

Nederlands Gilde van Sommeliers - Wedstrijdreglement

Beste Sommelier van Nederland 2024 – 19^e Trophée Henriot

Georganiseerd door het Nederlands Gilde van Sommeliers

Artikel 1

De "Trophée Henriot", de nationale wedstrijd voor de "Beste Sommelier van Nederland" wordt tweejaarlijks georganiseerd in samenwerking met Wijnkooperij de Lange door het Nederlands Gilde van Sommeliers, dat deel uitmaakt van de Associatie van Internationale Sommelierverenigingen, de A.S.I. De Trophée past in het kader van de wedstrijden voor Beste Sommelier van Europa en Beste Sommelier van de Wereld. De winnaar van de Trophée krijgt de titel van "Beste Sommelier van Nederland – Trophée Henriot" toegekend en mag daarna ook deelnemen aan de preselecties voor de internationale wedstrijden. Het bestuur beslist uiteindelijk wie gaat deelnemen aan het Europees en het Wereldkampioenschap.

Artikel 2

Elke man of vrouw, in het bezit van een Nederlands paspoort, mag aan de wedstrijd deelnemen mits hij/zij het beroep van sommelier uitoefent voor een minimum van 16 uren per week voor een periode van minimaal onafgebroken 2 jaren. Dit is vastgelegd in de goedgekeurde stukken van de Algemene Leden Vergadering op maandag 17 februari 2014. Lid zijn van het NGS is geen vereiste. Men kan tevens werkzaam zijn in het buitenland, mits men in dat geval houder is van een geldig Nederlands paspoort. Houders van een ander dan Nederlands paspoort, dienen minimaal 3 jaar aaneengesloten het beroep van sommelier uit te oefenen op Nederlands grondgebied. Zijn of haar taken omvatten: keuze en aankoop van wijnen, samenstelling van de wijnkelder, voorraadbeheer, samenstelling van de wijnkaart, advies, decanteren, service van wijnen, gedistilleerd en alle andere dranken en rookwaren.

Artikel 3

Alle inschrijvingen moeten (digitaal) en tijdig bij het secretariaat van het NGS ingediend worden, samen met een CV, een kopie van de identiteitskaart van de kandidaat en een exemplaar van de wijnkaart van het bedrijf waar men werkzaam is.

Artikel 4

Vereiste kennis: de wijngaard, wijnbouw, klimaat en weer, druivensoorten en -rassen, snoeitechnieken, most, vinificatie, de wijngaarden en wijnsoorten van Europa, de bekendste wijngaarden en wijnen uit de hele wereld, gedistilleerd, rookwaren, de Nederlandse wetgeving inzake wijnen en alcoholhoudende dranken, het gebruikelijke aanbod van dranken in restaurants, wijnkaart, technieken van het beroep van wijnkelner, harmonie van wijnen en gerechten, communicatieve vaardigheden, adviseren, het wijnproeven, beheersen van een vreemde taal* (Engels of Frans voor de Nederlands sprekenden, door de A.S.I. – Association de la Sommellerie Internationale - officieel erkende talen).

De theoretische test zal in de Engelse taal worden afgenomen, antwoorden mag in het Engels of in het Nederlands. De kandidaat dient de mondelinge proeven enkel in de Engelse taal uit te voeren.

Artikel 5

De wedstrijd verloopt in twee fasen: een halve finale en een finale. De finale zal uit maximaal 3 of 4 kandidaten bestaan, voor wie de puntentelling opnieuw begint bij de

start van de finale. Bij een gelijke puntentelling zullen de behaalde punten uit de halve finale worden meegewogen om zodoende een winnaar aan te wijzen.

De wedstrijd voldoet aan de eisen van het Europees Technisch Comité van de A.S.I.

De wedstrijdcommissie kan besluiten over te gaan tot een voorselectie, indien er meer kandidaten zich aanmelden dan organisatorisch en logistiek haalbaar is om een goede wedstrijd te kunnen organiseren.

Artikel 6

Het theoretisch deel zal eerst worden afgenomen. Het praktijkgedeelte (mondelinge en praktische proeven) en de finale zullen daarna plaatsvinden. De finale vindt plaats voorafgaand aan een galadiner.

De precieze tijdstippen en details zullen op een later moment bekend worden gemaakt.

De kandidaten dienen zich in werkkleding te presenteren.

Tijdens de wedstrijdmomenten worden er beeld en geluidsopnames gemaakt voor publicitaire doeleinden. Bij deelname ga je akkoord dat beeld en geluid voor publicitaire doeleinden mag worden gebruikt en openbaar gemaakt.

Enkel de drie (eventueel 4) beste kandidaten mogen door naar de finale. De finalisten worden zo snel mogelijk bekend gemaakt. Alle deelnemers zijn verplicht aanwezig te zijn bij het galadiner. Partners en familieleden die aanwezig willen zijn bij het galadiner dienen een kaart te kopen.

Artikel 7

De jury kan worden samengesteld uit bekende personen uit de restaurant- en hotelsector, de wijnbouw, het onderwijs en de vakpers. Ook kunnen er internationale wijnpersoonlijkheden zitting hebben in de jury.

Artikel 8

De jury wordt voorgezeten door twee personen: de juryvoorzitter van de wedstrijd, welke het eindoordeel heeft en de voorzitter van het Nederlands Gilde van Sommeliers.

Artikel 9

De jury beslist eigenmachtig in elke fase van de wedstrijd. Tegen haar beslissingen kan geen beroep aangetekend worden. De jury kan beslissen geen winnaar aan te duiden als het niveau van de kandidaten ontoereikend blijkt.

Artikel 10

De winnaar krijgt de titel van "Beste Sommelier van Nederland - Trophée Henriot" toegekend. Deze titel mag men 2 jaar behouden tot aan de volgende wedstrijd.

De resultaten worden officieel bekend gemaakt op de wedstrijddag. De winnaar zal op verzoek van het Nederlands Gilde van Sommeliers gevraagd kunnen worden presentaties te verrichten, interviews te geven etc., ter promotie van het vak van sommelier. Verder wordt de winnaar geacht in al zijn uitingen (interviews, social media, berichten in gedrukte pers etc.) het Nederlands Gilde van Sommeliers te noemen. Tevens is de winnaar verplicht om binnen 2 jaar een proeverij te verzorgen en 2 keer een wedstrijd training voor de jonge sommeliers

Artikel 11

De winnaar kan geselecteerd worden om deel te nemen aan de presentatie van internationale wedstrijden. Dit kan na een kleine competitie uit daarvoor geselecteerde kandidaten.