



Regolamento Concorso Miglior Sommelier della Regione (approvato con delibera della Giunta Esecutiva Nazionale in data 24 gennaio 2012)

Art. 1 - Organizzazione, coordinamento e scopo

Il concorso **Miglior Sommelier della Regione Campania** è organizzato dall'Associazione regionale dell'Associazione Italiana Sommelier, a seguito di delibera del Consiglio Direttivo regionale, in collaborazione con il Responsabile Nazionale Concorsi e con la Sede Centrale dell'Associazione Italiana Sommelier. Questi, di comune accordo, fisseranno la data delle prove. L'Associazione regionale provvederà a pubblicizzare opportunamente il concorso nell'ambito del territorio di propria competenza. Il concorso potrà essere sostenuto finanziariamente da una o più aziende, enti, istituzioni. Lo scopo del concorso è contribuire a valorizzare la professione del sommelier in ambito regionale e a incrementare la conoscenza e la divulgazione delle realtà vitivinicole del territorio.

Art. 2 - Candidati

Il concorso è riservato a tutti i Sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier (articolo 5/A dello Statuto Sociale) in regola con la quota associativa per l'anno in corso. I candidati potranno inviare la domanda di partecipazione esclusivamente all'Associazione regionale di appartenenza. Il vincitore di un concorso regionale non potrà partecipare alle edizioni successive, neppure in una Regione diversa. Non potranno partecipare al concorso i Sommelier che, al momento delle prove, rivestano cariche nel Consiglio Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier o nel Consiglio Direttivo dell'Associazione regionale.

Art. 3 - Iscrizione e partecipazione

I candidati dovranno inviare la domanda di partecipazione, debitamente compilata e sottoscritta, al Presidente dell'Associazione regionale entro 10 giorni precedenti la data del concorso.

Art. 4 - Giuria

La Giuria è il solo organo competente per valutare candidature, prove scritte, orali, pratiche, ed è costituita da:

- Presidente dell'Associazione Italiana Sommelier o persona da lui designata
- Responsabile Nazionale Concorsi o persona da lui designata
- Presidente dell'Associazione regionale o persona da lui designata
- Sommelier vincitore dell'edizione precedente del concorso
- Giornalista esperto di enogastronomia

Art. 5 - Conoscenze richieste

I candidati dovranno orientare la loro preparazione tecnica/teorica sui seguenti argomenti:

- viticoltura (terreni, vitigni, portainnesti, sistemi di allevamento e potatura, ecc.)
- enologia (vinificazione, pratiche di cantina, ecc.)
- geografia, storia, legislazione e classificazioni relative a vitigni e vini italiani ed esteri
- principali produttori di vino nel mondo
- mise-en-place e servizio del vino (dalla cantina del ristorante alla tavola)
- degustazione del vino e analisi organolettica secondo la terminologia AIS
- abbinamento cibo-vino secondo il metodo AIS
- carta dei vini (pianificazione, assortimento, ecc.)
- gestione di cantina (acquisti, marketing, budget, calcolo del prezzo, ecc.)
- cultura generale e comportamento (enogastronomia, galateo, ecc.)
- altre bevande (birra, liquori, distillati, bevande miscelate, caffè, tè, acque minerali, ecc.)
- sigari
- conoscenza di almeno una lingua straniera (preferibilmente inglese o francese).

Art. 6 - Divisa

I candidati dovranno presentarsi alle prove in divisa di servizio.

Art. 7 - Svolgimento delle prove

I candidati saranno convocati dal Presidente dell'Associazione regionale, che ne darà informazione alla Sede Centrale dell'Associazione Italiana Sommelier, almeno 7 (sette) giorni prima della data delle prove. Le prove si svolgeranno in una località ricadente nel territorio dell'Associazione regionale interessata, preferibilmente nell'ambito di una prestigiosa manifestazione, in un'unica giornata e in due fasi.

A) La prima prova sarà così articolata:

- compilazione di un questionario relativo agli argomenti di cui al precedente Art. 5
- degustazione organolettica scritta di due vini anonimi.

Il tempo a disposizione dei concorrenti sarà stabilito dalla Giuria, che provvederà anche all'immediata correzione degli elaborati.

B) Le prove conclusive, aperte al pubblico, saranno così articolate.

1. Proclamazione dei 4 concorrenti semifinalisti secondo la graduatoria della prova scritta. Si sfideranno il 1° e il 3° classificato, analogamente a seguire il 2° e il 4° classificato. In attesa di svolgere la prova i concorrenti resteranno in una sala non comunicante col pubblico, sotto la tutela e la responsabilità di un Sommelier designato dal Responsabile Nazionale Concorsi.

2. Prova Semifinale – (play off) così articolata:

- degustazione e descrizione organolettica di due vini anonimi.
- prova di abbinamento su richiesta dei commensali.

3. Prova Finale così articolata:

- degustazione alla cieca di un vino, in base a tre domande a bruciapelo, da parte del Presidente di Giuria:
- accoglienza della clientela; servizio del vino al tavolo, con decantazione.
- prova di comunicazione.

Il tempo a disposizione dei concorrenti sarà stabilito dalla Giuria.

Art. 8 - Classifica della Semifinale e della Finale

Accedono alla Semifinale (play off) i quattro candidati che avranno ottenuto il punteggio migliore nella prova scritta (Art. 7/A). Accedono alla Finale i due candidati che avranno ottenuto il punteggio migliore nella rispettiva batteria dei play off. In entrambi i casi la classifica sarà stilata sommando i punteggi che ciascun membro della Giuria (Art. 4) avrà assegnato a ogni concorrente, secondo i criteri fissati dall'apposita Commissione. Il punteggio ottenuto nella Semifinale non concorrerà all'attribuzione del punteggio finale. Al termine di tutte le prove e dopo la delibera della Giuria, saranno proclamati i risultati definitivi. Il verdetto della Giuria è inappellabile. Ciascun candidato potrà prendere visione del proprio elaborato e delle correzioni apportate dalla Giuria

Art. 9 - Premi

Al primo classificato saranno assegnati il titolo e il diploma di **Miglior Sommelier della Regione Campania per l'anno 2019**, e una borsa di studio finalizzata alla specializzazione nell'ambito della professione di Sommelier. Quest'ultima e altri ipotizzabili premi saranno a cura dell'Associazione regionale o di eventuali sponsor.

Art. 10 - Collegamento ad altri concorsi

Il vincitore del titolo di *Miglior Sommelier della Regione* sarà ammesso di diritto alla:

- Semifinale del concorso Miglior Sommelier d'Italia per l'anno in corso
- Selezione nazionale per la scelta del candidato italiano alla semifinale del concorso per il Miglior Sommelier d'Europa.

Art. 11 - Frequenza del concorso

Il concorso *Miglior Sommelier della Regione* è organizzato preferibilmente con cadenza annuale.

Art. 12 - Rimborso spese di viaggio

Le spese di viaggio e di soggiorno dei candidati e dei membri della Giuria (Art. 4) sono a carico dell'Associazione regionale e saranno rimborsate dietro presentazione dei giustificativi di spesa.

Art. 13 - Regolamenti complementari

Il concorso *Miglior Sommelier della Regione* potrà avere norme di applicazione transitorie, a carattere straordinario, a cura della Giuria.

Art. 14 - Norme deontologiche

Il vincitore del titolo di *Miglior Sommelier della regione* accede automaticamente al Gruppo Servizi dell'Associazione regionale di appartenenza. Come membro del Gruppo Servizi gode delle tutele previste ed è tenuto al rispetto del relativo regolamento.

Art. 15 - Utilizzo del titolo e delle espressioni riferite al concorso

L'Associazione regionale concede al vincitore del concorso in questione di utilizzare, in forma gratuita e per esclusivi fini istituzionali, informativi e divulgativi senza scopo di lucro, il titolo "**Miglior Sommelier della Regione Campania**", il titolo e/o ogni altro nome, dicitura e/o espressione riferiti o riferibili al concorso in oggetto, a condizione che detto utilizzo sia sempre accompagnato dalla citazione di "**AIS Campania**" e/o Associazione Italiana Sommelier Campania", in modo tale che l'utilizzo del titolo di vincitore e delle espressioni riferite al concorso non avvenga mai in maniera disgiunta e indipendente dall'associazione organizzatrice dell'evento.

L'autorizzazione all'utilizzo di cui al presente articolo, cessa per tutte le parti, compreso il vincitore, alla scadenza di un anno dal conseguimento del titolo o alla data di insediamento del nuovo vincitore. In nessun caso il vincitore del titolo e Associazione Italiana Sommelier Campania potranno concedere a terzi l'uso del titolo, del nome, e/o espressioni come sopra descritti senza accordo tra le parti.



AISCAMPANIA
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

Universo di Valori

CONCORSO MIGLIOR SOMMELIER DELLA CAMPANIA 2022

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

da inoltrare alla sede Ais Campania entro il 31 maggio 2022

Il sottoscritto Sommelier Professionista, chiede di partecipare alle selezioni per il Concorso
"MIGLIOR SOMMELIER DELLA CAMPANIA 2022"
che si svolgerà lunedì 6 giugno 2022 presso il Castel dell'Ovo - Napoli

Tessera A.I.S. n° _____ Delegazione _____

Cognome _____ Nome _____

Cellulare _____ Email _____

Via _____ N. _____ CAP _____ Città _____ Pr. _____

Posto di lavoro _____

Via _____ N. _____ CAP _____ Città _____ Pr. _____

Lingue conosciute _____ Livello _____

_____ Livello _____

Dichiaro inoltre di aver letto e accettato, senza riserve, gli articoli del "Regolamento Concorso
Miglior Sommelier della Regione".

Luogo, data, firma _____

N:B. Così come indicato all'art.3 del Regolamento Concorsi, alla presente domanda devono essere
allegati i seguenti documenti:

- n.1 foto a mezzo busto, in divisa di rappresentanza AIS
- n.1 foto a figura intera, in divisa di servizio
- curriculum professionale
- dichiarazione di accettazione del "Regolamento Concorso Miglior Sommelier della Regione"

Sede AIS Campania

Via Caduti di Nassirya, snc "Victoria Park" 81055 S.Maria C.V. (CE) | Italia
Tel / Fax +39 0823 345188 | C.F. / P.Iva 03111340612 | AIS Campania
www.aiscampania.it | info@aiscampania.it | aiscampania@pec.net