

Gostaria de vender mais vinho nos restaurantes, hotéis e bares do Reino Unido?

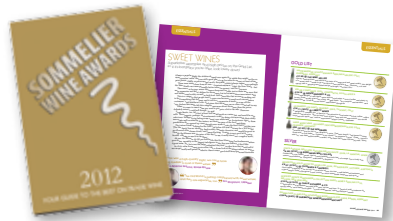
SE A RESPOSTA É SIM, O **SOMMELIER WINE AWARDS**, ORGANIZADO PELA REVISTA IMBIBE, É O CONCURSO IDEAL PARA SI.

O QUE É O SWA?

- O Sommelier Wine Awards é o mais importante concurso de vinhos totalmente direcionado para o setor horeca (on-trade). A avaliação dos vinhos é feita por sommeliers para sommeliers.
- O objetivo é encontrar os melhores vinhos disponíveis para hotéis, restaurantes e bares no Reino Unido.
- O resultado deste concurso permite disponibilizar uma lista com os melhores vinhos para qualquer estabelecimento, ajudando esses estabelecimentos na escolha de vinhos de qualidade em qualquer segmento de preço.
- Oferece ainda uma fantástica ferramenta de trabalho para os sommeliers e responsáveis pela compra de vinhos, ajudando-os a criar cartas inteligentes que irão fazer crescer as vendas, independentemente de serem responsáveis em restaurantes distinguidos com estrelas Michelin, gastropubs ou hotéis rurais.
- O guia do SWA, publicado todos os anos no mês de maio, tornou-se rapidamente numa aguardada fonte de referência para os profissionais do setor horeca de todo o Reino Unido.

POR QUE PARTICIPAR?

- ▶ Para dar a conhecer a sua oferta de produtos aos principais intervenientes no processo de



tomada de decisões dentro do setor horeca do Reino Unido.

- ▶ Pela oportunidade de ver os seus vinhos provados por um painel de destacados sommeliers e especialistas do setor horeca do Reino Unido.
- ▶ Para obter um reconhecimento mais rápido no setor da restauração.
- ▶ Para ganhar medalhas!
- ▶ Para potenciar os seus esforços comerciais junto dos estabelecimentos de topo do setor horeca do Reino Unido.

COMO SÃO DIVULGADOS E PROMOVIDOS OS RESULTADOS DO SWA?

- ▶ Os vinhos que receberem medalhas serão inseridos no guia Sommelier Wine Awards, o qual é distribuído por todos os leitores constantes da base de dados da Imbibe: 15,327 profissionais do setor horeca com responsabilidades na compra de vinho.
- ▶ Os resultados serão promovidos on-line através de www.imbibe.com e www.sommelierwineawards.com.
- ▶ Os vencedores receberão um certificado pelos vinhos premiados, os quais serão enviados a tempo da London International Wine Fair, que se realiza em maio.
- ▶ Os resultados do Sommelier Wine Awards

destacaram quando foram emparelhados com pratos clássicos da restauração.

- Critic's Choice awards – outorgada a vinhos escolhidos pelos nossos provedores e que se mostraram muito especiais durante a prova.

O ano passado, após uma prova realizada na nossa exposição destinada ao setor horeca, a Imbibe Live, entregámos também um pequeno número de prémios que distinguiram os melhores vinhos do ano, os "Wine of the Year Awards", dados aos melhores de entre os melhores vinhos do concurso!

serão promovidos na Imbibe Live, a mais importante exposição destinada ao setor horeca, realizada no centro de exposições de Olympia, na cidade de Londres, nos dias 2 e 3 de julho, sendo visitada por mais de 7.800 profissionais do setor.

COMO SEI OS MEUS VINHOS PODEM PARTICIPAR?

- O seu vinho DEVE estar disponível no setor horeca do Reino Unido através do seu importador ou agente, ou então através de expedição diretamente da adega.
 - O vinho não pode estar à venda em grandes superfícies (os vinhos espumantes e os vinhos fortificados são as únicas exceções), mas pode estar disponível no retalho tradicional. Portanto, um vinho comercializado através de um retalhista independente poderá participar, mas não um vinho que seja comercializado num supermercado ou numa cadeia de lojas de retalho especializado.
- UM CONSELHO:** Lembre-se que os sommeliers querem vinhos com caracter, sutileza, tipicidade e que ofereçam uma boa relação qualidade-preço, independentemente do segmento de preços ser o de £5 ou o de £50.

QUAL É O CUSTO DE PARTICIPAÇÃO?

O custo é de £90 por cada vinho inscrito no concurso.

COMO DEVO FAZER PARA PARTICIPAR?

- 1 Fale com o seu agente/importador no Reino Unido e comunique-lhe qual o vinho que gostaria de apresentar a concurso. Os agentes/importadores podem inscrever os vinhos por si. Alternativamente pode preencher o formulário disponível em: www.sommelierwineawards.com.
- 2 Escolha as categorias em que quer que os vinhos compitam. Além das secções Europa e Novo Mundo, também existe a secção Essentials, para a restauração, que inclui categorias sempre presentes nas cartas de vinhos, tais como vinho da casa, vinho espumante, variedades clássicas como Malbec argentino, Sauvignon Blanc da Nova Zelândia, Pinot Grigio ou Shiraz australiano.
- 3 Preencha o formulário com os seus dados e comece a carregar informação sobre os vinhos que deseja apresentar a concurso.

DISTINÇÕES E MEDALHAS

São outorgadas medalhas de Ouro, Prata e Bronze.

É criada a lista com os melhores vinhos, nela constando todos os vencedores que obtiveram medalha de ouro.

Outras Distinções Especiais incluem:

- By the Glass Awards – para vinhos especialmente versáteis e que oferecem grande valor, sendo muito indicados para o serviço de vinho a copo.
- Food Match Awards – outorgada aos vinhos com medalha de ouro e que se



O PAINEL DE PROVADORES DO SWA

O painel de provedores do Sommelier Wine Awards é reconhecido como sendo composto pelas pessoas mais proeminentes do setor, incluindo sommeliers influentes, além de responsáveis de restaurantes e hotéis de todo o Reino Unido. Para conhecer a lista dos provedores do ano passado, 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