Immagine che contiene cerchio

Descrizione generata automaticamente



**I edizione Master Falanghina del Sannio DOC**

9 maggio 2023

*Il Master è organizzato dal Sannio Consorzio tutela vini in collaborazione Associazione Italiana Sommelier Campania e Associazione Italiana Sommelier Italia. L’obiettivo del concorso è contribuire a valorizzare la conoscenza e la divulgazione del vitigno e del vino Falanghina del Sannio DOC e la professione del Sommelier.*

**Il Regolamento**

**Art. 1 – Organizzazione, coordinamento e scopo**

Il MASTER è organizzato dal Sannio consorzio tutela vini in collaborazione con l’Associazione Italiana Sommelier Campania e l’Associazione Italiana Sommelier. Tutte le fasi del concorso sono coordinate dal Responsabile Nazionale Concorsi AIS in collaborazione con la Sede Centrale dell’Associazione Italiana Sommelier e il Sannio consorzio tutela vini. L’obiettivo del concorso è contribuire a valorizzare la conoscenza e la divulgazione del vitigno e del vino Falanghina del Sannio DOC e la professione del Sommelier.

**Art. 2 – Segreteria Organizzativa**

Il coordinamento del concorso è affidato alla segreteria organizzativa composta dal Direttore del Sannio Consorzio, dal Presidente di AIS Campania e dal Responsabile Regionale Area Concorsi.

**Art. 3 – Candidati**

Il concorso è riservato a tutti i Sommelier dell’Associazione Italiana Sommelier in regola con la quota associativa per l’anno in corso fino a un massimo di venti partecipanti. Non potranno partecipare al concorso i Sommelier che, al momento delle prove, rivestano cariche nel Consiglio Nazionale dell’Associazione Italiana Sommelier.

**Art. 4 – 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 quinto giorno precedente la data delle prove e inviare un breve curriculum con documento elettronico dove vengono presentate le esperienze e i titoli associativi, formativi e professionali. Il candidato si assume la responsabilità di quanto dichiarato nella domanda. Le domande pervenute saranno valutate e accettate a insindacabile giudizio della segreteria organizzativa che si occuperà di redigere una graduatoria. È facoltà della segreteria verificare la veridicità dei titoli attestati e nel caso di informazioni false o non conformi escludere il candidato dalla graduatoria. Costituiscono titolo nella formazione della graduatoria nel seguente ordine:

• Le esperienze professionali;

• Le esperienze e le abilitazioni formative AIS;

• Le esperienze associative;

• La conoscenza delle lingue straniere;

• La giovane età.

Le domande incomplete non saranno prese in considerazione, quelle pervenute dopo l’esaurimento dei posti disponibili andranno a costituire la lista d’attesa. In caso di esclusione di candidati dalla graduatoria accedono ai posti liberatisi i primi candidati in lista d’attesa secondo l’ordine acquisito in ordine di graduatoria.

**Art. 5 – Giuria**

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

1. Il Presidente dell’Associazione Italiana Sommelier o persona da lui designata;
2. Il Responsabile Nazionale Area Concorsi o persona da lui designata;
3. Il Presidente dell’Associazione Italiana Sommelier Campania o persona da lui designata;
4. Il Responsabile Regionale Area Concorsi o persona da lui designata;
5. Il Presidente del Sannio Consorzio Tutela Vini o persona da lui designata;
6. Il Direttore del Sannio Consorzio Tutela Vini o persona da lui designata;
7. Il responsabile di Sannio Academy o persona da lui designata.

**Art. 6 – Conoscenze richieste**

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

* Storia e diffusione del vitigno falanghina tipo beneventano
* Peculiarità del vitigno falanghina tipo beneventano, terreno e clima.
* Vini, tipologie e produttori del Falanghina del Sannio DOC
* Analisi organolettica e abbinamento cibo/vino

**Art. 7 – Divisa**

I candidati dovranno presentarsi alle prove in divisa di servizio.

**Art. 8 – Svolgimento delle prove**

Il Master Falanghina del Sannio DOC si svilupperà in due fasi:

* la prova semifinale alle ore 10.00 a cui accedono tutti i concorrenti
* la prova finale alle ore 16.00 a cui accedono i tre concorrenti che hanno ottenuto il punteggio più alto nella prova semifinale.

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

1. Compilazione di un questionario relativo agli argomenti di cui al precedente Art. 6
2. Analisi organolettica scritta, con identificazione del punteggio, di due vini Falanghina del Sannio DOC.
3. 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:*

1. Proclamazione dei tre concorrenti finalisti secondo la graduatoria della prova semifinale.
2. Prova finale così articolata:

* degustazione alla cieca di un vino della denominazione Falanghina del Sannio DOC interrotta da tre domande da parte del Presidente di Giuria
* accoglienza della clientela e servizio del vino al tavolo, con decantazione
* prova di abbinamento su richiesta dei commensali
* prova di comunicazione

5. Il tempo a disposizione dei concorrenti sarà stabilito dalla Giuria.

**Art. 9 - Classifica della Semifinale e della Finale**

La classifica della semifinale (Art. 8) 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. 5) 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. 10 – Premi**

Il Sannio Consorzio Tutela Vini metterà a disposizione un montepremi complessivo di Euro 3.000,00 al lordo delle ritenute di legge, così suddiviso:

* al 1° classificato la somma di € 2.000,00
* al 2° classificato la somma di € 500,00
* al 3° classificato la somma di € 250,00

Una giuria composta da Produttori, scelti dall’organizzazione, assegnerà la targa “Miglior Comunicatore – Falanghina del Sannio”.

Il vincitore, in qualità di ambasciatore del vino Falanghina del Sannio DOC, potrà essere contattato in forma congiunta da AIS Campania, dal Sannio Consorzio Tutela Vini, per il coinvolgimento in eventi e attività di comunicazione legate al vino oggetto del concorso nella modalità regolata dall’art. 14 del presente regolamento.

Il vincitore inoltre dovrà presenziare gratuitamente (verrà riconosciuto il rimborso spese) almeno a tre manifestazioni di rilevanza per l’immagine del concorso, organizzati a livello Nazionale nell’anno in carica del titolo.

**Art. 11 – Ospitalità**

Per i concorrenti non residenti in Campania è previsto un pernottamento a carico dell’organizzazione.

**Art. 12 – Norme transitorie**

In via straordinaria le prove del Master 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. Qualsiasi modifica del regolamento che si rendesse necessaria deve essere preventivamente approvata da Associazione Italiana Sommelier.

**Art 13 - Norme deontologiche**

Il vincitore del Master Falanghina del Sannio DOC accede automaticamente al Gruppo Servizi AIS Campania o dell'Associazione Regionale di appartenenza. Come membro del Gruppo Servizi gode delle tutele previste ed è tenuto al rispetto del relativo regolamento.

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

Il Sannio Consorzio Tutela Vini e AIS Campania concedono al vincitore del concorso di utilizzare, in forma gratuita e per esclusivi fini istituzionali, informativi e divulgativi senza scopo di lucro, il titolo “Vincitore del Master Falanghina del Sannio DOC - 2023” 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 “Sannio Consorzio Tutela Vini” e “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 organizzatori del concorso. 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.