

# Campionato svizzero dei sommelier della birra

## Informazioni generali

- La Rastal Teku Cup 33.0 cl viene utilizzata per tutto il campionato svizzero dei sommelier della birra: <http://www.rastal.ch/96.0.de.260.html>
- Feldschlösschen Original (bottiglie riutilizzabili da 50 cl) è usato come birra di base per il turno preliminare "Identificazione dei diversi aromi di birra".
- Le capsule di aroma Doemens saranno utilizzate per il turno preliminare "Identificazione dei diversi aromi di birra": <https://doemens.org/flavourstandards/>

## Informazioni sulla presentazione della birra

- La presentazione della birra dovrebbe durare da 5 minuti. L'ora è indicata su un orologio.
- La presentazione si rivolge a un pubblico eterogeneo ma amante della birra, come nel caso del campionato svizzero. Ci saranno intenditori di birra, sommelier di birra, ma anche amanti della birra piuttosto inesperti.
- La giuria è composta da persone con un'affinità con la birra e/o da intenditori di birra.
- Durante la presentazione, due membri della giuria (contrassegnati da un segno "Beer here") e loro stessi saranno versati.
- Devi parlare tedesco, francese, italiano o inglese.
- Per la semifinale, è necessario portare e presentare la propria birra. La dimensione e il numero di bottiglie devono essere scelti in modo da poter servire 3 persone:
  - 1 bottiglia da 75 cl o 50 cl
  - 2 bottiglie da 33 cl o 25 cl
- Nella semifinale, la valutazione della giuria si concentra sull'esecuzione della presentazione, poiché la birra e la sua presentazione possono essere preparate.
- Nella finale, le condizioni sono diverse e la giuria valuta di conseguenza, poiché non si sa in anticipo quale birra verrà presentata.
- Nella finale, il cronometro scorrerà entro e non oltre 10 secondi da quando la bottiglia viene scoperta o da quando il finalista inizia a parlare.