



Bester Sommelier
Deutschlands



Passion & Profession

WETTBEWERBSBEDINGUNGEN SOMMELIER-TROPHY

Artikel 1

An diesem Wettbewerb können alle Personen teilnehmen, männlich, weiblich oder divers, welche

1. eine Ausbildung in einem gastronomischen Beruf und mindestens ein Jahr Berufserfahrung als Sommelier haben,
 2. oder die Sommelier-Tätigkeit seit mindestens 3 Jahren ausüben,
 3. oder die Funktion eines Sommeliers (z.B. als Maître und Sommelier) seit mindestens 3 Jahren ausüben.
- Es können auch ausländische Staatsbürger:innen teilnehmen, die in Deutschland ihrer Hauptbeschäftigung als Sommelier seit mindestens 6 Monaten ununterbrochen nachgehen und jeweils eine der Voraussetzungen aus Punkt 1-3 erfüllen,
 - oder alle deutschen Staatsbürger:innen, die im Ausland arbeiten und jeweils eine der Voraussetzungen aus Punkt 1-3 erfüllen.

Ausgeschlossen sind Personen,

- a) die für einen anderen Sommelier-Verband innerhalb der letzten drei Jahre in einem nationalen Ausscheidungswettbewerb angetreten sind.
- b) die einen anderen nationalen Sommelier-Verband innerhalb der letzten drei Jahre bei einem internationalen Sommelier-Wettbewerb der ASI vertreten haben.

Zum Berufsbild zählen folgende Aufgaben: Auswahl und Einkauf von Weinen, Likören, Spirituosen, Getränken, Bier, Mineralwasser und Zigarren, Kellerhaltung und fachgerechte Lagerung, Zusammenstellung und Gestaltung der Wein- und Getränkekarte, Beratung des Gastes, Dekantieren und Servieren von Weinen, Likören, Spirituosen, Cocktails, Getränken und Zigarren, das Sprechen einer Fremdsprache (wahlweise Englisch oder Französisch).

PRÄSIDENT

Peer F. Holm
Sperberweg 15
53757 Sankt Augustin
Tel +49 2241 2013675

VIZEPRÄSIDENTEN

Marc Almert
Christian Frens
Philipp Künemund
Michael Wangler (Schatzmeister)

BEIRÄTE

Niki Restel
Annette Schwarz
Thomas Sommer
Theresa Stenzel

GESCHÄFTSSTELLE

Lindenstr. 14
50674 Köln
Tel +49 221 92428-198
Fax +49 221 92428-199
info@sommelier-union.de
www.sommelier-union.de

SOMMELIER-UNION DEUTSCHLAND E.V.

Sitz: Aschaffenburg
Amtsgericht Aschaffenburg, VR 200663
USt-ID-Nr: DE219116593

UNSERE PARTNER



Artikel 2

Alle Bewerbungen müssen online vollständig bis zum in der Ausschreibung bekanntgegebenen Termin eingereicht werden.

Artikel 3

Die Beurteilung über die Gültigkeit der Bewerbungen unterliegt der Jury.

Artikel 4

Der Wettbewerb umfasst Vorausscheidung, Halbfinale und Finale.
Die Vorausscheidungsrunde und das Halbfinale finden unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt. Das Finale findet öffentlich statt.

Artikel 5

Die Vorausscheidung besteht aus einer schriftlichen Prüfung und einer schriftlichen Blindverkostung. Bei den Vorausscheidungen werden sechs Kandidat:innen ermittelt, die das Halbfinale bestreiten werden. Die Jury hat die Möglichkeit bis zu acht Kandidat:innen für das Halbfinale zu qualifizieren.

Artikel 6

Das Halbfinale besteht aus schriftlichen, praktischen und mündlichen Prüfungen:

- ✦ Schriftliche Prüfung in Form eines Fragebogens.
- ✦ Blindverkostung und Erkennung von Weinen, Likören, Spirituosen und/oder anderen Getränken.
- ✦ Serviceaufgaben

Durch die Halbfinal-Prüfungen qualifizieren sich drei Bewerber:innen für das Finale. Die Jury hat die Möglichkeit bis zu vier Kandidat:innen für das Finale zu qualifizieren.

Artikel 7

Das Finale besteht aus praktischen und mündlichen Prüfungen, durch welche die Leistungen der Bewerber:innen in allen Bereichen der Sommellerie bewertet werden, z.B.:

- ✦ Vermählung von Speise und Getränken,
- ✦ Öffnen und Servieren einer Flasche Champagner,
- ✦ Dekantieren / Karaffieren,
- ✦ Korrektur einer fehlerhaften Getränkekarte,
- ✦ Blindverkostung von Getränken.

Artikel 8

Erforderliche Kenntnisse:

Alle Arbeiten und Getränke, für welche der Sommelier verantwortlich ist.

Dazu gehören beispielsweise umfangreiche Kenntnisse über ...

- ✦ der Weinbau und die Weinherstellung mit allen dazugehörigen Aspekten,
- ✦ die Weinbaugebiete der Welt sowie deren Weine,
- ✦ die fachliche Weinprobe: Fachsprache des Weines, Analyse der grundsätzlichen Eindrücke, Weinerkennung,
- ✦ aktuelles zum Thema Wein, Getränke und zum Zeitgeschehen,
- ✦ die Liköre, Spirituosen und Getränke der Welt: Geschmack, Herkunft und Verarbeitungsprinzip,
- ✦ die Wein- und Getränkekarte: Zusammenstellung und Gestaltung,
- ✦ Zigarren und deren Service,
- ✦ Cocktails/Longdrinks/Aperitifs inklusive deren Zubereitung,
- ✦ Mineralwasser, Bier, Sake, Tee, Kaffee, Kakao,
- ✦ das Führen eines Gastgespräches wahlweise in englischer oder französischer Sprache.

Artikel 9

Die Kandidat:innen müssen zu den praktischen Prüfungen klassische Sommelierkleidung tragen.



Artikel 10

Die Jury für Halbfinale und Finale muss aus mindestens sechs Mitgliedern bestehen. Diese Jury wird von der Sommelier-Union ausgewählt. Sie setzt sich aus fachkundigen Persönlichkeiten aus Gastronomie, Handel und Presse zusammen.

Artikel 11

Die Jury berücksichtigt zur Entscheidungsfindung im Finale 25% der Punkte aus dem Halbfinale.

Artikel 12

Die Entscheidungen der Jury sind unanfechtbar.

Artikel 13

Der Gewinner / die Gewinnerin der „Sommelier-Trophy“ kann in den folgenden Jahren nicht mehr an diesem Wettbewerb teilnehmen.

Artikel 14

Ein Kandidat / eine Kandidatin kann sich nicht mehr als dreimal für das Finale qualifizieren.

Artikel 15

Nehmen im Ausland lebende deutsche Staatsbürger:innen an der deutschen Sommelier-Trophy teil, wird der jeweilige nationale ASI-Verband ihres Aufenthaltslands von der Sommelier-Union Deutschland entsprechend über die Teilnahme am deutschen Wettbewerb informiert.