

Championnat suisse des sommeliers de la bière

Informations générales

- La Rastal Teku Cup 33.0 cl est utilisée pour l'ensemble du Championnat suisse des sommeliers de la bière : <http://www.rastal.ch/96.0.de.260.html>
- La Feldschlösschen Original (bouteilles réutilisables de 50 cl) est utilisée comme bière de base pour le tour préliminaire "Identification des différents arômes de bière".
- Les capsules aromatiques Doemens seront utilisées pour le tour préliminaire "Identification des différents arômes de bière" : <https://doemens.org/flavourstandards/>

Informations sur la présentation de la bière

- La présentation de la bière doit durer de 5 minutes. L'heure est indiquée sur une horloge.
- La présentation s'adresse à un public hétérogène mais amateur de bière, comme ce sera le cas lors du championnat suisse. Il y aura des connaisseurs de la bière, des sommeliers de la bière, mais aussi des amateurs de bière plutôt inexpérimentés.
- Le jury est composé de personnes ayant une affinité avec la bière et/ou de connaisseurs de la bière.
- Pendant la présentation, deux membres du jury (marqués d'un panneau "Bière ici") et eux-mêmes seront versés.
- Il faut parler l'allemand, le français, l'italien ou l'anglais.
- Pour la demi-finale, il faut apporter et présenter sa propre bière. La taille et le nombre de bouteilles doivent être choisis de manière à pouvoir servir 3 personnes :
 - 1 bouteille de 75 cl ou 50 cl
 - 2 bouteilles de 33 cl ou 25 cl
- En demi-finale, l'évaluation du jury se concentre sur l'exécution de la présentation, puisque la bière et sa présentation ont pu être préparées.
- En finale, les conditions sont différentes et le jury évalue en conséquence, car on ne sait pas à l'avance quelle bière sera présentée.
- En finale, le chronomètre tourne au plus tard 10 secondes après que la bouteille a été révélée ou à partir du moment où le/la finaliste commence à parler.