

Volete promuovere e vendere un numero maggiore dei vostri vini nei ristoranti, alberghi e bar della Gran Bretagna?

SE LA RISPOSTA È SÌ, L'IMBIBE **SOMMELIER WINE AWARDS** È IL CONCORSO PER VOI.

COS'È IL SOMMELIER WINE AWARDS?

- Il Sommelier Wine Awards (SWA) è il più importante concorso vinicolo per gli operatori del settore on-trade.
- È giudicato dai sommelier per i sommelier. Il suo scopo è quello di trovare i vini migliori per gli alberghi, ristoranti e bar nel Regno Unito.
- Lo SWA offre una fondamentale lista di vini per qualsiasi tipo di attività, indirizzando la scelta verso prodotti di qualità in tutti i punti di prezzo.
- È un fantastico strumento che assiste sommelier e direttori d'acquisto nel costruire liste intelligenti che incrementino le vendite – sia che lavorino in un ristorante stellato Michelin, in un gastropub o in un hotel di campagna.
- Pubblicata ogni anno a maggio, la guida SWA è diventata rapidamente un importante punto di riferimento per i professionisti del vino nel Regno Unito.

PERCHÉ PARTECIPARE?

- Per mettere i vostri prodotti in mostra a importanti professionisti del settore on-trade nel Regno Unito.
- Per far degustare i vostri vini ad un pannello di sommelier ed esperti di rilievo del Regno Unito.
- Per facilitare l'ingresso dei vostri vini nei ristoranti di tutto il Regno Unito.
- Per vincere medaglie!
- Per incrementare le vostre vendite in locali prestigiosi in tutto il Regno Unito.

PREMI E MEDAGLIE

Oro, argento e bronzo sono le medaglie in palio.

La lista finale dei vini è composta da tutti i vincitori delle medaglie d'oro.

Altri premi speciali includono:

- Premio per i Migliori Vini al Bicchiere – offerto a vini che si dimostrano particolarmente versatili e a buon prezzo;
- Premio Abbinamento Cibo-Vino –



COME VENGONO PUBBLICIZZATI I RISULTATI DELLO SWA?

- I vini vincitori appariranno nella guida Sommelier Wine Awards, che è distribuita a tutti i lettori di Imbibe – più di 14.500 professionisti responsabili dell'acquisto dei vini.
- I risultati verranno pubblicizzati online tramite i siti www.imbibe.com e www.sommelierwineawards.com
- I certificati dei vini vincitori verranno inviati in tempo per la London International Wine Fair a maggio.
- I risultati del concorso verranno pubblicizzati a Imbibe Live, l'importante fiera per professionisti della ristorazione che si terrà a Olympia, a Londra, il 3 e 4 luglio. Imbibe Live attrae più di 7.000 professionisti del settore on-trade.

I MIEI VINI SI QUALIFICANO?

- I vostri vini devono essere disponibili sul mercato inglese tramite importatore o agente, o direttamente dall'azienda vinicola.
 - I vostri vini non possono essere in vendita nei canali di grande distribuzione, fatta eccezione per i vini spumanti e fortificati. Per chiarire: un vino venduto tramite un negozio indipendente può partecipare al concorso, ma un vino venduto principalmente nei mercati di massa (supermercati, ipermercati) non può partecipare.
- CONSIGLIO:** Ricordatevi che i sommelier sono alla ricerca di vini con carattere, tipicità e un buon rapporto qualità-prezzo, che sia a £5 o £50.

assegnato ai vini vincitori delle medaglie d'oro che offrono le migliori combinazioni con piatti classici;

- Premio della Critica – selezionato dai nostri giudici durante le degustazioni per vini di qualità superiore.

Nel 2011, in seguito ad una degustazione alla fiera Imbibe Live, abbiamo anche offerto un numero limitato di premi Vino dell'Anno, per il meglio del meglio del concorso.



QUANTO COSTA PARTECIPARE?

La tassa di iscrizione è di 85 sterline per vino.

COME POSSO ISCRIVERMI?

1 Informate il vostro agente/importatore in Gran Bretagna di quale vino volete iscrivere al concorso.

2 In alternativa, riempite il modulo di entrata sul sito www.sommelierwineawards.com. Scegliete le categorie in cui volete partecipare e inviate tutte le informazioni necessarie riguardanti i vostri vini.

3 Oltre alle sezioni "Europa" e "Nuovo Mondo", c'è anche la sezione "Essenziale per Ristoranti", che include categorie come "Vino della Casa", "Spumanti" e "Varietà Classiche" come Malbec argentino, Sauvignon Blanc della Nuova Zelanda, Pinot Grigio e Shiraz australiano.



IL PANNELLO DI DEGUSTAZIONE DELLO SWA

Il pannello di degustazione è composto da personaggi di spicco del settore, fra cui importanti sommelier, ristoranti e albergatori da tutta la Gran Bretagna.

Per vedere i degustatori dell'anno scorso, visitate il sito 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