



REGOLAMENTO

TROFEO NAZIONALE MIGLIOR SOMMELIER DEL RABOSO

Art. 1 - Organizzazione, coordinamento e scopo

Il *Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del RABOSO 2023* è organizzato dall'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 Raboso, del territorio di produzione insieme al contesto ambientale e paesaggistico.

Art. 2 - Segreteria Organizzativa

Il coordinamento del trofeo è affidato alla segreteria organizzativa composta dal Responsabile Regionale della Scuola Concorsi e dal Delegato AIS di Treviso.

Art. 3 - Candidati

Il trofeo è riservato a tutti i Sommelier Professionisti e ai 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.

Art. 4 - Iscrizione e partecipazione

I candidati dovranno iscriversi mediante registrazione dal portale di AIS Veneto (www.aisveneto.it) entro il 10 giorni precedenti la data del concorso 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 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. È facoltà della segreteria verificare la veridicità dei titoli attestati e nel caso di informazioni false o non conformi escludere la domanda 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 domande 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:

- Il Presidente dell'Associazione Italiana Sommelier o persona da lui designata;
- Il Responsabile Nazionale Area Concorsi o persona da lui designata;
- Il Presidente dell'Associazione Italiana Sommelier Veneto o persona da lui designata;
- Il Responsabile Regionale Area Concorsi o persona da lui designata;
- Il Direttore del Consorzio Vini Venezia o persona da lui designata.
- L'ultimo detentore del Trofeo del Raboso o Miglior Sommelier Veneto dell'anno in corso.

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 loro preparazione tecnica/teorica sui seguenti argomenti:

- Storia e diffusione del Raboso
- Peculiarità dei vitigni, terreno e clima del Raboso
- Contesto ambientale e paesaggistico, modalità di fruizione del territorio legate ad esperienze enoturistiche
- Vini e produttori del Raboso
- Analisi organolettica e abbinamento cibo/vino Raboso
- Progettazione di una wine experience legata al territorio.

Art. 7 - Divisa

I candidati dovranno presentarsi alle prove in divisa di servizio.

Art. 8 - Svolgimento delle prove

Il *Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Raboso* si svolgerà il 23 ottobre 2023 presso Villa Dirce Borgo Malanotte, 16 Vazzola (TV). Sarà preceduto il giorno 22 ottobre 2023 da una giornata formativa con masterclass e degustazioni a cui i concorrenti saranno automaticamente accreditati. Il Concorso si svilupperà in due fasi:

- la prova semifinale è alle ore 9,00 a cui accedono tutti i concorrenti
- la prova finale alle ore 15.30 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 articolo 6;



2. Analisi organolettica scritta, con identificazione del punteggio, di due vini della denominazione del Raboso;
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 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 della denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG
 - b. accoglienza della clientela e servizio del vino al tavolo
 - c. prova di abbinamento su richiesta dei commensali
 - d. 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.

Art. 10 - Premi

Il Consorzio Vini Venezia con Associazione Italiana Sommelier Veneto metteranno a disposizione un montepremi complessivo di Euro 2000, al lordo delle imposte di legge, così suddiviso:

- Al 1° classificato: la somma di Euro 1200 lordi;
- Al 2° classificato la somma di Euro 600 lordi;
- Al 3° classificato la somma di Euro 200 lordi.

Il primo classificato, vincitore del *Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Raboso 2023*, vince inoltre un viaggio studio per 2 persone nel comprensorio del Raboso.

Il vincitore del Trofeo, in qualità di ambasciatore del vino Raboso, potrà essere contattato dal Consorzio per un anno fino alla nuova edizione del concorso, per il coinvolgimento in eventi e attività di comunicazione legate al vino oggetto del concorso nella modalità regolata dall'art. 14 del presente regolamento.

Art. 11 - Ospitalità

Per i concorrenti non residenti in Veneto è previsto un pernottamento a carico del Consorzio Vini Venezia.



Art. 12 - Norme transitorie

In via straordinaria le prove del *Trofeo Nazionale Miglior Sommelier del Raboso* 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 titolo di Miglior Sommelier del Raboso accede automaticamente al Gruppo Servizi AIS Veneto o della 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

AIS Veneto concede al vincitore del concorso e al Consorzio Vini Venezia di utilizzare, in forma gratuita e per esclusivi fini istituzionali, informativi e divulgativi senza scopo di lucro, il titolo "Miglior Sommelier del Raboso", il titolo "Trofeo Miglior Sommelier del Raboso" 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 e il Consorzio Vini Venezia potranno concedere a terzi l'uso del titolo, del nome, e/o delle espressioni come sopra descritti senza previo accordo tra le parti.



TROFEO NAZIONALE MIGLIOR SOMMELIER CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

Richiesta di partecipazione

Nome Cognome.....

Socio AIS con N° tessera

Residente in n° Cap.....

Paese: Città

Con la presente richiedo la partecipazione al concorso Miglior Sommelier del Raboso_edizione 2023 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 del concorrente _____

INFORMATIVA PRIVACY

Informativa ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13, Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali)

Gentile Signore/a, desideriamo informarla che il D.lgs. n. 196 del 30 giugno 2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali) prevede la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali. Ai sensi dell'articolo 13 del D.lgs. n. 196/2003, pertanto, la informiamo che Associazione Italiana Sommelier Veneto (Ais Veneto) con sede sociale in Via Buzzati, 2 - 310440 Montebelluna (TV) adotta le modalità di trattamento dei dati personali si seguito esposte:

1. Finalità del trattamento cui sono destinati i dati

Il trattamento è finalizzato unicamente alla corretta e completa promozione dell'oggetto sociale insito nello Statuto AIS e nello Statuto AIS 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:

- 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;

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 ed eventi organizzati dall'Associazione o da terzi. Si intendono altresì registrate e trattate da Ais Veneto le coordinate bancarie ai fini dei pagamenti previsti per le finalità dell'Associazione medesima.

2. Modalità del trattamento

In relazione alle indicate finalità i suoi dati sono oggetto di trattamento informatico e cartaceo. Le operazioni di trattamento sono attuate in modo da garantire la sicurezza logica, fisica e la riservatezza dei suoi dati personali.

• Il trattamento è realizzato per mezzo delle operazioni o complesso di operazioni indicate dall'art. 4 comma 1 lett. a) del T.U.: raccolta, registrazione, organizzazione, conservazione, consultazione, elaborazione, modificazione, selezione, estrazione, raffronto, utilizzo, interconnessione, blocco, comunicazione, cancellazione e distruzione dati.

• Le operazioni possono essere svolte con o senza l'ausilio di strumenti elettronici/informatici o comunque automatizzati.

• Il trattamento è svolto dal titolare e/o dagli incaricati dello stesso.

3. Natura del conferimento dei dati personali

Tutti i dati richiesti sono obbligatori al fine di permettere all'Associazione di perseguire le finalità di cui al punto 1 e di garantire all'associato una completa e rapida informazione.

4. Rifiuto del conferimento dei dati personali.

L'eventuale rifiuto da parte dell'interessato di conferire i dati personali di cui al punto 1 comporta l'impossibilità di adempiere le attività di cui l'Associazione è promotrice.

5. Ambito di comunicazione e diffusione dei dati

Nel caso in cui l'Associazione lo riterrà necessario per il raggiungimento delle finalità perseguite dallo Statuto e indicate al punto 1) i suoi dati potranno essere comunicati a:

- Ais Sede Centrale.
- Riviste di settore.
- Altre associazioni affini.
- Compagnie Assicuratriche.
- 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 risulta necessaria o funzionale allo svolgimento della attività dell'Associazione, nei modi e per le finalità sopra illustrate.

6. Diritti di cui all'art. 7 del D.lgs. n. 196/2003

In ogni momento potrà esercitare i Suoi diritti nei confronti del titolare del trattamento, ai sensi dell'art. 7 del D. lgs. 196/2003 - Diritto di accesso ai dati personali ed altri diritti:

• L'interessato ha diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, e la loro comunicazione in forma intelligibile.

• L'interessato ha diritto di ottenere l'indicazione:

- dell'origine dei dati personali;
- delle finalità e modalità del trattamento;
- della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici;
- degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato (art. 5, comma 2);
- dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato, di responsabili o incaricati.

• L'interessato ha diritto di ottenere:

- l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
- la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;
- l'attestazione che le operazioni di cui ai punti sopraindicati sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato.

• L'interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:

- per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;
- al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione.

• Tali diritti potranno essere esercitati mediante invio di una comunicazione alla seguente mail: presidente@aisveneto.it.

7. Estremi identificativi del titolare e del responsabile

Il titolare del trattamento è Associazione Italiana Sommelier Veneto in acronimo AIS Veneto.

8. Consenso dell'Associato al trattamento dei dati personali

Come da informativa sopra elencata, esprimo/non esprimo il mio consenso al trattamento dei miei dati personali affinché AIS Veneto possa espletare le varie iniziative già indicate al punto 1) della presente informativa e comunque tutte quelle derivanti dalle finalità sociali previste nello Statuto AIS e AIS Veneto.

9. Revoca del consenso al trattamento

Le è riconosciuta la facoltà di revocare il consenso al trattamento dei suoi dati personali, inviando una comunicazione al seguente indirizzo di posta: presidente@aisveneto.it corredato da fotocopia del suo documento di identità, con il seguente testo: "Al termine di questa operazione i Suoi dati personali saranno rimossi dagli archivi nel più breve tempo possibile."

Firma per consenso al trattamento dei dati _____