa su una valutazione assoluta di ciascun sake, in contrapposizione a una valutazione relativa basata su confronti. Per garantire l'equità, i punteggi assegnati dai singoli giudici per ogni categoria vengono sommati e mediati per ottenere un voto finale (%) per ogni sake. Verrà fatto ogni sforzo per garantire la qualità e l'equità di tutti i sake presentati.

Il giudizio dell'abbinamento con il cibo sarà condotta utilizzando calici da vino e abbinando cinque piatti italiani popolari in Giappone.



Il Premio Speciale per il Prosciutto di San Daniele sarà giudicato e valutato da un assaggiatore ufficiale certificato dall'Associazione del Prosciutto di San Daniele.

Il giudizio sul design sarà condotto separatamente da quello sulla degustazione, con esperti di design e di moda in qualità di giudici per valutare la raffinatezza, l'attrattività e la funzionalità della bottiglia, dell'etichetta, del tappo e della scatola.

Iscrizione ed esposizione

▪ Periodo di iscrizione

Dal 15 dicembre 2023 al 15 gennaio 2024

▪ Idoneità alla partecipazione

- Possono partecipare tutti i produttori, distributori, esportatori o importatori di alcolici.
- Non c'è limite al numero di bottiglie iscritte, purché si tratti di sake che possono essere iscritti.
(Sake che possono essere iscritti: junmai, junmai ginjo, junmai daiginjo, honjozo, ginjo, daiginjo, yuzu sake, plum sake, sparkling sake, aged sake, nigori sake)

▪ Come iscriversi

Le iscrizioni avvengono attraverso il sito ufficiale della Milano Sake Challenge:

www.milanosakechallenge.com

Seguire le istruzioni riportate sul sito per completare l'iscrizione.

Dopo aver completato le procedure di iscrizione, il team di Milano Sake Challenge vi invierà un'e-mail con un link per registrare il vostro sake e le informazioni di iscrizione, oltre a informazioni su come spedire il sake iscritto.

***Si prega di registrare le informazioni sul sake entro il 15 gennaio 2024, ultimo giorno del periodo di iscrizione.**

▪ Numero di bottiglie da presentare per l'iscrizione

Devono essere presentate due bottiglie per ogni etichetta di sake (vedi * per le eccezioni).

La capacità standard di una bottiglia è di 720 ml.

Se la bottiglia ha una capacità di 500 ml, 750 ml o 900 ml, è considerata vicina alla capacità standard e non deve essere sostituita.

Per le bottiglie con capacità diverse da quelle sopra indicate, si prega di riempire le bottiglie entro la capacità standard.

*Si prega di presentare tre bottiglie per le seguenti voci.

- Sake frizzante (da giudicare fresco dopo l'apertura)
- Bottiglie da 500 ml.

▪ Spedizione del sake

Il sake deve essere spedito dal 24 gennaio 2023 al 26 gennaio 2023 (a un indirizzo designato in Giappone).



Una volta registrati i dati di iscrizione al sake, riceverete un'e-mail con le istruzioni su come spedire il sake. Seguite le istruzioni della guida e spedite il sake all'indirizzo designato in Giappone. Tutte le spese di spedizione e assicurazione (sul territorio giapponese) sono a carico del mittente. Milano Sake Challenge è responsabile di tutti i costi relativi al trasporto, alla dogana, allo stoccaggio, allo sdoganamento italiano e alle tasse del sake inviato dal Giappone all'Italia.

▪ Quota di iscrizione

- 280 Euro per articolo (per etichetta) di sake

Incluso nella quota di iscrizione:

Note di commento della giuria per le categorie Tasting, Food Pairing e Design, tradotte in giapponese. La nota di commento della giuria per la categoria Food Pairing includerà il nome specifico del piatto per ogni etichetta e il tipo di piatto con cui si abbinerebbe meglio. La nota di commento della giuria sarà fornita per tutte le etichette iscritte al concorso.

Inoltre, ci faremo carico dei costi di trasporto dal Giappone all'Italia, dello sdoganamento, dell'immagazzinamento, delle tasse, ecc. e dei costi di organizzazione del concorso, della preparazione e dell'invio dei certificati, della pubblicità, delle attività promozionali e delle conferenze stampa.

▪ Modalità di pagamento

Solo pagamento con carta di credito.

Si prega di effettuare l'iscrizione e il pagamento su www.milanosakechallenge.com

Si prega di notare che le quote di iscrizione versate non sono rimborsabili. (Se si desidera cancellare la propria iscrizione a causa di circostanze inevitabili, si prega di contattare il team MSC).

Gestione del sake premiato e dell'esposizione

▪ Informazioni sull'annuncio del sake premiato

I sake nominati vincitori saranno annunciati sul sito web ufficiale della Milano Sake Challenge a luglio 2024 e saranno annunciati anche ai media.

L'annuncio dei sake premiati e la cerimonia di premiazione si svolgeranno a Milano nel settembre 2024.

▪ Servizio per i produttori premiati

Tutti i produttori di sake riceveranno una copia dei commenti dei giudici (degustazione, abbinamento con il cibo, design) su tutte le etichette iscritte al concorso, indipendentemente dal fatto che abbiano vinto o meno un premio.



Tutti i sake premiati riceveranno un certificato di merito.

Forniremo materiali promozionali ufficiali (adesivi del premio e POP da collo) e dati elettronici (uso limitato) del logo del concorso con il design della medaglia del premio per aiutare ad aumentare le vendite del sake premiato.

▪ **Gestione dell'esposizione di sake**

Vorremmo invitare i media, i proprietari di ristoranti e bar, gli acquirenti, i sommelier di sake e il pubblico in generale a un evento gratuito di degustazione di sake (Milano Sake Experience) che si terrà in concomitanza con la cerimonia di premiazione a settembre, dove presenteremo al pubblico il grande valore dei sake rimasti.

Vi chiederemo se volete proporre il vostro sake durante questo evento.

Per informazioni sulla partecipazione, contattateci

<https://www.milanosakechallenge.com>

Milano Sake Challenge Team: **info@milanosakechallenge.com**