



CONCORSO MIGLIOR SOMMELIER DELLA CAMPANIA 2024

REGOLAMENTO

Art. 1 – Organizzazione, coordinamento e finalità

Il *Concorso Miglior Sommelier della Campania 2024* è organizzato annualmente da Associazione Italiana Sommelier Campania in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier. Lo scopo del concorso è contribuire a valorizzare la figura del Sommelier e incrementare la conoscenza e la divulgazione della cultura del vino. Sarà cura dell'Associazione regionale provvedere ad una opportuna promozione dell'evento attraverso tutti gli strumenti di comunicazione a disposizione.

Il Concorso può essere sostenuto finanziariamente da enti o da aziende del settore.

Art. 2 – Candidati

Il concorso è riservato a tutti i Sommelier dell'Associazione Italiana Sommelier in regola con la quota associativa per l'anno in corso. Non possono partecipare i Sommelier che, al momento delle prove, rivestono cariche nel Consiglio Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier o nel Consiglio Direttivo regionale di AIS Campania. I candidati possono in alternativa inoltrare domanda di partecipazione ad altra associazione regionale nel caso in cui prestino la loro attività professionale al di fuori della regione di appartenenza.

Il vincitore del Concorso Miglior Sommelier della Campania non può partecipare alle edizioni successive anche se in una regione diversa.

Art. 3 – Iscrizione e partecipazione

I candidati dovranno inviare la domanda di partecipazione, debitamente compilata e sottoscritta, al Presidente dell'Associazione regionale entro 7 giorni precedenti la data del concorso, allegando:

- una foto a mezzo busto, in divisa di rappresentanza AIS
- curriculum professionale
- dichiarazione di accettazione del presente regolamento.

Le domande incomplete e quelle non pervenute entro i termini stabiliti non saranno prese in considerazione.

Il documento è disponibile al termine di questo regolamento.

Le domande pervenute saranno valutate e accettate a insindacabile giudizio della segreteria organizzativa che si occuperà di redigere una graduatoria valevole ai soli fini dell'ammissione. È facoltà della segreteria verificare la veridicità dei titoli attestati e nel caso di informazioni false o non conformi escludere la domanda dalla graduatoria. Nella formazione della graduatoria costituiscono titolo nel seguente ordine:

- La partecipazione alla scuola concorsi;



- Le esperienze professionali;
- Le esperienze e le abilitazioni formative AIS;
- Le esperienze associative;
- La conoscenza delle lingue straniere;
- La giovane età.

25 sono i posti disponibili. Le domande pervenute dopo l'esaurimento dei 25 posti disponibili andranno a costituire la lista d'attesa. In caso di esclusione di domande dalla graduatoria accedono ai posti liberatisi i primi candidati in lista d'attesa, secondo l'ordine acquisito in graduatoria.

Art. 4 - Giuria

La giuria è il solo organo competente per valutare prove scritte, orali e pratiche, ed è composta da:

- Il Presidente dell'Associazione Italiana Sommelier o persona da lui designata;
- Il Responsabile Nazionale Area Concorsi o persona da lui designata;
- Il Responsabile Regionale Area Concorsi o persona da lui designata;
- Il Sommelier vincitore della precedente edizione del concorso;
- Un esperto qualificato designato da AIS Campania;

Il Presidente di Giuria è di norma il Presidente AIS, oppure nell'ordine sopra indicato uno dei membri successivi.

Art. 5 - Conoscenze richieste

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

- viticoltura (terreni, vitigni, portainnesti, sistemi di allevamento e potatura, ecc.)
- enologia (vinificazione, pratiche di cantina, ecc.)
- enografia, storia, legislazione e classificazioni relative a vitigni e vini italiani
- 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.)
- comunicazione

Art. 6 - Divisa

I candidati dovranno presentarsi alle prove in divisa di rappresentanza.

Art. 7 - Svolgimento delle prove



Il *Concorso Miglior Sommelier della Campania* si svolgerà il 24 giugno 2024 a Pompei (Na). Il Concorso si svilupperà in due fasi:

la prova semifinale a cui accedono tutti i concorrenti si terrà a Pompei (Na) presso Bosco De' Medici Winery, Via Antonio Segni, 43, alle 10,00 e le prove conclusive presso Parco Archeologico di Pompei, Palestra Grande, alle 20,00, a cui accedono i 3 concorrenti che hanno ottenuto il punteggio più alto nella prova scritta

A - Le prove semifinale, non aperte al pubblico, saranno così articolate:

- Relazione scritta, con argomenti trattati di cui al precedente articolo 5;
- degustazione scritta di 2 campioni di vino della Campania alla cieca.

Il tempo a disposizione dei concorrenti sarà stabilito dalla Giuria, che provvederà anche all'immediata correzione degli elaborati. Passeranno alla Finale i primi tre sommelier con punteggio più alto.

B - La prova finale, aperta al pubblico, sarà così articolata:

- Proclamazione dei tre concorrenti finalisti secondo la graduatoria della prova semifinale.
- Prova finale così articolata:
 - a. degustazione alla cieca di due vini campani
 - b. accoglienza della clientela e servizio del vino al tavolo con decantazione
 - c. prova di abbinamento su richiesta dei commensali
 - d. prova di comunicazione
- Il tempo a disposizione dei concorrenti per ogni prova sarà stabilito dalla Giuria.

Art. 8 - Classifica della semifinale e della Finale

La classifica della semifinale (Art. 7) determinerà i tre finalisti tra coloro che avranno ottenuto il punteggio migliore. 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

Associazione Italiana Sommelier Campania mette a disposizione un montepremi complessivo di Euro 2500,00, al lordo delle imposte di legge.

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 – Norme transitorie

In via straordinaria le prove del *Concorso Miglior Sommelier della Campania* potranno essere oggetto di applicazione di norme transitorie. Tali modifiche possono essere definite dalla Giuria e devono essere comunicate ai concorrenti prima dello svolgimento delle prove.

Art. 12 - Norme deontologiche

Il vincitore del titolo di Miglior Sommelier della Campania accede automaticamente al Gruppo Servizi AIS Campania o della Associazione Regionale di appartenenza. Come membro del Gruppo Servizi gode delle tutele previste ed è tenuto al rispetto del relativo regolamento.

Art. 13 - Utilizzo del titolo e delle espressioni riferite al concorso

AIS Campania concede al vincitore del concorso di utilizzare, in forma gratuita e per esclusivi fini istituzionali, informativi e divulgativi senza scopo di lucro, il titolo "Miglior Sommelier della Campania" 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'utilizzazione 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 potrà concedere a terzi l'uso del titolo, del nome e/o delle espressioni come sopra descritti senza previo accordo con AIS Campania.



AIS | Campania

**CONCORSO MIGLIOR SOMMELIER DELLA CAMPANIA 2024
Pompei 24 giugno 2024**

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

da inoltrare alla sede Ais Campania entro il 17 giugno 2024

Io sottoscritto

Nome Cognome..... Socio AIS

con N° tessera

Residente in n° Cap Paese:

..... Città

Con la presente richiedo la partecipazione al concorso Miglior Sommelier della Campania edizione 2024 con totale accettazione e senza riserve del relativo Regolamento.

Nel caso di vincita del titolo chiedo inoltre l'iscrizione al gruppo servizi della regione di appartenenza.

Luogo e data _____ Firma _____

Dichiara di aver preso visione dell'informativa allegata e di dare il consenso al trattamento dei propri dati personali per le finalità obbligatorie indicate.

Luogo e data _____ Firma _____

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

Luogo e 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"



AIS | Campania



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