

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*** 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 e non oltre il settimo giorno precedente la data delle prove.

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) Le prove semifinali saranno così articolate:

- 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 finali, aperte al pubblico, saranno così articolate:

- sorteggio dell'ordine di uscita dei concorrenti. In attesa di essere chiamati i concorrenti resteranno in una sala non comunicante col pubblico, sotto la tutela e la responsabilità di un Sommelier designato dal Responsabile Nazionale Concorsi.

Il primo classificato si sfiderà con il terzo; il secondo classificato si sfiderà con il quarto nell'ordine che segue.

- PLAYOFF

1. degustazione e descrizione organolettica di due vini anonimi.
2. prova di abbinamento cibo-vino su richiesta dei commensali: il candidato dovrà abbinare alcuni vini ai piatti di un menu di cucina nazionale e/o internazionale. Una domanda sarà rivolta in lingua straniera.

- FINALE

1. degustazione alla cieca di un vino, in base a tre domande a bruciapelo, da parte del presentatore.
2. accoglienza della clientela; servizio del vino al tavolo con decantazione.
3. prova di comunicazione sulla traccia, suggerita da immagini proiettate di territori, personaggi e vini di caratura internazionale.

Il tempo a disposizione dei concorrenti sarà stabilito dalla Giuria.

Art. 8 - Classifica della Semifinale e della Finale

La classifica della semifinale (Art. 7/A) determinerà i tre finalisti tra coloro che avranno ottenuto il miglior punteggio. La classifica finale 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 delle prove finali e dopo la delibera della Giuria, saranno proclamati i risultati definitivi.

Il verdetto della Giuria è inappellabile. Ciascun candidato avrà la possibilità di 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 [nome regione] per l'anno 2017**, 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.

Gli altri due finalisti saranno considerati pari merito.

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 [nome regione]", 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 [nome regione]" e/o Associazione Italiana Sommelier [nome regione]", 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 [nome regione] potranno concedere a terzi l'uso del titolo, del nome, e/o espressioni come sopra descritti senza accordo tra le parti.