



## **Nederlands Gilde van Sommeliers**

Vianenstraat 12 - 4861 TJ Chaam

Tel. +31 161 49 20 70 - Fax. +31 161 49 27 80

ngs.secr@wxs.nl - www.sommeliers.nl

**Année de fondation | Year of foundation: 1986**

**Année d'adhésion à l'ASI | Year of joining the ASI: 1991**

La NGS a été fondée en 1986 par dix sommeliers éminents des Pays-Bas. La gastronomie étant très actuelle dans notre pays, les membres de la NGS sont de plus en plus appréciés comme les spécialistes du vin des restaurants et hôtels. La passion pour le vin et des dégustations de haute qualité ont établie la réputation de la NGS comme organisation professionnelle dans le monde des restaurants et hôtels.

La communication avec les membres est faite par e-mail. Sur le site internet de la NGS [www.sommeliers.nl](http://www.sommeliers.nl) on trouve les notes des dégustations mensuelles, ainsi que les reportages des voyages viticoles, des nouvelles du monde de vin, de l'information sur la NGS et des détails sur les concours. The NGS was regarded in 1986 by ten leading Dutch sommeliers. As gastronomy is very much alive in the Netherlands, more and more NGS members are estimated as wine specialists in the restaurants and hotels. Passion for wine and high quality tastings established the reputation of the NGS as a serious professional organisation within the restaurant and hotel world.

Communication with the members is done by e-mail. On the NGS website [www.sommeliers.nl](http://www.sommeliers.nl) the reports of the monthly wine tastings can be found, as well as reports of the trips to wine producing countries, news from the world of wine, information about the NGS and details about competitions.

**président | president**

**Cees Vos**

**concours | competitions**

**Le Concours National est le Trophée Ruinart du meilleur Sommelier des Pays-Bas.**

The National Competition is the Trophée Ruinart for the Best Sommelier of the Netherlands.

**formation | training**

**Un comité de la NGS a assisté à la réalisation de la première éducation professionnelle de sommelier des Pays-Bas, qui a commencé en septembre 2001. Quelque 25 étudiants par an reçoivent leur diplôme de Gastronomo-Sommelier.**

A committee of the NGS assisted to set up the first professional sommelier education in our country, which started in September 2001. Annually some 25 students receive their Gastronomo-Sommelier diploma.

**membres | members**

**168**

sponsors | sponsors

activités et projets  
activities and projects

## Moët-Hennessy Nederland.

La NGS organise chaque mois une dégustation pour les membres, parmi lesquels trois dégustations vins et mets.

Quelques fois par an nos membres voyagent dans les pays viticoles. Dans le passé on a visité la France (Champagne, Alsace, Loire, Bourgogne, Bordeaux, Languedoc, Cognac), l'Espagne (Rioja, Penedès, Navarra, Ribera del Duero, Rias Baixas, Xérès), l'Allemagne (Moselle, Sarre, Ruwer, Rheingau, Palatinat, Franconie, Baden), l'Autriche (Vienne, Burgenland/Neusiedlersee, Kamptal, Kremstal, Wachau, Steiermark), le Luxembourg, l'Italie (Toscane, Sicile), le Portugal (Douro, Dao, Vinhos Verdes, Bairrada, Ribatejo, Alentejo), l'Hongrie (Balaton, Szekszárd, Villány, Eger, Tokaj), la Californie, le Chili, l'Argentine, l'Australie et l'Afrique du Sud. Quelquefois des séminaires sur la viticulture, la vinification etc. sont organisés.

The NGS organizes monthly tastings for members, of which three food and wine pairings.

A few times a year our members travel to wine producing areas. In the past we visited France (Champagne, Alsace, Loire, Bourgogne, Bordeaux, Languedoc, Cognac), Spain (Rioja, Penedes, Navarra, Ribera del Duero, Rias Baixas, Sherry), Germany (Mosel, Saar, Ruwer, Rheingau, Pfalz, Franken, Baden), Austria (Wien, Burgenland/Neusiedlersee, Kamptal, Kremstal, Wachau, Steiermark), Luxemburg, Italy (Toscane, Sicily), Portugal (Douro, Dao, Vinhos Verdes, Bairrada, Ribatejo, Alentejo), Hungary (Balaton, Szekszárd, Villány, Eger, Tokaj), California, Chili, Argentina, Australia and South Africa. - Incidentally seminars concerning wine growing, vinification etc. are being organized.