



FEDERAZIONE
ITALIANA
SOMMELIER
ALBERGATORI
RISTORATORI

REGOLAMENTO CONCORSO MIGLIOR SOMMELIER **COORDINAMENTI TERRITORIALI**

VALIDO COME QUALIFICAZIONE PER IL CONCORSO MIGLIOR SOMMELIER DELL'ANNO

ART. 1 – ORGANIZZAZIONE E COORDINAMENTO

Il Concorso denominato “MIGLIOR SOMMELIER FISAR ITALIA..... (*indicare zona del coordinamento*)” è organizzato da FISAR attraverso il CTN in collaborazione con il Coordinamento e le singole Delegazioni dell'area che intendono parteciparvi. Le Delegazioni e la Segreteria Nazionale provvederanno ad una opportuna pubblicità e diffusione del Concorso. Il Concorso può essere sostenuto finanziariamente mediante sponsorizzazioni e contributi.

ART. 2 – CANDIDATI

Il Concorso è riservato ai Sommelier FISAR, in regola con la quota associativa, appartenenti alle Delegazioni dell'area interessata.

I candidati possono inoltrare domanda di partecipazione al Concorso, compilando l'apposito modulo direttamente o tramite la propria Delegazione, ed inviandolo per mail alla Segreteria Nazionale, al Coordinatore di riferimento, e per conoscenza alla Delegazione di appartenenza, **10 giorni prima della selezione**. Non possono partecipare i Sommelier che al momento delle prove rivestano cariche elettive nazionali e che rivestono cariche all'interno del CTN in quanto organismo organizzatore e i sommelier vincitori di concorsi fino a tre anni indietro

ART. 3 – ISCRIZIONE E PARTECIPAZIONE

La partecipazione si concretizza con l'invio di specifica domanda da parte dei candidati, entro la data indicata nel bando di presentazione, indirizzata alla Segreteria Nazionale, al Coordinatore di Zona e per conoscenza alla propria Delegazione, corredata dalla dichiarazione di “accettazione” del presente Regolamento.

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:

Componente Organo di indirizzo del CTN (Presidente)

Presidente FISAR o consigliere suo Delegato

Responsabile territoriale dei Servizi Sommelier FISAR (nominato dal Coordinatore Unico)

Coordinatore d'Area (*in qualità di membro interno*)

Altro Socio Sommelier Fisar di comprovata esperienza designato dal Coordinamento

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

enografia nazionale ed internazionale

mise-en-palce e servizio del Sommelier (dalla cantina del ristorante alla tavola)

degustazione (analisi sensoriale)
abbinamento cibo-vino
compilazione delle schede di valutazione vini
carta dei vini (pianificazione, etc.)
gestione di cantina (oggetto di valutazione opzionale)
cultura generale e comportamento (enogastronomia, galateo, classe e stile, etc.)

ART. 6 – DIVISA

I candidati dovranno presentarsi alle prove di concorso in divisa di servizio (*smoking ufficiale di servizio*)

ART. 7 – SVOLGIMENTO DELLE PROVE

Il concorso si svilupperà attraverso lo svolgimento delle seguenti prove:

- 1- Test di verifica scritto consistente nella compilazione di un questionario le cui domande verteranno sugli argomenti di cui al precedente Art. 5.
- 2 - Degustazione organolettica di un vino scelto dalla Giuria e compilazione della scheda valutativa

- 3 - Prova pratica di servizio al tavolo (dall'apertura della bottiglia al servizio al commensale).

La Commissione provvederà all'immediata correzione del test.

Il tempo a disposizione per lo svolgimento delle prove verrà stabilito dal Presidente della Giuria.

Il punteggio a disposizione per ogni singola prova è di 10 punti per un totale quindi di 30 punti.

ART. 8 – CLASSIFICA.

La classifica stilata sulla base dei punteggi delle prove di cui all'art. 7, determinerà il "Sommelier FISAR dell'anno dell'Italia"; si indicheranno inoltre i 2 candidati tra coloro che avranno ottenuto il miglior punteggio. Detto punteggio non verrà reso pubblico.

In caso di punteggio alla pari si procederà ad una prova suppletiva indicata dalla Giuria.

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 "Sommelier FISAR Italia....." mediante Pergamena a firma del Presidente Nazionale FISAR attestante la classifica ottenuta, ed un premio materiale da definire (targa, fornitura di vini,..... anche a seconda della tipologia della eventuale sponsorizzazione).

(Per l'anno 2013 il Consiglio Nazionale ha deliberato che al vincitore andrà in premio l'ospitalità per la partecipazione al Congresso autunnale mentre il secondo ed il terzo classificato riceveranno l'invito alla Cena di Gala che si terrà durante il Congresso autunnale.)

ART. 10 – CONNESSIONE CON ALTRI CONCORSI

Solo i primi tre classificati, avranno il diritto a partecipare al concorso "Miglior sommelier FISAR dell'anno" che si svolge nell'ambito del Congresso Nazionale indetto dalla FISAR nazionale.

ART. 11 – FREQUENZA DEL CONCORSO

Annuale.

ART. 12 – RIMBORSO SPESE

Sono a carico della sede nazionale le spese per la partecipazione alla Giuria del Presidente Nazionale o del Consigliere nominato in sua vece. Tutte le altre spese relative ad organizzazione e partecipazione al Concorso sono a totale carico del Coordinamento che provvederà alla ripartizione tra le proprie Delegazioni. Il Coordinamento ha facoltà di determinare una quota di partecipazione a carico del candidato quale diritto di segreteria organizzativa nella misura massima stabilita annualmente dal Consiglio Nazionale.