



Associazione Italiana Sommelier

SEDE NAZIONALE

Regolamento Concorso Miglior Sommelier della Regione Liguria del 22 maggio 2023

**Sede della prova scritta con ritrovo alle ore 9.45 e inizio ore 10.00 all'Hotel Due Mari,
Vico Coro 18 Sestri Levante (GE)**

La prova sul palco si svolgerà all'interno dell'ex Convento dell'Annunziata alle ore 15.00

Art. 1 - Organizzazione, coordinamento e scopo

Il concorso ***Miglior Sommelier della Regione Liguria*** 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 Sandro Camilli
- Responsabile Nazionale Concorsi Maurizio Zanolla
- Presidente dell'Associazione regionale Marco Rezzano
- Sommelier vincitore dell'edizione precedente del concorso Vincenzo Galati
- Giornalista esperto di enogastronomo Virgilio Pronzati



Associazione Italiana Sommelier

SEDE NAZIONALE

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.



Associazione Italiana Sommelier

SEDE NAZIONALE

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

1. Proclamazione dei 3 concorrenti semifinalisti secondo la graduatoria della prova scritta.

2. Prova Finale così articolata:

- degustazione alla cieca di due vini
- accoglienza della clientela; servizio del vino al tavolo, con decantazione.
- prova di comunicazione.

In attesa di svolgere la prova finale 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 tempo a disposizione dei concorrenti sarà stabilito dalla Giuria.

Gli errori scritti nel questionario verranno valutati come stesso valore della domanda ma in negativo (penalità)

La risposta vuota riporterà il valore 0

Art. 8 - Classifica della Semifinale e della Finale

Accedono alla *Finale* i tre candidati che avranno ottenuto il punteggio migliore nella prova scritta (Art. 7/A). Il punteggio ottenuto nella prova scritta 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. I test non potranno essere né fotografati né divulgati.

Alla fine delle prove scritte è possibile una correzione collegiale che non esclude la correzione vis a vis alla fine delle prove finali.

Art. 9 - Premi

Al primo classificato saranno assegnati il titolo e il diploma di **Miglior Sommelier della Regione Liguria per l'anno 2023**, 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.

Al primo classificato una borsa di studio del valore di 800 euro

Art. 10 - Collegamento ad altri concorsi

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

- Selezione per il concorso Miglior Sommelier d'Italia per l'anno in corso



Associazione Italiana Sommelier

SEDE NAZIONALE

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