# Désirez-vous vendre plus de vins aux restaurants, hôtels et bars au Royaume-Uni?

## SI LA RÉPONSE EST OUI, LE CONCOURS DU **SOMMELIER WINE AWARDS**, ORGANISÉ PAR LE MAGAZINE IMBIBE, EST LA COMPÉTITION QU'IL VOUS FAUT.

### Qu'est ce que le SWA?

- Une compétition pour le secteur HORECA (on-trade), jugée par les sommeliers, pour les sommeliers.
- L'objectif du SWA est de trouver les meilleurs vins disponibles pour l'hôtellerie, la restauration et les cafés de Grande-Bretagne.
- Il constitue la carte des vins parfaite pour n'importe quel établissement et les aide à choisir des vins de qualité à tous les niveaux de prix.
- C'est un outil de travail précieux pour les sommeliers et acheteurs de vins au Royaume-Uni. Le guide SWA les aide à construire une liste qui pousse les ventes vers le haut, qu'ils travaillent pour un étoilé au Michelin, un pub gastronomique ou un grand hôtel.
- Publié chaque année en Mai, le guide SWA est rapidement devenu un document de référence très prisé par les professionels on-trade dans tout le Royaume-Uni.

### Pourquoi devrais-je participer?

➤ Pour présenter vos vins aux décideurs clefs du secteur HORECA au Royaume-Uni.

➤ Pour l'opportunité de faire déguster vos vins par un panel de top sommeliers et experts HORECA au Royaume-Uni.

➤ Pour obtenir l'aval instantané de la communauté HORECA britannique.

➤ Pour gagner des médailles!

➤ Pour soutenir vos efforts de ventes.

### Comment se fait la promotion des resultats?

➤ Les vins médaillés seront listés dans notre guide Sommelier Wine Awards, distribué à toute la base de données des lecteurs du magazine Imbibe: 15,325 professionels directement responsables pour l'achat de vin pour leur société.

➤ Les résultats seront également publiés sur les sites: www.imbibe.com et www.sommelierwineawards.com.

➤ Un certificat sera envoyé aux gagnants au mois de Mai, à temps pour la London International Wine Fair.

➤ Les résultats du Sommelier Wine Awards seront également promus sur la foire-expo leader pour le secteur HORECA: Imbibe Live, les 01 et 02 Juillet 2014 à Olympia, Londres. Ce salon réunit plus de 9,200 acheteurs et prestataires on-trade.

### De quoi depend la qualification de mes vins?

- Votre vin DOIT être disponible sur le secteur HORECA en Grand-Bretagne, ou bien via un importateur ou agent, ou bien en direct.
- Votre vin ne doit pas être vendu chez les détaillants au Royaume-Uni – à l'exception des vins pétillants et fortifiés qui peuvent être vendus chez les détaillants. Donc, un vin vendu chez un marchand indépendent

peut être présenté mais un vin qui est déjà en vente en supermarché ne le peut pas.

**CONSEIL:** Rappelez-vous que les sommeliers recherchent des vins subtiles, qui ont du caractère, de la typicité et qui offrent un bon rapport qualité-prix, aussi bien à £5 qu'à £50.

### Combien ca coute?

Le coût de participation est de £90 par vin.

### Comment participer?

1 Parlez à votre importateur au Royaume-Uni et dites-lui quels vins vous voulez présenter. Ils peuvent organiser votre participation. Ou alors, **remplissez le formulaire électronique sur le site www.sommelierwineawards.com**.

2 Choisissez les catégories appropriées pour chacun de vos vins. En plus des sections Europe et Nouveau Monde (New World), nous avons également une section pour les Essentiels (Essentials), qui comprend les catégories incontournables pour les restaurants comme: vin de la maison (house wine), vin pétillant (sparkling), mono-cépages classiques (Varietal Classics) comme les Malbecs argentins, Sauvignons Blancs néo-zélandais, Pinot Grigio ou Shiraz australiens

3 Remplissez vos coordonnées et les informations concernant les vins que vous désirez faire rentrer dans la compétition.

### PRIX ET MEDAILLES

**Des médailles Or (Gold), Argent (Silver) et Bronze sont remises**

La carte des vins absolue, qui réunie toutes les médailles d'or décernées, est créée.

**D'autres prix spéciaux sont remis:**

- By the Glass awards – prix spécial qui récompense des vins versatiles et représentant un bon rapport qualité-prix, servis au verre.
- Food Match awards – donnés au médailles d'or qui produisent les meilleurs mariages avec des plats de restaurant classiques.
- Critic's Choice awards – choisis par nos juges, des vins qui se sont distingués au cours de la dégustation.

L'année dernière, suite à une dégustation à l'aveugle lors de notre salon professionel Imbibe Live, nous avons également remis des prix spéciaux pour les Vins de l'année (Wine of the Year awards) – les meilleurs parmi les meilleurs.

### LES JUGES DU SWA

Le panel du Sommelier Wine Awards réunit des grands noms de l'industrie et des sommeliers, restaurateurs et hôteliers influents en Grande-Bretagne.

For questions and to request an online entry form, please contact Chloé Kingham or Ed Warr at:
info@sommellierwineawards.co.uk Tel: (+44) 20 7840 5249