



Associazione Italiana Sommelier



Master Falanghina del Sannio DOC 2024

Il edizione 6 aprile 2024

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 A.I.S. entro e non oltre il terzo 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



Associazione Italiana Sommelier



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;

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:

- Accredito partecipanti previsto per le ore 9.30. Prova semifinale scritta alle ore 10.00 a cui accedono tutti i concorrenti



Associazione Italiana Sommelier



- la prova finale alle ore 15.00 a cui accedono i tre concorrenti che hanno ottenuto il punteggio più alto nella prova semifinale.

A) *La prova scritta, 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.

B) *La prova conclusiva, aperta al pubblico, sarà così articolata:*

1. Proclamazione dei tre concorrenti finalisti secondo la graduatoria della prova scritta.
2. Prova finale così articolata:
 - degustazione e descrizione organolettica di un vino Falanghina del Sannio DOC
 - accoglienza della clientela e servizio del vino al tavolo di un vino selezionato nella tipologia bianco o spumante.
 - prova di abbinamento su richiesta dei commensali
 - prova di comunicazione
4. 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 2.000,00 al lordo delle ritenute di legge, così suddiviso:

- al 1° classificato la somma di € 1.100,00
- al 2° classificato la somma di € 600,00
- al 3° classificato la somma di € 300,00

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



Associazione Italiana Sommelier



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. Le spese di viaggio saranno invece a carico dei concorrenti.

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 - 2024" 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.