



CONCORSO NAZIONALE
Trofeo CONSORZIO VINI DI ROMAGNA
6° MASTER ROMAGNA ALBANA Docg
Bertinoro – Domenica 2 Ottobre 2022

Regolamento del Concorso

Art. 1 – Organizzazione, coordinamento e scopo

Il **6° Master Romagna ALBANA Docg** è organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier Romagna in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier, il Consorzio Vini di Romagna e il Comune di Bertinoro. 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 del vitigno e del vino Romagna Albana Docg.

Art. 2 – Segreteria Organizzativa

Il coordinamento del concorso è affidato alla segreteria organizzativa composta dal Presidente di AIS Romagna e dal Responsabile Regionale Area Didattica.

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 iscriversi mediante registrazione dal portale di AIS Romagna **entro domenica 18 settembre 2022** 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:

- 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 Romagna o persona da lui designata;
- Il Responsabile Regionale Area Didattica o persona da lui designata;
- Il Presidente del Consorzio Vini di Romagna o persona da lui designata;
- Il Presidente Sezione Romagna Assoenologi;
- Il Detentore del titolo della precedente edizione del concorso, o altro Sommelier AIS designato dal Presidente Regionale AIS.

Art. 6 – Conoscenze richieste

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

- Storia e diffusione del vitigno Albana
- Peculiarità del vitigno Albana, terreno e clima.
- Vini, tipologie e produttori del Romagna Albana Docg
- 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 6° Master *Romagna Albana Docg* si svolgerà **domenica 2 ottobre 2022** e si svilupperà in due fasi:

- la prova scritta alle ore 10:00 presso la "Riserva Storica dei Sangiovesi" di Bertinoro (FC) a cui accedono tutti i concorrenti
- la prova conclusiva alle ore 15:30 presso la Chiesa di S. Silvestro di Bertinoro (FC) a cui accedono i 4 concorrenti che hanno ottenuto il punteggio più alto nella prova scritta. I 4 concorrenti così selezionati si affronteranno in coppia in una prova semifinale (playoff). A seguire i 2 vincitori delle due prove semifinali si affronteranno nella prova finale propriamente detta.

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 anonimi a base di Romagna Albana Docg.
- 3 - Il tempo a disposizione dei concorrenti sarà stabilito dalla Giuria, che provvederà anche all'immediata correzione degli elaborati.

B) Le prove conclusive, aperte al pubblico, saranno così articolate:

- 1 - Proclamazione dei 4 concorrenti finalisti secondo la graduatoria della prova scritta
- 2 - Abbinamento delle coppie dei semifinalisti: si sfideranno il 1° e il 3° classificato, analogamente a seguire il 2° e il 4° classificato.

In attesa di essere chiamati a svolgere la prova i concorrenti resteranno in una sala non comunicante col pubblico, sotto la tutela e la responsabilità di un Sommelier designato dal Responsabile Nazionale Concorsi.

3 – **Prova semifinale (PLAY OFF)** così articolata:

- degustazione e descrizione organolettica di due vini anonimi a base di Romagna Albana Docg.
- prova di abbinamento su richiesta dei commensali

4 – **Prova FINALE** così articolata:

- degustazione alla cieca di un vino della denominazione Romagna Albana Docg interrotta da tre domande da parte del Presidente di Giuria
- accoglienza della clientela e servizio del vino al tavolo, con decantazione
- 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 quattro 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 di Romagna metterà a disposizione un montepremi complessivo di Euro 3.500,00 al lordo delle ritenute di legge, così suddiviso:

- al 1° classificato la somma di € 2.000,00
- al 2° classificato la somma di € 1.000,00
- ai due 3° classificati la somma di € 250,00 ciascuno

Una giuria composta da Produttori, scelti dall'organizzazione, assegnerà la targa "Miglior Comunicatore"

Il vincitore del Trofeo, in qualità di ambasciatore del vino Romagna Albana Docg, potrà essere contattato in forma congiunta da AIS Romagna, dal Consorzio Vini di Romagna e dal Comune di Bertinoro 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.

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 Romagna è previsto un pernottamento a carico dell'organizzazione. Eventuali accompagnatori saranno a carico del concorrente.

Art. 12 - Norme transitorie

In via straordinaria le prove del 6° *Master Romagna Albana Docg* 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 6° *Master Romagna Albana Docg* accede automaticamente al Gruppo Servizi AIS Romagna 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

AIS Romagna concede al vincitore del concorso, al Consorzio Vini di Romagna e al Comune di Bertinoro di utilizzare, in forma gratuita e per esclusivi fini istituzionali, informativi e divulgativi senza scopo di lucro, il titolo "*Vincitore del 6° Master Romagna Albana Docg - 2022*" 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 Romagna" e/o "Associazione Italiana Sommelier Romagna", 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, il Consorzio Vini di Romagna e il Comune di Bertinoro potranno concedere a terzi l'uso del titolo, del nome, e/o delle espressioni come sopra descritti senza previo accordo tra le parti.

Cesena, 20 aprile 2022



**CONCORSO NAZIONALE
Trofeo CONSORZIO VINI DI ROMAGNA
6° MASTER ROMAGNA ALBANA Docg**

Bertinoro – Domenica 2 ottobre 2022

Richiesta di partecipazione

Io sottoscritto

Nome Cognome

Socio AIS con N° tessera

Professione

Tel..... e-mail.....

Residente in Via n°

Cap..... CittàProv.....

Con la presente richiedo la partecipazione al Concorso Nazionale 6° Master Romagna Albana Docg -
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 _____

Letto e accettato

Firma del concorrente _____

DATA ARRIVO

DATA PARTENZA

Necessito di pernottamento per il giorno sabato 1 ottobre 2022

SI Camera SINGOLA Camera DOPPIA (Nome Accompagnatore.....)

A carico del Concorrente

NO

Partecipo alla cena di sabato 1 ottobre 2022 (a carico dell'organizzazione)

SI NO

Prenoto la cena per altre nr. persone

(Nome Accompagnatore.....)

A carico del Concorrente



TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI - INFORMATIVA PRIVACY

Ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e del Regolamento UE n. 679/2016 (GDPR), congiuntamente anche solo ("**Normativa Privacy**") Vi informiamo di quanto segue:

Titolare e Responsabile del Trattamento: il Titolare del Trattamento è ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER ROMAGNA, con sede legale in CESENA (FC), VIA DELLE FRAGOLE, 305, nella persona del proprio legale rappresentante pro tempore PRESIDENTE DI AIS ROMAGNA, tel. 0547 415249, e-mail info@aisromagna.it, che è anche Responsabile del Trattamento.

Finalità del Trattamento: i dati personali sono richiesti, raccolti e trattati per le seguenti finalità:

- A. **senza il Suo esplicito consenso,**
- per le operazioni strettamente connesse e strumentali all'avvio di rapporti contrattuali, ivi compresa l'acquisizione di informazioni preliminari alla conclusione del contratto;
 - la gestione dei rapporti commerciali per attività di amministrazione, contabilità, ordini, spedizioni, fatturazione, servizi;
 - adempiere agli obblighi previsti dalla legge, da un regolamento, dalla normativa comunitaria o da un ordine dell'Autorità (come ad esempio in materia di antiriciclaggio);
 - esercitare i diritti del Titolare, ad esempio il diritto di difesa in giudizio;
- B. **previo il Suo esplicito consenso,** i dati personali raccolti per le finalità di cui al paragrafo (A) saranno trattati per finalità di marketing diretto del Titolare, in particolare:
- per inviare materiale informativo e promozionale circa i prodotti, i servizi e le attività future promo-pubblicitarie del Titolare stesso, il tutto mediante posta elettronica, posta ordinaria, messaggistica istantanea o via telefono se previsto;
 - per elaborazioni di statistiche interne e attività su Web e rivista associativa;
 - per effettuare comunicazioni funzionali allo svolgimento delle attività sociali;
 - per inviare comunicazioni e informazioni commerciali, materiali promozionali (ad es. brochure, newsletter, e-mail, messaggistica istantanea, ecc.), i relativi ad iniziative e/o eventi aventi ad oggetto servizi anche difforni rispetto a quanto già acquistato o sottoscritto dall'Interessato.

Il trattamento dei dati personali sarà improntato ai principi di correttezza liceità e trasparenza; esso potrà essere effettuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici, dal Titolare, Responsabile e Incaricati Autorizzati del Trattamento mediante misure adeguate di sicurezza e riservatezza e con l'impegno di non diffonderli o comunicarli a terzi estranei.

Base giuridica del Trattamento: la base giuridica del trattamento per le finalità di cui al paragrafo (A) che precede è relativa all'esecuzione del contratto. Ai sensi di legge il consenso al trattamento non è richiesto laddove il trattamento è necessario per eseguire obblighi derivanti da un contratto/riciesta di servizi cui è parte l'interessato o da obblighi di legge. La base giuridica del trattamento è il consenso al trattamento stesso per le finalità di cui al paragrafo B) che precede; la prestazione del consenso in tal caso è facoltativa, in caso di mancato rilascio non vi sarà alcuna conseguenza sull'esecuzione del contratto.

Destinatarî/Categorie di destinatari dei dati personali: i dati personali potranno essere comunicati, esclusivamente per le finalità di cui sopra, alle categorie di soggetti di seguito indicate:

- persone, società, associazioni o studi professionali che prestino attività di assistenza e consulenza a ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER ROMAGNA, con particolare ma non esclusivo riferimento alle questioni in materia contabile, amministrativa, legale, giuslavoristica, previdenziale, tributaria e finanziaria, compagnie assicurative, istituti di statistica o ricerca che hanno necessità di accedere ai dati per scopi ausiliari all'esecuzione dei contratti relativi alla fornitura nei limiti strettamente necessari allo svolgimento dei propri incarichi;
- Società del gruppo, Ais sede centrale, riviste di settore e altre società affini;
- ogni ufficio della Pubblica Amministrazione cui gli atti sono fisiologicamente rivolti e/o ove questi espressamente lo richiedano motivatamente.

Tali soggetti agiscono in qualità di autonomi titolari del trattamento o Responsabili del trattamento opportunamente nominati ed istruiti dal Titolare del trattamento. L'elenco nominativo dei soggetti a cui i dati dell'Interessato sono o potranno essere comunicati è a Vostra disposizione presso ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER ROMAGNA e potrà essere agevolmente ottenuto inoltrando apposita richiesta scritta al Titolare del trattamento.

I dati personali dell'Interessato non saranno in ogni caso oggetto di diffusione.

Durata di conservazione del dato: i dati di cui trattasi saranno conservati per il periodo strettamente necessario alle finalità per i quali il consenso viene prestato dall'Interessato oppure laddove non sia necessario nei casi previsti dalla legge e, pertanto, sino al completamento dell'esecuzione del contratto e fino a quando non siano decorsi i termini per i quali la conservazione è imposta da obblighi di legge.

Diritti dell'interessato: in ogni momento l'Interessato potrà esercitare i propri diritti nei confronti del Titolare del trattamento ai sensi dell'art. 7, D.Lgs. n. 196/2003 ed ai sensi degli artt. 15 - 22 del GDPR.

Tali diritti sono esercitati con richiesta rivolta senza formalità al Titolare del trattamento, anche per il tramite di un incaricato, alla quale sarà fornito idoneo riscontro senza ritardo. La richiesta rivolta al Titolare o al Responsabile può essere trasmessa al seguente indirizzo di posta elettronica: info@aisromagna.it

In particolare:

Accesso ai dati e portabilità: è diritto dell'Interessato per tutta la durata del rapporto attinente il contratto e fino alla cancellazione dei dati, chiedere al Titolare del trattamento l'accesso ai dati personali, la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati. Ricorrendo i requisiti di legge, è diritto dell'Interessato ricevere in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico i dati personali che lo riguardano forniti al Titolare del trattamento nonché di trasmettere tali dati a un altro titolare del trattamento.

Revoca del consenso: è garantito il diritto dell'Interessato di revocare il consenso, qualora prestato, in qualsiasi momento senza pregiudicare la liceità del trattamento basato sul consenso prestato prima della revoca. Al fine di revocare il consenso al trattamento sarà sufficiente inviare una e-mail in tal senso al seguente indirizzo: info@aisromagna.it

Come esercitare i diritti: per esercitare i diritti che precedono, l'Interessato può indirizzare una richiesta agli estremi di contatto del Titolare indicati in questo documento. Le richieste si intendono a titolo gratuito, se non particolarmente onerose, ed evase dal Titolare nel più breve tempo possibile, in ogni caso entro un mese.

Ricorso al garante per la protezione dei dati personali: nel caso si dovesse ravvisare una violazione della regolamentazione relativa al trattamento dei dati personali, è suo diritto, in qualità di Interessato, proporre ricorso al garante per la protezione dei dati personali con le modalità e i termini riportati sul sito dell'autorità garante per la protezione dei dati personali.

Letta e compresa l'informativa che precede per il trattamento dei dati personali per le finalità di cui al paragrafo B) della predetta informativa, l'Interessato:

presta il consenso

nega il consenso

Cesena, li _____

(firma) _____