

¿Le gustaría vender más vino en los restaurantes, hoteles y bares del Reino Unido?

SI LA RESPUESTA ES SÍ, EL **SOMMELIER WINE AWARDS**, ORGANIZADO POR LA REVISTA IMBIBE, ES EL CONCURSO IDEAL PARA USTED.

¿Qué es el SWA?

- El Sommelier Wine Awards es el más importante concurso de vinos dirigido al sector horeca (on-trade).
- La evaluación de los vinos es hecha por sumilleres para sumilleres.
- El objetivo es encontrar los mejores vinos que están disponibles para los hoteles, restaurantes y bares en el Reino Unido.
- Proporciona una lista de los mejores vinos destinada a cualquier establecimiento, siendo de gran ayuda para la elección de vinos de calidad en todos los puntos de precio.
- Ofrece una fantástica herramienta de trabajo a los sumilleres y responsables de compras de vinos, ayudándolos a crear listas inteligentes que harán aumentar las ventas, trabajen ellos en restaurantes distinguidos con estrellas Michelin, gastropubs u hoteles rurales.
- La guía del SWA, publicada todos los años en el mes de mayo, se ha convertido rápidamente en una esperada fuente de referencia para los profesionales del sector horeca de todo el Reino Unido.

¿Por qué participar?

- ▶ Para dar a conocer su oferta de productos a los principales intervinientes en el proceso de toma de decisiones del sector horeca del Reino Unido.

- ▶ Por la oportunidad de que sus vinos sean catados por un panel de destacados sumilleres y especialistas del sector horeca del Reino Unido.
- ▶ Para obtener un reconocimiento más rápido dentro del sector de la restauración.
- ▶ ¡Para ganar medallas!
- ▶ Para reforzar sus esfuerzos comerciales en los establecimientos de alta calidad del sector horeca del Reino Unido.

¿Cómo son promocionados los resultados del SWA?

- ▶ Los vinos que obtengan medallas serán incluidos en la guía Sommelier Wine Awards, la cual es distribuida a todos los lectores que integran la base de datos de la revista Imbibe: 15,327 profesionales del sector horeca con responsabilidades en la compra de vino.
- ▶ Los resultados serán promocionados a través de los sitios web www.imbibe.com y www.sommelierwineawards.com.
- ▶ Los vencedores recibirán certificados por los vinos premiados, los cuales serán enviados a tiempo para la London International Wine Fair, que se realiza en mayo.
- ▶ Los resultados del Sommelier Wine Awards serán promocionados en Imbibe Live, la más importante exposición destinada al sector horeca, que tendrá lugar en el centro de exposiciones Olympia, Londres, los días 2 y 3 de julio, siendo visitada por más de 7,800 profesionales del sector.

¿Cómo sé si mis vinos pueden participar?

- Su vino DEBE estar disponible en el sector horeca del Reino Unido, ya sea a través de su importador o agente, ya sea de forma directa desde la bodega.

DISTINCIONES Y MEDALLAS

Son otorgadas medallas de Oro, Plata y Bronce.

Es creada la lista con los mejores vinos, la cual incluye todos los vencedores que obtuvieron medalla de oro.

Otras Distinciones Especiales incluyen:

- By the Glass Awards – para vinos especialmente versátiles y que ofrecen gran valor, siendo muy apropiados para el servicio de vino por copa.
- Food Match Awards – otorgada a los

vinos con medalla de oro y que se destacan cuando son combinados con platos clásicos de la restauración.

- Critic's Choice awards – otorgada a vinos escogidos por nuestros catadores por haber sido muy especiales durante la cata.

El año pasado, luego de una cata realizada en nuestra exposición Imbibe Live destinada al sector horeca, entregamos también un pequeño número de premios a los mejores vinos del año, los "Wine of the Year Awards", otorgados a los mejores entre los mejores vinos del concurso!



- El vino no puede estar a la venta en las grandes superficies (los vinos espumosos y los vinos generosos son las únicas excepciones), pero pueden estar disponibles en el comercio minorista tradicional. Por lo tanto, un vino comercializado a través de un minorista independiente podrá participar, pero no podrá hacerlo un vino que sea comercializado en un supermercado o en una cadena de tiendas especializadas.

UN CONSEJO: Recuerde que los sumilleres quieren vinos con carácter, sutileza, tipicidad y que ofrezcan una buena relación calidad-precio, independientemente de que se encuentren en el punto de precios de £5 o de £50.

¿Cuánto cuesta participar?

El precio de inscripción es de £90 por cada vino que se desea presentar en el concurso.

¿Cómo debo hacer para participar?

1 Hable con su agente/importador en el Reino Unido y comuníquese qué vino le gustaría presentar en el concurso. Los agentes/importadores pueden inscribir los vinos por usted.

Alternativamente puede completar el formulario disponible en: www.sommelierwineawards.com.

2 Elija las categorías en las que quiere que sus vinos compitan. Además de las secciones Europa y Novo Mundo, existe también la sección Essentials, para la restauración, que incluye categorías siempre presentes en las listas de vinos, como vino de la casa, vino espumoso, varietales clásicos como Malbec argentino, Sauvignon Blanc de Nueva Zelanda, Pinot Grigio o Shiraz australiano.

3 Complete el formulario con sus datos y comience a subir información sobre los vinos que desea presentar en el concurso.

EL PANEL DE CATADORES DEL SWA

El panel de catadores del Sommelier Wine Awards es integrado por las personas más prominentes del sector, incluyendo sumilleres influyentes así como responsables de restaurantes y hoteles de todo el Reino Unido. Para conocer la lista de los catadores del año pasado, visite www.sommelierwineawards.com.

For questions and to request an online entry form, please contact Chloé Kingham or Ed Warr at: chloe@imbibe.com, ed.warr@imbibe.com Tel: (+44) 20 7840 5249