



Belgische Sommeliersgilde  
Guilde des Sommeliers de Belgique



---

AANGESLOTEN BIJ DE VERENIGING VAN DE INTERNATIONALE SOMMELIERS  
AFFILIEE A L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

## **BEST SOMMELIER OF BELGIUM - EERSTE SOMMELIER VAN BELGIE**

### **INSCHRIJVINGSFORMULIER**

#### **DE KANDIDAAT :**

Voornaam:

Naam:

Geboortedatum:

Nationaliteit:

Naam van het bedrijf van tewerkstelling:

Adres:

Postcode:

Telefoonnummer:

e-mail:

Terug te sturen vóór 13 oktober 2024, 23.55u naar het wedstrijdsecretariaat van de Best Sommelier of Belgium, Osseven 35, 2350 Vosselaar

Of per e-mail: [info@sommeliers-gilde.be](mailto:info@sommeliers-gilde.be)

+32 (0) 476 55 95 15



Belgische Sommeliersgilde  
Gilde des Sommeliers de Belgique



---

AANGESLOTEN BIJ DE VERENIGING VAN DE INTERNATIONALE SOMMELIERS  
AFFILIEE A L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

## Vragenlijst

### Beste Sommelier van België 2024

### Eerste Sommelier van België 2024

Naam \_\_\_\_\_



Belgische Sommeliersgilde  
Gilde des Sommeliers de Belgique



---

AANGESLOTEN BIJ DE VERENIGING VAN DE INTERNATIONALE SOMMELIERS  
AFFILIEE A L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

- 1. De Belgische Sommeliersgilde is als enige organisatie in België aangesloten bij het ASI, de internationale sommeliersvereniging. De wedstrijd 'Best Sommelier of Belgium' is door hun als enige titel internationaal erkend. Zelf organiseert het ASI ook competities, beantwoord de twee onderstaande vragen:**
  - a) In welk land en stad heeft het volgende ASI kampioenschap voor "Beste Sommelier van de Wereld" plaats en wanneer?**

**b) In welk jaar werd het allereerste WK voor sommeliers georganiseerd en wat was de gaststad en het gastland?**

- 2. Wat is de laatst nieuwe Beschermd Oorsprongsbenaming in Nederland?**

- 3. Geef de naam van deze wijnmaakster?**







Belgische Sommeliersgilde  
Gilde des Sommeliers de Belgique



---

AANGESLOTEN BIJ DE VERENIGING VAN DE INTERNATIONALE SOMMELIERS  
AFFILIEE A L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

**8. In welk land kan je volgende druiven terugvinden: Telti-Kuruk, Sukholimanskyi, Citron Magaracha?**

**9. In welke gemeente en provincie ligt de bron van het Belgisch water BRU?**

**10. U bent sommelier in een driesterrenrestaurant in Londen. Geef een originele drankenpairing bij onderstaand menu:**

**Langoustine and wasabi pea  
rose geranium and almond**

**Norfolk purple-top turnip  
walnut, brassica leaves and nutmeg**

**Cornish sea bass  
cockles, clams, coastal herbs and lovage**

**'Cheese and onion'  
alliums, aged Cheddar and onion broth**

**'Beef and oyster'  
Highland wagyu beef and Porthilly oysters**

**'Cherry Bakewell'  
English cherries and fresh almond**



Belgische Sommeliersgilde  
Guilde des Sommeliers de Belgique



---

AANGESLOTEN BIJ DE VERENIGING VAN DE INTERNATIONALE SOMMELIERS  
AFFILIEE A L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

## WEDSTRIJDREGLEMENT :

**Artikel 1** - De nationale wedstrijd “Best Sommelier of Belgium” - “Eerste Sommelier van België” wordt jaarlijks georganiseerd in het kader van de wet van 13 mei 2009 betreffende de officiële meesterschapwedstrijden. De praktische organisatie van de nationale wedstrijd is in handen van een technische commissie met vertegenwoordigers van de Belgische Sommeliersgilde. De wedstrijd past in het kader van de wedstrijden voor Beste Sommelier van Europa en van de Wereld georganiseerd door A.S.I. (Association de la Sommellerie Internationale). De eerst geplaatste laureaat van de wedstrijd krijgt de titel “Best Sommelier of Belgium” toegekend en mag daarna ook deelnemen aan de preselecties van de internationale wedstrijden.

**Artikel 2** - De wedstrijd is gratis en staat open voor alle professionele sommeliers, zonder genderdiscriminatie, die hun beroep uitoefenen op Belgisch grondgebied, hetzij als zelfstandige, behoorlijk ingeschreven in de Kruispuntbank van ondernemingen en in regel met hun fiscale en sociale verplichtingen, hetzij als tewerkgestelde in een kleine of middelgrote commerciële of ambachtelijke onderneming, eveneens ingeschreven in de Kruispuntbank van ondernemingen en in regel met de fiscale en sociale verplichtingen.  
De kandidatuur moet goedgekeurd worden door de Commissie Best Sommelier of Belgium.

**Artikel 2 bis** - Gewezen eerste laureaten van de wedstrijd “Best Sommelier of Belgium” - “Eerste Sommelier van België” mogen niet meer deelnemen.

**Artikel 3** - Alle kandidaturen moeten uiterlijk op 13 oktober 2024 ingediend worden, samen met een curriculum vitae, een kopie van de identiteitskaart van de kandidaat en een exemplaar van de wijnkaart van de horecazaak of de werkplek in kwestie.

**Artikel 4** - Vereiste kennis : de wijngaard, druivenvariëteiten, most, wijnbouw, vinificatiemethodes, wijngeschiedenis, wijngaarden en soorten wijn van Europa, de bekendste wijngaarden en wijnen van de wereld, likeuren en sterke dranken, de Belgische wetgeving inzake wijnen en alcoholhoudende dranken, het gebruikelijke aanbod van dranken (bieren, koffie, thee, niet alcoholische dranken ...) in restaurants, wijnkaart, technieken van het beroep van wijnkelner, attitudes, harmonie van wijnen en gerechten, het wijnproeven, de Belgische en buitenlandse likeuren en sterke dranken, de bekendste sigarensoorten en hun dienst, één andere taal dan de moedertaal\* (Engels voor de Franstaligen, Frans of Engels voor de Nederlandstaligen). \*Door het A.S.I. officieel erkende talen.

**Artikel 5** - De wedstrijd verloopt in drie fasen : een selectieproef , een halve finale en een finale. Het is het Europees Technisch Comité van het A.S.I. die de verschillende fasen van de wedstrijd organiseert en streng controleert. De kandidaten hebben de mogelijkheid - tijdens alle stappen van de wedstrijd - om zich uit te drukken in het Nederlands of in het Frans (met uitzondering van de proeven in een andere taal - zie Artikel 4).

**Artikel 6** - De selectieproef bestaat uit een vragenlijst die samen met het officiële inschrijvingsformulier ingevuld dient teruggestuurd te worden, samen met de documenten gevraagd in Artikel 3 (CV, kopie ID of paspoort, kopie van de wijnkaart). Deze documenten moeten uiterlijk op 13 oktober 2024, 23.55u bij het wedstrijdsecretariaat ingediend worden. Om zich te plaatsen voor de halve finale moet de kandidaat 75% behalen. De kandidaten voor de halve-finale worden telefonisch of per e-mail verwittigd.



Belgische Sommeliersgilde  
Guilde des Sommeliers de Belgique



---

AANGESLOTEN BIJ DE VERENIGING VAN DE INTERNATIONALE SOMMELIERS  
AFFILIEE A L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

**Artikel 7** - De halve finale zal plaatsvinden op zondag 17 november 2024 in Horeca Expo, Maaltekouter 1, 9051 Gent om 9u.

Ze zal bestaan uit : schriftelijke, mondelinge en praktische proeven. De kandidaten dienen zich in beroepskledij aan te bieden. Enkel de drie beste kandidaten gaan door naar de finale. Op de dag van de finale, eveneens 17 november 2024, worden de 3 finalisten bekendgemaakt en krijgen een diploma. Alle halve finalisten krijgen een certificaat.

**Artikel 8** - De finale is openbaar, en zal plaatsvinden op zondag 17 november 2024 om 14u00. De kandidaten dienen zich in beroepskledij aan te bieden. De finale zal enkel bestaan uit praktische en mondelinge proeven. Gedurende de finale zal een speciale jury aandacht besteden aan de professionele houding en attitudes en aan de relationele vaardigheden van de kandidaten.

**Artikel 9** - Voor het eindresultaat tellen alleen de resultaten van de finale. Enkel in het geval van een gedeelde eerste plaats wordt er rekening gehouden met de punten van de halve finale om de eerste laureaat aan te duiden.

**Artikel 10** - De jury van de finale wordt samengesteld uit bekende personen uit de restaurant- en hotelsector, de wijnbouw, het onderwijs, de vakpers, een afgevaardigde van de Minister van K.M.O.'s en Zelfstandigen, een afgevaardigde van de Hoge Raad voor de Zelfstandigen en de K.M.O.'s, evenals één of meer afgevaardigden uit het onderwijs en/of de opleiding, aangewezen door de minister op voordracht van het inrichtende comité.

**Artikel 11** - De jury wordt voorgezeten door een bestuurslid van de organiserende vereniging. Een lid van A.S.I. (Association de la Sommellerie Internationale) controleert.

**Artikel 12** - De jury beslist eigenmachtig in elke fase van de wedstrijd. De jury is soeverein en tegen haar beslissingen kan geen beroep aangetekend worden. De jury kan beslissen om geen winnaar aan te duiden als het niveau van de kandidaten ontoereikend blijkt.

**Artikel 13** - De eerste laureaat krijgt de titel van "Best Sommelier of Belgium 2024" - "Eerste Sommelier van België 2024" De twee andere finalisten ontvangen de titel "Tweede Sommelier van België 2024" en "Derde Sommelier van België 2024". De resultaten worden officieel bekendgemaakt op de receptie van de Belgische Sommeliersgilde op zondag 17 november 2024.

**Artikel 14** - De eerste laureaat mag, indien hij voldoet aan de inschrijvingsvoorwaarden voor wedstrijden georganiseerd door het A.S.I., deelnemen aan de nationale selectie voor internationale wedstrijden.

**Artikel 15** - De eerste laureaat verbindt zich ertoe zich tijdens het jaar van de onderscheiding ten minste driemaal beschikbaar te stellen voor een activiteit van het Gilde. Hij verbindt zich er tevens toe de titel "Best Sommelier of Belgium 2024" - "Eerste Sommelier van België 2024" met respect en waardigheid te dragen ten aanzien van de Gilde van Sommeliers van België, zoniet kan de titel alsnog ontnomen worden.

De kandidaten moeten -vóór de wedstrijd- het reglement goedkeuren en ondertekenen.