



Samtök Ísleanskra Vínþjóna

Heiðarbæ 12

Tel. +354 898 40 85

oo@vox.is et/ou dominique@simnet.is - www.freisting.is

Année de fondation | Year of foundation: 1997

Année d'adhésion à l'ASI | Year of joining the ASI: 1998

L'Association des Sommeliers Islandais a été fondée en 1997 par un groupe de sommeliers participant aux sélections du premier concours Sopexa auquel l'Islande était admise. Le premier président fut Haraldur Halldórsson. Il n'y avait aucune possibilité de formation particulière sommeliers en Islande, mais l'Ecole Hôtelière a apporté aux fondateurs tout son soutien. Les nouveaux sommeliers ont pu bénéficier d'une bonne expérience et de formation aux concours avec le Trophée d'Alsace pour les pays nordiques. Nombreux séminaires ont été organisés ainsi que des concours nationaux, ce qui a permis une participation aux Concours Nordiques, au Trophée Ruinart et finalement au Concours du Meilleur Sommelier du Monde. Le premier candidat fut Thorsteinn Gislason en 1998, puis Stefan Gudjonsson en 2001, Saevar Sveinsson en 2004 et Elísabet Alba Valdimarsdóttir en 2008. L'Islande a organisé le Concours Nordique par deux fois, en 2000 et en octobre 2005.

The Icelandic Sommelier Association was founded in 1997 by a group of sommeliers who participated in the selections for the first Sopexa Competition where Icelanders sent a candidate. The first president was Haraldur Halldórsson. There was no possible training of sommeliers in Iceland but the Hotel and Restaurant Management School gave all its support for the association. The new sommeliers got a good experience and competition training in Alsace Wine Contests for the nordic countries. Seminars and local competitions were organized, which made it possible to send candidates to the Nordic Championship, to the Ruinart Competition of European Sommelier and finally to the World Competition. The first candidate was Thorsteinn Gislason in 1998, then Stefan Gudjonsson in 2001, Saevar Sveinsson in 2004 and Elísabet Alba Valdimarsdóttir in 2008. Iceland hosted the Nordic Championship twice, first in 2000 and again in October 2005.

président | president

Ólafur Örn Ólafsson (oo@vox.is)

concours | competitions

Principal concours: Sommelier de l'Année. Concours à thèmes: Alsace, Rhône, Espagne, Italy - un par an.

Main competitions: Sommelier of the Year. Theme competitions: Alsace, Rhône, Spain, Italy - one per year.

formation | training

Il n'y a pas de formation de sommelier spécifique à l'École Hôtelière islandaise. L'association a pris l'initiative d'organiser des cours spécialisés, des entraînements aux concours, des voyages d'études dans les régions viticoles. L'École du Vin nouvellement créée (www.vinskolinn.is) organise depuis 2007 des cours sur le vin à destination des sommeliers et du personnel de la restauration.

There is no specific sommelier training program at the Hotel and Restaurant School. The association has had the responsibility of planning specific courses, competition training, organising trips to wine regions. The newly created Wine School (www.vinskolinn.is) has specific training in wine science for sommeliers and trainees from 2007.

membres | members

actifs (sommeliers cotisant): 22, passifs 65

sponsors | sponsors

L'Association n'a pas de parrains officiels. Les importateurs de vins ont soutenu en toutes occasions les activités de l'association. Les revenus de l'Association proviennent des événements organisés, tels le dîner annuel du secteur du vin et le Trophée du Golden Glass.

The Association has no official sponsors. The wine importers have been very helpful in any occasion we have needed it.

The Association has revenues from organized events, such as an annual dinner for the wine and spirit branch and the Golden Glass Trophy.

**activités et projets
activities and projects**

Les principaux projets de l'association et ses activités sont: dîner annuel du secteur du vin, trophée annuel Golden Glass, où 10 vins rouges et blancs, dans une classe spécifiée, sont choisis parmi les vins présents au Monopole, voyages d'études dans les régions viticoles en collaboration avec l'École du Vin, programme de formation en collaboration avec l'École du Vin, présentations thématiques de vins et dégustations, concours nationaux et concours à thèmes.

The main projects and activities of the association are: the annual dinner of the wine and spirit branch, the yearly Golden Glass Trophy, which is awarded each year for the 10 best white and red wines in the Monopoly in a specific category, wine trips to wine areas in collaboration with the Wine School, training program in collaboration with the Wine School, small exhibitions and tastings, national and themed Competitions.