



Associazione Italiana Sommelier
AIS LIGURIA

**CONCORSO NAZIONALE
9° MASTER VERMENTINO 2023
Diano Castello – Venerdì 7 luglio 2023**

Regolamento del Concorso

Art. 1 - Organizzazione, coordinamento e scopo

Il 9° *Master Vermentino 2023* è organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier Liguria, a seguito di delibera del Consiglio Direttivo regionale, in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier, il Comune di Diano Castello e il Responsabile Nazionale Concorsi. L'Associazione Italiana Sommelier Liguria 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 e a incrementare la conoscenza e la divulgazione del vitigno Vermentino.

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. 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 di AIS Liguria.

Art. 3 - Iscrizione e partecipazione

I candidati dovranno inoltrare la domanda di partecipazione, debitamente compilata e sottoscritta, all'Associazione Italiana Sommelier Liguria – 9° Master Vermentino 2023, Corso Valparaiso n. 27, 16043 Chiavari (GE), e-mail segreteria@aisliguria.it. Le domande incomplete e quelle non pervenute entro i termini stabiliti non saranno prese in considerazione.

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 Italiana Sommelier Liguria o persona da lui designata;
- Detentore del titolo della precedente edizione del concorso, o altro Sommelier AIS designato dal Presidente AIS Liguria;
- Giornalista esperto di enogastronomia.



Art. 5 - Conoscenze richieste

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

- storia e diffusione del vitigno Vermentino;
- metodi di coltivazione, terreni e condizioni climatiche del vitigno Vermentino in Italia e nel mondo;
- i vini da vitigno Vermentino nelle carte dei vini;
- vini ottenuti in prevalenza dal vitigno Vermentino;
- legislazione e zone a denominazione di origine del Vermentino;
- analisi organolettica e abbinamento cibo/vino del Vermentino.

Art. 6 - Divisa

I candidati dovranno presentarsi alle prove in divisa di servizio.

Art. 7 - Svolgimento delle prove

L'edizione 2023 del 9° *Master Vermentino* si svolgerà venerdì 7 luglio 2023 a Diano Castello (IM) e si svilupperà in due fasi: la prova scritta, alla quale accedono tutti i concorrenti, alle ore 10.00 presso il Teatro Concordia, via Domenico Novaro 2 (centro storico), la prova finale pubblica, alla quale accedono i tre concorrenti che hanno ottenuto il punteggio più alto nella prova scritta, alle ore 16.00 nella stessa struttura.

A) La prova scritta, non aperta al pubblico, sarà così articolata:

- compilazione di un questionario relativo agli argomenti di cui al precedente Art. 5;
- analisi organolettica scritta di due vini anonimi territoriali con identificazione del punteggio.

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 tre concorrenti semifinalisti secondo la graduatoria della prova scritta.
2. Ordine di uscita dei tre concorrenti finalisti in base al punteggio più alto della prova precedente. Prova Finale così articolata:
 - degustazione alla cieca di due vini;
 - accoglienza della clientela; presentazione e servizio del vino al tavolo;
 - 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.



Associazione Italiana Sommelier
AIS LIGURIA

Il tempo a disposizione dei concorrenti sarà stabilito dalla Giuria.

Gli errori nel questionario scritto verranno valutati come penalità dello stesso valore. A una risposta vuota verrà assegnato punteggio nullo.

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

L'Associazione Italiana Sommelier Liguria metterà a disposizione un montepremi complessivo di Euro 1.750 al lordo delle ritenute di legge, così suddiviso:

- al 1° classificato la somma di Euro 1.000,00 e il titolo di *Miglior Sommelier del Vermentino 2023*;
- al 2° classificato la somma di Euro 500,00;
- al 3° classificato la somma di 250,00.

Art. 10 - Frequenza e partecipazione del concorso

Il concorso 9° *Master Vermentino* è organizzato con cadenza biennale ed è riservato ad un numero massimo di 18 candidati. Verrà istituita una lista d'attesa per i concorrenti che presenteranno la domanda di iscrizione dopo il raggiungimento del numero massimo di concorrenti previsti, con priorità basata sulla data e l'orario di arrivo della richiesta di iscrizione alla Segreteria regionale.

Art. 11 - Ospitalità

Per i concorrenti al 9° *Master Vermentino* non è previsto alcun rimborso spese.

Art. 12 - Regolamenti complementari

Il concorso 9° *Master Vermentino* potrà avere norme di applicazione transitorie, a carattere straordinario, a cura della Giuria.

Art. 13 - Norme deontologiche

Il vincitore del 9° *Master Vermentino* accede automaticamente al Gruppo Servizi AIS. Come membro del Gruppo Servizi gode delle tutele previste ed è tenuto al rispetto del relativo



Associazione Italiana Sommelier
AIS LIGURIA

regolamento.

Art. 14 - Utilizzo del titolo e delle espressioni riferite al concorso

L'Associazione Italiana Sommelier Liguria 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 del Vermentino* 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.