



DUTCH TEA CHAMPIONSHIP 2017 – REGLEMENT

Over het Dutch Tea Championship

Voor algemene achtergrondinformatie over het Dutch Tea Championship, kijk op www.dutchTchampionship.nl.

Data en locatie voorrondes:

Data: 20 en 21 november 2016 – deelname op één van deze dagen

Locatie: International Tea & Coffee Academy, Gildenveld 8, 3892 DG Zeewolde

Datum en locatie finale:

Datum: 12 maart 2017

Locatie: Amsterdam Coffee Festival, Westergasfabriek, Haarlemmerweg 8^E, 1014 BE Amsterdam

Prijzen

De winnaar wint:

1. Een theereis naar een theeproducerend land
2. Een jaarabonnement koffieTcacao
3. Promotionele ondersteuning van het DTC team

Alle finalisten ontvangen een certificaat Finalist Dutch Tea Championship 2017 en een Masterclass verzorgd door ITC Academy.

Wat verwachten we van de finalisten 2017?

De kandidaten van de finale hebben een voorbeeldrol. Zij vertegenwoordigen thee en de (specialty) theewereld. We verwachten dat de kandidaten deze rol serieus nemen en ook actief uitdragen. Voor de vier finalisten en in het bijzonder de winnaar zullen we een platform creëren waarop zij een jaar lang dé aanspreekpunten zijn voor thee. Deze rol moet een kandidaat passen.

Van de winnaar en Dutch Tea Champion wordt verwacht dat hij/zij bereid is zich in het komende jaar sterk te maken als ambassadeur van de Dutch Tea Championship en voor de toekomst van thee in Nederland en België in het algemeen. Zo zullen er mediaverzoeken zijn en enkele presentaties of workshops in het jaar, waarvoor de winnaar een vergoeding ontvangt.

Voorwaarden voor deelname

- Het maximale aantal deelnemers aan het Dutch Tea Championship 2017 is 14.
- De organisatie bepaalt aan de hand van de aanmeldingen (formulier en video) wie uiteindelijk zal deelnemen aan de kampioenschappen. Deelname is NIET gebaseerd op datum van inschrijving.
- Op 2 november 2016 wordt bekend gemaakt wie er deelnemen aan het Dutch Tea Championship 2017. Over de beslissing kan niet worden gecorrespondeerd.
- Het Dutch Tea Championship is een merkonafhankelijk kampioenschap en puur gericht op kennis, de bereiding en smaak van thee. De nadruk ligt op soort, smaak en eigenschappen van de gepresenteerde thee in plaats van het merk. Het noemen van partners of merk tijdens de presentatie van een deelnemer is toegestaan. Het is toegestaan als deelnemer kleding te dragen met reclame-uitingen van een theemerkt of theebedrijf.
- De wedstrijd is open voor alle theeliefhebbers en theekenneren uit Nederland en België. De deelnemers dienen de regels en procedure ten aanzien van de wedstrijd te volgen, zoals beschreven in dit reglement.
- De kosten voor deelname zijn € 25,00 ex BTW. Deze kosten worden pas nadat je voor de voorrondes bent geselecteerd aan je gefactureerd.
- De organisatie en sponsors van het Dutch Tea Championship behouden het recht voor namen en foto's van de deelnemers te publiceren om deze en toekomstige wedstrijden te promoten.

Aanmelden

- Aanmelden voor het Dutch Tea Championship 2017 kan met het inschrijvingsformulier op www.dutchTchampionship.nl/inschrijven.
- Daarnaast dien je een 60-90 seconden durende video in te sturen waarin je jouw thee voor de voorrondes presenteert (zie criteria hieronder). Stuur je video via WeTransfer of email naar dtc@itcademy.nl.
- Inschrijving dient verzonden te zijn vóór 1 november 2016 (deadline is 31 oktober 00.00 uur). Een te late inzending zal niet worden bekeken, wat betekent dat je niet kan deelnemen aan de voorrondes.

Na selectie voor een van de voorrondes, dien je te zorgen dat de thee die je gaat bereiden voor de jury vóór 9 november 2016 bij ons binnen is. Stuur minimaal 30 gram naar: DTC 2017, Gildenveld 8, 3892 DG Zeewolde. Uiteraard mag je de thee ook persoonlijk afleveren op het Gildenveld 8 in Zeewolde

Criteria video

- Je video heeft een minimum lengte van 60 seconden en een maximum lengte van 90 seconden.
- Aanlever formaat: .mp4 of .mov
- In je video moet je jezelf presenteren/introduceren en je recept voor de thee die je tijdens de voorrondes gaat zetten.
- De presentatie van je theerecept moet duidelijk, informatief en creatief zijn.
- Laat in je video duidelijk weten (mondeling of via tekst in beeld) wat de eigenschappen van jouw gezette thee zijn en wat de jury mag verwachten aan kleur, aroma en smaak.
- Laat duidelijk je kennis, passie en persoonlijkheid zien.
- Denk niet te ingewikkeld! Je smartphone is de perfecte filmcamera.

Procedure

De Dutch Tea Championship bestaat uit twee rondes:

RONDE 1 = DE VOORRONDE

RONDE 2 = DE FINALE

RONDE 1: DE VOORRONDE

De voorronde bestaat uit drie onderdelen:

1. Theoretische kennis van thee
2. Bereiden/zetvaardigheden
3. Proeven

1.Theoretische kennis:

We starten met een toets/quiz, bestaande uit 20 meerkeuzevragen. De vragen betreffen algemene theekennis die een theekenner, in onze ogen, paraat zou moeten hebben. Dit is geen afvalrace. Alle deelnemers krijgen de kans om de toets af te maken.

2. Bereiden/zetvaardigheden:

In dit onderdeel zet je één thee voor de jury. Het gaat om een thee die je zelf bepaalt en zelf verkrijgt/koopt. Deze thee presenteer je ook in je aanmeldingsvideo waarbij je het recept en de verwachtingen (aroma, smaak, kleur, etc.) van te voren kenbaar hebt gemaakt. Deze ronde draait om smaak en dat betekent dat we je beoordelen op smaakbalans, aroma en kleur van de thee. Je kunt in deze ronde geen punten krijgen voor productkennis, gastheerschap, servies of andere presentatiemiddelen. Uiteraard staat het je vrij om er een mooie presentatie van te maken, maar het geeft geen extra punten. Nadruk ligt op smaak, en met name op het overeenkomen van de bevindingen van de jury met de verwachtingen die je van te voren in je video en tijdens het zetten hebt geschept. Zorg dat je recept consistent is en de thee overeenkomt met je presentatie in de video.

Je krijgt tijdens de voorronde 5 minuten voorbereidingstijd (klaarzetten van je spullen) en 8 minuten om je thee te breiden en aan de jury te presenteren.

3. Proeven

In dit onderdeel wordt je smaak getest. Hoe is je smaakvermogen als je 'blind' moet proeven? Uit 20 van de bekendere theesoorten ter wereld, kiezen wij er een aantal uit en laten je proeven. De thee wordt je aangeboden in zwarte kommen. Je krijgt van ons een speciale proeflepel waarmee je de thee kunt proeven. Ruiken aan de kommetjes is toegestaan. Je proeft tegelijk met alle kandidaten van de voorronde. De twee kandidaten die de meeste theeën goed hebben, krijgen nog een keer zes theeën gepresenteerd waarmee ze bonuspunten kunnen scoren.

Let op:

We weten dat dit onderdeel lastig is. ITC Academy heeft twee Masterclasses ingepland om je te helpen jezelf te verbeteren op dit onderdeel. De Masterclass *Thee proeven: herken de beroemdste theeën (inclusief proefpakket)* wordt gegeven op 27 september in Zeewolde en op 7 november in Den Haag. Voor meer informatie en inschrijving, kijk op www.itcademy.nl. Deelname is natuurlijk niet verplicht. Het is puur een hulpmiddel.

RONDE 2: DE FINALE

Er gaan vier kandidaten door naar de finale. De finale kent drie onderdelen die alle drie een direct competitie-element hebben.

De drie onderdelen:

1. Bereiden
2. Proeven
3. Thee & Spijs

1. Bereiden

De kandidaten ontvangen in de ochtend van de finale (tussen 09.00 en 10.00 uur) twee soorten mystery tea. De finalisten weten niet om welke theeën het gaat en krijgen binnen de bovengenoemde tijd de kans om met de hen onbekende theesoorten aan de slag te gaan (zetten, oefenen, bekijken etc.). Tijdens de finale bereiden alle vier de finalisten tegelijkertijd de theeën onder tijdsdruk (acht minuten per thee) voor de jury. De jury beoordeelt de thee op kleur, aroma, smaak en balans. De winnaar van elke ronde wordt meteen bekend gemaakt.

2. Proeven

De vier kandidaten krijgen gelijktijd drie verschillende theeën gepresenteerd in zwarte kommetjes. Het betreft steeds drie theeën, waarvan er twee identiek zijn en één thee afwijkt. De theeën liggen qua smaak dicht bij elkaar: ze komen bijvoorbeeld uit hetzelfde land en dezelfde regio, maar van verschillende tuinen. Het is aan de kandidaten om de afwijkende thee (qua smaak en geur) eruit te halen. Er zijn drie poefrondes. De winnaar van elke ronde wordt meteen bekend gemaakt.

3. Thee & Spijs

Een chefkok bereidt een speciaal DTC hapje/amuse. De kandidaten krijgen in de weken voorafgaand aan de finale het hapje te proeven en een ingrediëntenlijst en het recept thuisgestuurd. Het is aan de kandidaat om zijn/haar expertise te tonen door een perfecte combinatie met thee te presenteren. De finalisten wordt gevraagd thuis op zoek te gaan naar de juiste thee voor de perfecte combinatie. De kandidaat bereidt live de thee voor de jury tijdens de finale. Het hapje wordt tijdens de finale voor de finalisten bereid.