



## Reglement der 8. Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier

### Durchführung der Vorrunden (werden als geschlossene Veranstaltung durchgeführt)

1. Erkennen von Bierstilen (30 Minuten Zeit)
  - Jede(r) Teilnehmer(in) erhält 10 Biere eingeschenkt in Verkostungs-Gläser Rastal Basic Stange 0,1 od. ähnliche
  - Es muss jeweils der Bierstil definiert werden
  - Für jeden richtig definierten Bierstil erhält man 10 Punkte
  - Hilfestellung für diese Aufgabe: eine Auswahl von 30 Möglichkeiten
  
2. Erkennen von Off Flavours (30 Minuten Zeit)
  - Jede(r) Teilnehmer(in) erhält 10 typische Bierflavours eingeschenkt in Plastikbecher
  - Verwendete Flavours: <https://doemens.org/flavourstandards/>
  - Verwendetes Bier: Spaten Hell
  - Es muss jeweils das Bierflavour definiert werden
  - Für jedes richtig definierte Bierflavour erhält der Teilnehmer 10 Punkte
  - Hilfestellung für diese Aufgabe: Auswahl der 40 möglichen Bier-Flavours
  
3. Test mit 10 Fragen (15 Minuten Zeit)
  - Jede(r) Teilnehmer(in) erhält einen kurzen schriftl. Test mit 10 Fragen
  - Jede richtige Antwort ergibt einen Punkt
  - **Der Test wird nur bei möglicher Punktegleichheit herangezogen, um die 10 besten Qualifikanten des Halbfinals zu ermitteln**

**Der MC Test ist in folgenden Sprachen verfügbar:**

  - Deutsch
  - Englisch
  - Portugiesisch
  - Italienisch
  - Spanisch
  - Französisch

Bei Punktegleichheit wird der kleine MC Test zur Ausscheidung herangezogen. Bei Punktegleichheit des MC Tests, entscheidet die höhere Punktzahl bei einer der beiden Verkostungs-Vorrunden. Besteht auch hier Punktegleichheit, entscheidet das Los.



## **Reglement und Qualifikation zum Halbfinale und Finale:**

Die Präsentationen der Finalisten werden mittels Simultan-Dolmetscher für die Zuschauer und die Jury ins Englische übersetzt. Aufgrund der beschränkten Möglichkeiten der Übersetzungen sind nur folgende Sprachen für die Präsentation zulässig:

- **Deutsch**
- **Englisch**
- **Portugiesisch**
- **Italienisch**

Jeder Teilnehmer muss bei der Anmeldung angeben, welche der obigen Sprachen er bei einer möglichen Finalteilnahme wählt.

## **Wie in der Vergangenheit gibt es auch 2025 ein Sprachenkontingent, allerdings nicht für das Finale, sondern für das Halbfinale.**

- Aus den drei Vorrunden qualifizieren sich direkt die 7 bestplatzierten Teilnehmer für das Halbfinale
  - Zusätzlich qualifiziert sich der jeweils bestplatzierte Teilnehmer aus der Gruppe der folgenden, für die Präsentation ausgewählte Sprache
- **Englisch**
  - **Portugiesisch**
  - **Italienisch**

## **Durchführung des Halbfinals (K.O. Runde)**

1. Die 10 Besten nach dem Modus der Vorrunden sind qualifiziert für das Halbfinale (K.O. Runde)
2. Es treten immer 2 TeilnehmerInnen gegeneinander an (der/ die 1. Platzierte gegen den 10. Platzierten, der/ die 2. Platzierte gegen den 9. Platzierten usw...)
3. Die Teilnehmer werden einzeln auf die Bühne geholt
4. Beide Teilnehmer erhalten auf der Bühne das identische Bier eingeschenkt in einem Verkostungs-Glas
5. **Den Teilnehmern ist nichts bekannt über das Bier**
6. Die Teilnehmer haben Zeit das Bier nach untenstehendem Jury-Bewertungsschema zu beschreiben



- a. **Sensorische Beschreibung des Bieres mit Nennung des Bierstils** → **60 %**
- b. **Performance** → **40 %**

Die 5 Gewinner und der beste „Lucky Loser“ sind qualifiziert für das Finale.

### **Durchführung des Finales (öffentlich)**

1. 6 Teilnehmer qualifizieren sich für das Finale
2. Es stehen 6 Biere auf der Bühne bereit
3. Jedes Bier (verdeckt) hat eine Nummer
4. Jeder Finalist muss ein Los ziehen
5. Die Losnummer ergibt die Reihenfolge des Auftritts und das Bier
6. Jeder Teilnehmer wird einzeln auf die Bühne geholt
7. Auf der Bühne deckt der Teilnehmer sein Bier auf
8. Die Teilnehmer müssen sich ihr Bier selbst auf der Bühne einschenken
9. Der Jury wurde im Vorfeld bereits das Bier eingeschenkt
10. Die Teilnehmer haben Zeit das Bier dem Publikum nach folgendem Gewichtungsschema zu präsentieren

- a. **Hintergründe oder Geschichte(n) zum Bier** → **22 %**
- b. **Sensorische Beschreibung des Bieres** → **22 %**
- c. **Mögliches Foodpairing und Kombinationen** → **22 %**
- d. **Performance und Biersommelier-Skills** → **34 %**