



REGOLAMENTO CONCORSO “MIGLIOR SOMMELIER 200... DELLA REGIONE”

Riservato ai Sommelier Professionisti
(delibere Giunta Esecutiva Nazionale del 17.01.1994 - 24.06.1996 e 21 marzo 2009)

ART. 1 – ORGANIZZAZIONE E COORDINAMENTO

Il Concorso denominato “Miglior Sommelier 200... della Regione” è organizzato dal Presidente Regionale, a seguito di delibera del Consiglio Direttivo regionale, in collaborazione con il Responsabile Concorsi e della Segreteria Centrale dell’AIS. Questi, di comune accordo, fisseranno la data delle prove.

Il Presidente Regionale provvederà, inoltre, ad una opportuna pubblicità e diffusione del Concorso nella propria Regione.

Il Concorso può essere sostenuto finanziariamente. In questo caso da più aziende commerciali.

ART. 2 – CANDIDATI

Il Concorso è riservato ai Sommeliers Professionisti italiani dell’AIS – Associazione Italiana Sommeliers (art. 5/a), in regola con le quota associativa e di età non superiore a 38 anni.

I candidati possono inoltrare domanda di partecipazione per il Concorso Regionale A i s della Regione di residenza, oppure per la Regione in cui prestano la loro attività e/o prestazione d’opera .

Il candidato può partecipare solo ad uno dei Concorsi Regionali per l’anno in corso

Il vincitore di un Concorso Regionale non può partecipare alle edizioni successive anche se in una Regione diversa,.

Non possono partecipare i Sommeliers Insegnanti Tecnico-Pratici (ITP) degli Istituti Alberghieri, ed i Sommeliers che al momento delle prove rivestano cariche elettive nel Consiglio Nazionale dell’AIS.

ART. 3 – ISCRIZIONE E PARTECIPAZIONE

La partecipazione si concretizza con l’invio di specifica domanda da parte dei candidati, almeno 15 giorni prima delle prove, indirizzata al Presidente della Associazione Regionale, scelta ,corredata da:

- n. 1 foto formato tessera, a mezzo busto, in divisa di rappresentanza AIS
- n. 1 foto intera, in tenuta da lavoro
- curriculum professionale
- copia certificati e/o diplomi di studio
- certificato di cittadinanza italiana
- dichiarazione di “accettazione” del presente Regolamento
- dichiarazione delle lingue straniere conosciute e loro livello.

Le domande incomplete e non pervenute entro i termini, non verranno prese in considerazione.



ART. 4 – GIURIA

La Giuria è il solo organo competente per valutare le candidature, le prove scritte, orali e pratiche.

Essa è formata da:

- Presidente AIS
- Responsabile Concorsi
- Sommelier vincitore della precedente edizione del concorso
- Presidente della Associazione Regionale
- Giornalista esperto di enogastronomia

Il giudizio della Giuria è inappellabile.

ART. 5 – CONOSCENZE RICHIESTE

Il candidato dovrà orientare i suoi studi sui seguenti argomenti:

- ampelografia (vitigni, etc.)
- enologia (vinificazioni, pratiche di cantina, conservazione del vino, etc.)
- legislazione della vitivinicoltura italiana e dei Paesi dell'Unione Europea
- vini italiani, europei e dei principali Paesi produttori del mondo
- mise-en-palce e servizio del Sommelier (dalla cantina del ristorante alla tavola)
- degustazione (analisi organolettica metodo AIS)
- abbinamento cibo-vino (metodo AIS)
- carta dei vini (pianificazione, etc.)
- gestione di cantina (acquisiti, marketing, budget, calcolo del prezzo, etc.)
- cultura generale e comportamento (enogastronomia, galateo, classe e stile, etc.)
- conoscenza di almeno una lingua straniera

ART. 6 – DIVISA

I candidati dovranno presentarsi alle prove pratiche in tenuta di servizio.

ART. 7 – SVOLGIMENTO DELLE PROVE

I candidati saranno convocati dal Presidente dell'Associazione Regionale....., che ne darà informazione alla Segreteria Centrale AIS, almeno 15 giorni prima. Le prove si svolgeranno in una località dell'Associazione Regionale interessata, nell'ambito di una prestigiosa manifestazione a carattere regionale ed in un'unica soluzione:

A) mattino:

1a - verrà riservato alla prova scritta consistente nella compilazione di un questionario le cui domande verteranno sugli argomenti di cui al precedente Art. 5.

2a - Degustazione organolettica scritta di due vini

La Giuria provvederà all'immediata correzione del test.

Il tempo a disposizione dei concorrenti verrà stabilito dal Responsabile Concorsi.

B) pomeriggio:

previo sorteggio per stabilire l'ordine di uscita, i candidati dovranno:

1b - degustare tre vini anonimi (Metodo AIS)

2b - proporre l'abbinamento teorico cibo-vino, secondo un menu predisposto dalla Giuria, motivando la scelta (metodo AIS)

3b - decantare e servire un vino rosso e/o stappare e servire una bottiglia di Spumante

4b - Correzione di una carta dei vini



ART. 8 – CLASSIFICA della SEMIFINALE e della FINALE

La classifica della semifinale (art. 7/1a e 2a) determinerà i tre finalisti tra coloro che avranno ottenuto il miglior punteggio. La classifica della finale verrà stilata addizionando i punti delle prove relative all'art. 7/1b,2b,3b,4b, secondo i criteri di valutazione fissati dalla Commissione Concorsi.

Detto punteggio non verrà reso pubblico.

I risultati saranno solennemente proclamati al termine delle prove finali, dopo delibera della Giuria, nel corso del ricevimento per la consegna dei premi.

ART. 9 – PREMI

Al primo classificato verrà conferito il titolo di “Miglior Sommelier 200... della Regione.....” mediante un diploma attestante la classifica ottenuta, ed una borsa di studio finalizzata a specializzazione nell'ambito della professione di Sommelier. Quest'ultima ed eventuali premi saranno a cura dell'Associazione Regionale interessata.

ART. 10 – CONNESSIONE CON ALTRI CONCORSI

Il vincitore del titolo “Miglior Sommelier 200... della Regione.....” è ammesso ai seguenti concorsi:

- Semifinale del Concorso “Miglior Sommelier d'Italia” dell'anno in corso.
- Selezione per le semifinali concorso “Miglior Sommelier d'Europa”.

ART. 11 – FREQUENZA DEL CONCORSO

Il Concorso “Miglior Sommelier della Regione” viene organizzato annualmente.

ART. 12 – RIMBORSO SPESE

Le spese di viaggio e/o di soggiorno dei candidati e dei Membri di Giuria sono a carico dell'Associazione Regionale competente, dietro presentazione di giustificativi.

ART. 13 – REGOLAMENTI COMPLEMENTARI

Per ciascun Concorso “Miglior Sommelier della Regione.....” potranno esserci Norme di applicazione transitorie a carattere straordinario, a cura del Responsabile Concorsi.