



CONCORSO MIGLIOR SOMMELIER DEL VENETO 2024

REGOLAMENTO

Art. 1 – Organizzazione, coordinamento e finalità

Il *Concorso Miglior Sommelier del Veneto 2024* è organizzato annualmente da Associazione Italiana Sommelier Veneto in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier. Tutte le fasi del concorso sono coordinate dal Responsabile Nazionale Concorsi in collaborazione con la Sede Centrale dell'Associazione Italiana Sommelier. Lo scopo del concorso è contribuire a valorizzare la professione del Sommelier e incrementare la conoscenza e la divulgazione della cultura del vino. Sarà cura dell'Associazione regionale provvedere ad una opportuna promozione dell'evento attraverso tutti gli strumenti di comunicazione a disposizione.

Il Concorso può essere sostenuto finanziariamente da enti o da aziende del settore.

Art. 2 – Segreteria organizzativa

Il coordinamento del concorso è affidato alla segreteria organizzativa composta dal Responsabile Regionale della Scuola Concorsi e dal Delegato provinciale della sede in cui si tiene il concorso.

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. Non possono partecipare i Sommelier che, al momento delle prove, rivestono cariche nel Consiglio Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier o nel Consiglio Direttivo regionale di AIS Veneto. I candidati possono in alternativa inoltrare domanda di partecipazione ad altra associazione regionale nel caso in cui prestino la loro attività professionale al di fuori della regione di appartenenza. In ogni caso il candidato può partecipare solo ad uno dei concorsi regionali indetti per l'anno in corso.

Il vincitore del Concorso Miglior Sommelier del Veneto non può partecipare alle edizioni successive anche se in una regione diversa.

Art. 4 – Iscrizione e partecipazione

I candidati dovranno iscriversi mediante registrazione dal portale di AIS Veneto (www.aisveneto.it) entro 7 giorni precedenti la data del concorso e inviare un breve curriculum con documento elettronico in cui vengono presentate le esperienze e i titoli associativi, formativi e professionali. Il candidato si assume la responsabilità di quanto dichiarato nella domanda e sottoscriverà una dichiarazione di accettazione del presente Regolamento il giorno della prova. Il documento è disponibile al termine di questo regolamento.

Le domande pervenute saranno valutate e accettate a insindacabile giudizio della segreteria organizzativa che si occuperà di redigere una graduatoria valevole ai soli fini dell'ammissione. È facoltà della segreteria verificare la veridicità dei titoli attestati e nel caso di informazioni false o non conformi escludere la domanda dalla graduatoria. Nella formazione della graduatoria costituiscono titolo nel seguente ordine:

- La partecipazione alla scuola concorsi;
- 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 20 posti disponibili andranno a costituire la lista d'attesa. In caso di esclusione di domande dalla graduatoria accedono ai posti liberatisi i primi candidati in lista d'attesa, secondo l'ordine acquisito in graduatoria.

Art. 5 – Giuria

La giuria è il solo organo competente per valutare prove scritte, orali e pratiche, ed è composta dai 6 membri seguenti:

- Il Presidente dell'Associazione Italiana Sommelier o persona da lui designata;
- Il Responsabile Nazionale Area Concorsi o persona da lui designata;
- Il Responsabile Regionale Area Concorsi o persona da lui designata;
- Il Sommelier vincitore della precedente edizione del concorso o vincitore delle edizioni precedenti;
- Un esperto qualificato designato da AIS Veneto;
- Un esperto sui distillati.

Il Presidente di Giuria è di norma il Presidente AIS, oppure nell'ordine sopra indicato uno dei membri successivi.

Art. 6 – Conoscenze richieste

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

- viticoltura (terreni, vitigni, portainnesti, sistemi di allevamento e potatura, ecc.)
- enologia (vinificazione, pratiche di cantina, ecc.)
- geografia, storia, legislazione e classificazioni relative a vitigni e vini italiani ed esteri
- principali produttori di vino nel mondo
- mise-en-place e servizio del vino (dalla cantina del ristorante alla tavola)
- degustazione del vino e analisi organolettica secondo la terminologia AIS
- abbinamento cibo-vino secondo il metodo AIS
- carta dei vini (pianificazione, assortimento, ecc.)
- gestione di cantina (acquisti, marketing, budget, calcolo del prezzo, ecc.)
- cultura generale e comportamento (enogastronomia, galateo, ecc.)
- altre bevande (birra, liquori, distillati, bevande miscelate, caffè, tè, acque minerali, ecc.)

Art. 7 – Divisa

I candidati dovranno presentarsi alle prove in divisa di rappresentanza.

Art. 8 – Svolgimento delle prove

Il *Concorso Miglior Sommelier del Veneto* si svolgerà il 20 settembre 2024 a Mestre (VE). Il Concorso si svilupperà in due fasi:

la prova semifinale a cui accedono tutti i concorrenti che si terrà presso Novotel Mestre Castellana (VE) alle 9.30, a cui accedono tutti i concorrenti, e le prove conclusive nella medesima sede alle 15,00, a cui accedono i 3 concorrenti che hanno ottenuto il punteggio più alto nella prova scritta

A - Le prove semifinale, non aperte al pubblico, saranno così articolate:

- Compilazione di un questionario relativo agli argomenti di cui al precedente articolo 6;
- Analisi organolettica scritta, con identificazione del punteggio, di due (2) vini del Veneto.
- 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 conclusiva, aperta al pubblico, sarà così articolata:

- Proclamazione dei tre concorrenti finalisti secondo la graduatoria della prova semifinale.
- Prova finale così articolata:
 - a. degustazione alla cieca di un vino veneto
 - b. Riconoscimento di 3 distillati
 - c. accoglienza della clientela e servizio del vino al tavolo con prova di stappatura
 - d. prova di abbinamento su richiesta dei commensali
 - e. prova di comunicazione
- Il tempo a disposizione dei concorrenti per ogni prova 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, è vietato fotografare l'elaborato o trattenere la copia.

Art. 10 – Premi

Associazione Italiana Sommelier Veneto in collaborazione con Amorim Cork Italia S.p.a. mette a disposizione un viaggio studio in Portogallo di cinque giorni e un montepremi complessivo di Euro 1000,00, al lordo delle imposte di legge, così suddiviso:

- Al 1° classificato Viaggio studio in Portogallo di 5 giorni, non cedibile e non convertibile in denaro
- Al 2° classificato la somma di Euro 800 lordi;
- Al 3° classificato la somma di Euro 200 lordi.

Il vincitore del titolo Miglior Sommelier del Veneto potrà essere contattato da Unione Vini Veneti per il coinvolgimento in eventi e attività di comunicazione legati ai vini della regione, in qualità di ambasciatore del vino Veneto sul territorio nazionale, per un anno fino alla nuova edizione del concorso.

Il vincitore del titolo Miglior Sommelier del Veneto è inoltre ammesso di diritto alla selezione per il concorso "Miglior Sommelier d'Italia" dell'anno corrente.

Art. 11 – Norme transitorie

In via straordinaria le prove del *Concorso Miglior Sommelier del Veneto* 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.



Art. 12 - Norme deontologiche

Il vincitore del titolo di Miglior Sommelier del Veneto verrà iscritto automaticamente al Gruppo Servizi AIS Veneto. Come membro del Gruppo Servizi gode delle tutele previste ed è tenuto al rispetto del relativo regolamento.

Art. 13 - Utilizzo del titolo e delle espressioni riferite al concorso

AIS Veneto concede al vincitore del concorso di utilizzare, in forma gratuita e per esclusivi fini istituzionali, informativi e divulgativi senza scopo di lucro, il titolo "Miglior Sommelier del Veneto" 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 Veneto" e/o "Associazione Italiana Sommelier Veneto", in modo tale che l'utilizzazione 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 potrà concedere a terzi l'uso del titolo, del nome e/o delle espressioni come sopra descritti senza previo accordo con AIS Veneto.



**Concorso Miglior Sommelier del Veneto 2024
Mestre, 20 settembre 2024**

Richiesta di partecipazione

Io sottoscritto

Nome Cognome

Socio AIS con N° tessera

Residente in n° Cap

Paese: Città

Con la presente richiedo la partecipazione al concorso Miglior Sommelier del Veneto edizione 2022 con totale accettazione e senza riserve del relativo Regolamento.

Nel caso di vincita del titolo chiedo inoltre l'iscrizione al gruppo servizi della regione di appartenenza.

Luogo e data _____ Firma _____

Dichiara di aver preso visione dell'informativa allegata e di dare il consenso al trattamento dei propri dati personali per le finalità obbligatorie indicate.

Luogo e data _____ Firma _____



Protezione dei dati personali: informativa Privacy

<p>Le informazioni riportate in questo documento sono fornite per adempiere agli obblighi di trasparenza previsti dal Regolamento UE n.679 del 27.4.2016 in materia di protezione dei dati personali.</p> <p>Il Regolamento UE 2016/679 richiede di fornire, alle persone di cui si raccolgono i dati, informazioni relative al trattamento dei dati stessi, in forma concisa e con linguaggio semplice e chiaro. Gli articoli 12, 13 e 14 del Regolamento specificano il contenuto delle informazioni da comunicare. Questo documento serve pertanto per comunicarle quanto previsto. In questo documento Lei è anche identificata come "interessato".</p>
<p>Titolare del trattamento è ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER VENETO</p> <p>Titolare del trattamento è colui che determina le finalità e i mezzi del trattamento dei dati personali. Nel rapporto associativo con questa Associazione, il Titolare del trattamento è: ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER VENETO Via Dino Buzzati, 2 31044 Montebelluna (TV)</p>
<p>Il trattamento dei Suoi dati personali è obbligatorio e necessario per la gestione del rapporto associativo.</p> <p>Il trattamento è finalizzato unicamente alla corretta e completa promozione dell'oggetto sociale insito nello Statuto ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER e nello Statuto ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER VENETO, ed in particolare l'iscrizione all'Associazione, la partecipazione ad eventi, corsi di formazione, manifestazioni. I dati comunicati dai soggetti interessati, saranno inoltre utilizzati per:</p> <ul style="list-style-type: none">- Elaborazione di statistiche interne;- Elaborazioni contabili;- Gestione dei pagamenti laddove previsti;- Rispetto degli obblighi previsti dalle norme di legge, dai regolamenti, dalla normativa comunitaria, da norme civilistiche e fiscali;- Effettuazione di tutte le comunicazioni funzionali allo svolgimento delle attività sociali;- Attività editoriale su Web e rivista associativa; <p>I dati registrati e trattati sono: dati anagrafici (nome, cognome, data di nascita, indirizzo di residenza, codice fiscale), indirizzo mail, numero di telefono, foto e immagini video-registrate nell'ambito delle manifestazioni, eventi e corsi organizzati dall'Associazione o da terzi. Si intendono altresì registrate e trattate da ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER VENETO le coordinate bancarie ai fini dei pagamenti previsti per le finalità dell'Associazione medesima. La base giuridica del trattamento dei dati è il Suo consenso. I dati raccolti saranno utilizzati, con mezzi informatici, telematici e in documenti cartacei. Le operazioni di trattamento sono attuate in modo da garantire la sicurezza logica, fisica e la riservatezza dei Suoi dati personali. I dati devono essere obbligatoriamente conferiti, pena l'impossibilità di adempiere le attività di cui l'Associazione è promotrice. Tra i dati trattati non sono comprese categorie particolari di dati, ma solo dati comuni.</p>
<p>I Suoi dati saranno comunicati anche a enti, ditte e persone esterne.</p> <p>I Suoi dati saranno consultati e utilizzati, secondo le direttive e le modalità interne, da parte del personale incaricato di questa Associazione, inclusi i collaboratori (anche esterni), per lo svolgimento delle relative mansioni assegnate. I dati saranno anche comunicati a società terze o altri soggetti che svolgono attività di fornitura di servizi per conto del Titolare, nella loro qualità di responsabili esterni del trattamento, quali ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER Sede Centrale, Riviste di settore, altre associazioni affini, compagnie Assicurative, istituti di statistica o di ricerca, istituti di credito, enti accreditati per attività formativa o di orientamento, ai collaboratori e/o dipendenti di AIS Veneto che operano nell'ambito delle relative mansioni, a tutte quelle persone fisiche e/o giuridiche, pubbliche e/o private quando la comunicazione risulti necessaria o funzionale allo svolgimento della attività dell'Associazione, nei modi e per le finalità sopra illustrate. Saranno anche comunicati ai soggetti individuati per legge o da altro atto normativo vincolante. Questi soggetti tratteranno i dati nella loro qualità di autonomi titolari del trattamento. L'elenco aggiornato dei soggetti pubblici e privati che potrebbero venire a conoscenza dei Suoi dati è custodito presso la sede legale del Titolare del trattamento. L'Associazione non intende trasferire i Suoi dati all'estero. Se in futuro se ne ravvisasse la necessità o l'opportunità, il trasferimento avverrà solo in presenza di una decisione di adeguatezza della Commissione Europea o, nel caso dei trasferimenti di cui all'articolo 46 (Trasferimento soggetto a garanzie adeguate) o 47 (Norme vincolanti d'impresa), o all'articolo 49 (Deroghe in specifiche situazioni), secondo comma, solo in presenza di espresso riferimento alle garanzie appropriate o opportune e ai mezzi per ottenere una copia di tali dati o il luogo dove sono stati resi disponibili.</p>
<p>Conserviamo in Associazione i Suoi dati almeno per i 5 anni successivi alla cessazione del rapporto associativo.</p> <p>Per gli obblighi di conservazione richiesti dalla normativa fiscale, i Suoi dati saranno conservati per 5 anni dopo l'anno di ultimo pagamento della quota associativa. Decorso tale termine e prima di procedere alla loro distruzione, si valuterà l'opportunità di conservare ulteriormente i dati. I dati potranno essere trattenuti anche a Sua tutela o a tutela di questa Associazione in caso di azioni giudiziarie, fino al termine del periodo entro il quale l'azione giudiziaria può essere esercitata o fino al termine dei gradi di giudizio, in caso di contenzioso in corso. I dati personali in formato cartaceo sono ubicati presso la sede provinciale a cui risulta iscritto. I dati personali in formato elettronico sono ubicati presso i server dell'Associazione in luoghi di norma ubicati all'interno della Comunità Europea. A richiesta dell'interessato, in riferimento a quella data, verranno comunicati gli indirizzi di conservazione.</p>
<p>Modalità di controllo conservazione dati digitali.</p> <p>Verranno posti in essere controlli di sicurezza funzionali in ambito informatico e web mediante:</p> <ul style="list-style-type: none">- Controllo e tracciabilità degli accessi mediante ID e Password di livelli diversi;- Codifica del Trattamento con individuazione e partizione dei processi;- Sistema di protezione da Malware;- Minimizzazione dei dati trattati. <p>Verranno predisposti controlli di sicurezza fisici mediante:</p> <ul style="list-style-type: none">- Conservazione di supporti cartacei in luoghi protetti ed accessibili solo a personale incaricato;- Conservazione dei supporti fisici del server in luogo protetto e Backup dei dati;- Stipula di contratti accurati in tema di trattamento dei dati personali. <p>Verranno predisposti controlli organizzativi mediante specifica formazione del personale che abbia accesso ai dati personali.</p>
<p>I Regolamento Le riconosce i diritti, riportati negli articoli 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22 e 34, che sono riassunti qui sotto, e il diritto di proporre reclamo al Garante.</p> <p>Nel Regolamento sono specificati i diritti dell'interessato che sono riassunti qui sotto.</p> <p>Art. 15 - Diritto di accesso L'interessato ha il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano e, in tal caso, di ottenere l'accesso ai dati personali e alle informazioni riguardanti il trattamento.</p> <p>Art. 16 - Diritto di rettifica L'interessato ha il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la rettifica dei dati personali inesatti che lo riguardano senza ingiustificato ritardo. Tenuto conto delle finalità del trattamento, l'interessato ha il diritto di ottenere l'integrazione dei dati personali incompleti, anche fornendo una dichiarazione integrativa.</p> <p>Art. 17 - Diritto alla cancellazione (diritto all'oblio) L'interessato ha il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la cancellazione dei dati personali che lo riguardano senza ingiustificato ritardo e il titolare del trattamento ha l'obbligo di cancellare senza ingiustificato ritardo i dati personali se sussistono i motivi elencati nello stesso articolo.</p> <p>Art. 18 - Diritto di limitazione del trattamento L'interessato ha il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la limitazione del trattamento quando ricorrono le ipotesi elencate nello stesso articolo (ad esempio quando viene contestata l'esattezza dei dati oppure quando i dati sono necessari per l'esercizio o la difesa di un diritto in sede giudiziaria).</p> <p>Art. 19 - Obbligo di notifica in caso di rettifica o cancellazione dei dati personali o limitazione del trattamento Il titolare del trattamento comunica a ciascuno dei destinatari cui sono stati trasmessi i dati personali le eventuali rettifiche o cancellazioni o limitazioni del trattamento effettuate a norma dell'articolo 16, dell'articolo 17, paragrafo 1, e dell'articolo 18, salvo che ciò si riveli impossibile o implichi uno sforzo sproporzionato. Il titolare del trattamento comunica all'interessato tali destinatari qualora l'interessato lo richieda.</p> <p>Art. 20 - Diritto alla portabilità dei dati L'interessato ha il diritto di ricevere in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico i dati personali che lo riguardano forniti a un titolare del trattamento e ha il diritto di trasmettere tali dati a un altro titolare del trattamento senza impedimenti da parte del titolare del trattamento cui li ha forniti. Nell'esercitare i propri diritti relativamente alla portabilità dei dati a norma del paragrafo 1, l'interessato ha il diritto di ottenere la trasmissione diretta dei dati personali da un titolare del trattamento all'altro, se tecnicamente fattibile.</p> <p>Art. 21 - Diritto di opposizione L'interessato ha il diritto di opporsi in qualsiasi momento, per motivi connessi alla sua situazione particolare, al trattamento dei dati personali che lo riguardano ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 1, lettere e) o f) (compiti di interesse pubblico e perseguimento del legittimo interesse), compresa la profilazione sulla base di tali disposizioni.</p> <p>Art. 22 - Processo decisionale automatizzato relativo alle persone fisiche, compresa la profilazione L'interessato ha il diritto di non essere sottoposto a una decisione basata unicamente sul trattamento automatizzato, compresa la profilazione, che produca effetti giuridici che lo riguardano o che incida in modo analogo significativamente sulla sua persona.</p> <p>Art. 34 - Comunicazione di una violazione dei dati personali all'interessato Quando la violazione dei dati personali è suscettibile di presentare un rischio elevato per i diritti e le libertà delle persone fisiche, il titolare del trattamento comunica la violazione all'interessato senza ingiustificato ritardo. Per l'esercizio dei Suoi diritti, inoltri raccomandata a.r. al Titolare, all'indirizzo del punto di contatto riportato sopra. Nel caso in cui Lei ritenga che non siano stati riconosciuti i Suoi diritti riassunti sopra o in caso di ritardo non giustificato, ha la possibilità di proporre un reclamo presso il Garante per la Protezione dei Dati Personali. Nel sito del Garante troverà il modello per il reclamo (www.garanteprivacy.it).</p>