

TISKOVÁ ZPRÁVA

25. listopadu 2022, Znojmo

Morava zná své nové top sommeliery: V soutěži zvítězili Mária Šípková a Matouš Forman

Dvoudenní soutěžní klání Sommelier Moravy organizované Asociací sommelierů ČR, ve kterém se utkalo 23 studentů a 14 profesionálů, se uskutečnilo ve dnech 23. a 24. listopadu ve vinařství THAYA ve Znojmě. Titul Sommelier Moravy si odnesli Mária Šípková ze SOŠ Gos-SK Trnava a Matouš Forman působící ve společnosti Californian Wines. Co do počtu přihlášených soutěžících byl letošní ročník jedním z historicky nejúspěšnějších.

V juniorské kategorii bodovaly dámy. Druhé místo získala Vendula Prachařová ze SŠ Charbulova Brno a třetí příčku obsadila Barbora Marková ze stejné střední školy. Martin Parýzek a Natálie Bordácsová si odnesli druhé a třetí místo v kategorii profesionálů. Test sommelierských dovedností doprovázel bohatý program v podobě odborných přednášek a exkurzí, díky kterému je soutěž každoročně zásadní událostí ve světě vína, kde si na své přijdou i diváci.

Zkušená porota i velké zastoupení žen sommelierek

V porotě soutěže zasedli za Asociaci sommelierů ČR Martin Pastyřík, čestný prezident, Ivo Dvořák, prezident, Zlatko Míčka, viceprezident, František Koudela, ředitel pro vzdělávání a viceprezident, Jakub Přibyl, 4. nejlepší sommelier Evropy a Afriky a Martina Šoltová, degustátorka a PR manažerka. Zástupce asociace doplnili Tomáš Odermatt z BACCHUS Vins & Champagnes a Libor Nazarčuk, Moravský sommelier® a trojnásobný mistr České republiky.

“Soutěž Sommelier Moravy měla velmi dobré obsazení mladými sommeliery, což je dobrý signál. Ukazuje to, že povolání sommeliera je atraktivním oborem a zaměření se na znalosti a vína z České republiky je rozhodně pozitivním trendem. Je třeba zdůraznit i fakt, že sommelierství není jen doménou mužů, v letošním ročníku byla žen dokonce převaha,” komentuje akci Ivo Dvořák, prezident Asociace sommelierů ČR.

Teoretický test spolu s prověřením servisu a párování

Soutěž Sommelier Moravy ověřila jak teoretické znalosti, tak umění je použít při servisu vína v restauraci a péči o hosta. Po písemném testu následovala exkurze po vinařství včetně ochutnávek vzorků. Program prvního dne doplnila i motivační přednáška Jakuba Přibyla, který popsal náročnou cestu na výsluní české i evropské sommelierské špičky. O pozici sommeliera v tuzemské vinařské koncepci přijel hovořit i Martina Chlad, prezident Svazu vinařů České republiky, který vyzdvihl důležitost oboru pro propojení mezi poctivou prací vinaře a spokojeným zákazníkem.

Druhý soutěžní den se nesl v duchu praxe. Soutěžící degustovali a měli za úkol organolepticky, tedy za pomoci svých smyslů, popsat vzorky. Odhalovali, odkud víno ve sklenici pochází, tipovali, o jakou odrůdu a ročník se jedná i do které jakostní kategorie víno patří. Součet bodů z písemného testu a praktické části soutěže určil jedenáct semifinalistů v juniorské kategorii a pět mezi profesionálními sommeliery. Semifinalisté měli za úkol předvést správný servis vína. Z obou kategorií postoupili do finále tři soutěžící.

Finále pro obě kategorie zahrnovalo servis vína v simulované restauraci s tím rozdílem, že junioři obsluhovali jeden stůl, zatímco profesionálové tři. Soutěžící profesionálové se museli navíc vypořádat s řadou nástrah poroty, například odhalit, že víno má vadu či nemá špatnou teplotu, a nelze tedy servírovat. Účastníci v obou kategoriích dále opravovali vinné karty nebo doporučovali vhodná vína k menu z Moravy a Čech.

Vzdělávání nových sommelierů i kariérní posun profesionálů

Soutěž Sommelier Moravy je nastavená tak, že během samotného klání vychovává další ročník účastníků. Novinkou letošního ročníku byl sommelierský seminář pro studenty prvních a druhých ročníků středních škol, kde pod vedením Ivo Dvořáka a Františka Koudely trénovali své smysly a získali teoretický i praktický úvod do tajů sommelierské profese.

“Rádi bychom, aby nový koncept seminářů pro začínající studenty středních škol umožnil zažehnout plamínek nadšení pro obor již v okamžiku, kdy mladý člověk začíná přemýšlet, co jej baví a kam dále. Díky možnosti vidět na soutěži své starší spolužáky či profíky, jak bojují s trémou a současně se podporují, mají pak i více odvahy začít se učit a přijet příští rok už jako soutěžící,” uvádí ředitel soutěže František Koudela.

Soutěžící si kromě titulu Sommelier Moravy odvezli i hodnotné ceny od sponzorů Merlot d'Or, Bacchus a Pulltex a vouchery na ubytování ve vinařství THAYA. Navíc rozšířili svou výbavu i o tréninkové sady, které jim pomohou připravit se na další sommelierské výzvy, ke kterým jim účast v soutěži Sommelier Moravy otevřela dveře.

Soutěž se konala za podpory Vinařského fondu ČR, města Znojma a Jihomoravského kraje. Záštitu nad semináři, školeními a soutěží o titul Sommelier Moravy 2022 převzal ministr zemědělství Ing. Zdeněk Nekula a Svaz vinařů ČR. Garantem a hlavním organizátorem soutěže je Asociace sommelierů České republiky, spoluorganizátorem je spolek VOC Znojmo.

Více info o soutěži na www.sommeliermoravy.cz.