

Würden Sie gern mehr Wein an britische Restaurants, Hotels und Bars verkaufen?

WENN DIE ANTWORT AUF DIESE FRAGE JA IST, SIND DIE **IMBIBE SOMMELIER WINE AWARDS** DER RICHTIGE WETTBEWERB FÜR SIE.

Was sind die SWA?

- Die Sommelier Wine Awards sind der führende Weinwettbewerb für die Gastronomie.
- Er wird von Sommeliers für Sommeliers ausgerichtet.
- Der Wettbewerb zielt darauf ab, die besten Weine für Hotels, Restaurants und Bars in Großbritannien zu finden.
- Er stellt gastronomischen Einrichtungen aller Art die ultimative Weinliste bereit, die bei der Auswahl von Qualitätsweinen in jeder Preislage wertvolle Dienste leistet.
- Für Sommeliers und Weineinkäufer bietet er ein großartiges Werkzeug zur Erstellung intelligenter Weinsortimente, die den Umsatz ankurbeln, ob sie nun für ein Restaurant mit Michelin-Sternen, für einen Gastro-Pub oder für ein Landhotel gedacht sind.
- Die jährlich im Mai erscheinende SWA-Broschüre hat sich binnen Kurzem zu einem begehrten Referenzwerk für die britische Gastronomie entwickelt.

Warum teilnehmen?

- Um den wichtigsten Entscheidungsträgern der britischen Gastronomie Ihr Weinangebot nahezubringen.
- Für die Gelegenheit, Ihre Weine von einem Team führender britischer Sommeliers und Branchenexperten verkosten zu lassen.
- Für einen schnellen Zugang zur Restaurant-Szene.

- Um Medaillen zu gewinnen!
- Um Ihren Verkaufsanstrengungen bei der britischen Spitzengastronomie Schwung zu verleihen.

Wie werden die Ergebnisse der SWA verbreitet?

- Mit Medaillen ausgezeichnete Weine werden in die Broschüre der Sommelier Wine Awards aufgenommen, die an alle Leser aus der Datenbank des Imbibe Magazine verteilt wird: 14.500 Profis aus dem Gastgewerbe, die auch für den Weineinkauf in ihrem Unternehmen verantwortlich sind.
- Die Ergebnisse werden unter www.imbibe.com und www.sommelierwineawards.com im Internet veröffentlicht.
- Die Zertifikate für die ausgezeichneten Weine werden rechtzeitig für die London International Wine Fair an die Gewinner verschickt.
- Die Ergebnisse der Sommelier Wine Awards werden bei der Imbibe Live vorgestellt. Zu dieser marktführenden Messe, die am 3. und 4. Juli im Olympia in London stattfindet, kommen über 7.000 Fachbesucher aus der Gastronomiebranche.

Können meine Weine teilnehmen?

- Ihr Wein MUSS auf dem britischen Fachmarkt für Gastronomie (Horeca-Sektor) erhältlich sein, entweder über Ihren Importeur oder Agenten, oder im Direktvertrieb der Kellerei.
- Er darf nicht auf dem Massenmarkt vertreten sein – Schaumweine und gespritzte Weine sind die einzigen Ausnahmen, die auch im Einzelhandel erhältlich sein können. Ein Wein, der im Angebot von unabhängigen Händlern steht, kann also teilnehmen, nicht aber einer, der in Supermärkten oder von Multispezialisten verkauft wird.

(Food Match Awards) – für Goldmedaillengewinner, die als Begleiter von klassischen Restaurantgerichten zu besonders großer Form auflaufen.

- Kritikerpreise (Critic's Choice Awards) – von unserer Jury bei der Verkostung als besonders herausragend eingestufte Weine. Im vergangenen Jahr wurden nach einer Verkostung auf der Messe Imbibe Live einige wenige Exemplare als Weine des Jahres ausgezeichnet – die Besten der Besten!

PREISE UND MEDAILLEN

Es werden Gold-, Silber- und Bronzemedailles verliehen.

Die endgültige Weinliste mit allen Goldmedaillengewinnern wird erstellt.

Zu den anderen Sonderpreisen (Special Awards) gehören:

- Auszeichnungen für Weine im Glasausschank (By the Glass Awards) – für besonders vielseitige und preiswerte Weine.
- Auszeichnungen für Speisenbegleiter



TIPP: Denken Sie daran, dass Sommeliers Weine mit Charakter, Subtilität, Typizität und einen guten Preis-Leistungs-Verhältnis suchen, ob sie nun £ 5 oder £ 50 kosten.

Was kostet es?

Die Teilnahmegebühr pro angemeldetem Wein beträgt £85.

Wie nehme ich teil?

1 Entweder Sie schalten Ihren britischen Agenten/Importeur ein und teilen ihm mit, welchen Wein Sie in den Wettbewerb schicken möchten. Er kann den Wein dann für Sie einreichen.

Oder Sie füllen den Teilnahmeantrag online unter www.sommelierwineawards.com aus.

2 Wählen Sie die Kategorien aus, unter denen Ihr Wein am Wettbewerb teilnehmen soll. Neben Abteilungen für Europa und die Neue Welt gibt es auch eine Abteilung „Restaurant Essentials“ mit Kategorien, auf die keine Weinkarte verzichten kann, etwa Hauswein, Schaumwein oder sortenreine Klassiker wie argentinischer Malbec, neuseeländischer Sauvignon Blanc, Pinot Grigio und australischer Shiraz.

3 Nachdem Sie Ihre Angaben vollständig eingetragen haben, laden Sie die Informationen über die Weine, die Sie teilnehmen lassen möchten, hoch.

DIE SWA-JURY

Die Jury der Sommelier Wine Awards liest sich wie ein Who's who der Weinbranche – einflussreiche Sommeliers, Restaurantbesitzer und Hoteliers aus dem ganzen Land gehören ihr an. Welche Persönlichkeiten im vergangenen Jahr zum Team der Verkoster zählten, erfahren Sie unter www.imbibe.com/article/swa-2011.

For questions and to request an online entry form, please contact Chloé Kingham at: chloe@imbibe.com Tel: (+44) 20 7840 5240