

TISKOVÁ ZPRÁVA  
28. listopadu 2017, Znojmo

## Titul Junior Sommelier Moravy míří i letos na Slovensko

Letošní pátý ročník soutěže Junior Sommelier Moravy, která se konala minulý týden v Louckém klášteře ve Znojmě, zná své vítěze. Mezi 17 soutěžícími z 8 škol kraloval Erik Dorušinec ze slovenské Trnavy. „Soutěž měla letos opět vysokou úroveň a soutěžící museli prokázat velké znalosti o víně a o všem, co k němu patří – od vinohradnictví, přes výrobu vína, marketing až po snoubení s gastronomií, které je, řekl bych, pro sommeliera dnes zcela zásadní. Zkrátka naši mladí sommelieři ukázali, že má toto odvětví u nás opravdu úroveň,“ neskrývá svou spokojenost ředitel soutěže František Koudela.

**Soutěžní disciplíny** byly opravdu náročné, neboť cílem je obsáhnout celkově profesi sommeliera. Nechybí proto písemný test, degustace či servis červeného vína včetně dekantace. Ve finále, kam se proboují čtyři nejlepší, na soutěžící čekal servis sektu, oprava vinné karty a doporučení vín k menu. Vrcholem finálového představení soutěžících byla prezentace vylosované vinařské podoblasti a přiřazení a představení jednoho VOC (vína originální certifikace). „Nesmíme zapomenout na to, že sommelier je svým způsobem i diplomat, psycholog, je ve všech ohledech taktičtí a diskretní, na druhou stranu ale musí být komunikativní,“ dodává Koudela.

**Nejlepší výkon** ze soutěžících předvedl Erik Dorušinec ze Súkromné SOŠ Gos-SK v Trnavě, druhá skončila Anna Hrazdilová z Masarykovy university a třetí místo obsadila Barbora Nixová ze SOU a SOŠ SČMSD Přímětická ve Znojmě.

Nutno podotknout, že se soutěžící předvedli před naprostou **sommelierskou špičkou**: v porotě totiž zasedli Martin Pastyřík, prezident Asociace sommelierů ČR, Martin Marian, ředitel a majitel hotelu Galant a hotelu Regina, Tomáš Odermatt ze společnosti Bacchus Vins & Champagnes a.s., Michal Šetka, šéfredaktor Wine & Degustation, Libor Nazarčuk, člen představenstva Asociace sommelierů ČR a ředitel soutěže František Koudela.

Jako správné se ukázalo, že součástí programu soutěže jsou i **odborné semináře**, ty se stávají opravdovou studnicí zajímavých a důležitých informací, které mladí sommelieři následně uplatní v dalším profesním rozvoji. Letošní přednášky se týkaly mj. vín originální certifikace, germánského a románského označování vína, výroby šumivých vín či Vinařského fondu ČR.

Významnou část soutěže vyplnila **exkurze pro soutěžící** a jejich doprovod do Vinařství Trávníček a Kořínků v Hnanicích, jejíž součástí byla přednáška enologa a jednatele vinařství Petra Kořínka na téma výroby vína v sudech typu barrique. „Byl to určitě jedinečný zážitek pro sommelieri, pedagogy i porotu, neboť byl umocněný výtečnými víny a skvělým gastronomickým zážitkem. A právě o snoubení gastronomických zážitků jde v profesi sommeliera především,“ doplňuje Koudela.



# Sommelier Moravy 2017

Kompletní fotogalerii včetně výsledků najdete na [www.sommeliormoravy.cz](http://www.sommeliormoravy.cz) nebo sledujte [www.facebook.com/sommelier.moravy](https://www.facebook.com/sommelier.moravy). Další ročník soutěže se koná 22. listopadu 2018. „Na příští rok připravujeme velkou novinku a překvapení,“ uzavírá František Koudela, ředitel soutěže.

*Soutěž Junior Sommelier Moravy (do 21 let) se konala za podpory Vinařského fondu ČR, města Znojma a pod záštitou Ministerstva zemědělství. Garantem soutěže a hlavním organizátorem je Asociace sommelierů České republiky, spoluorganizátorem je spolek VOC Znojmo. Mediálními partnery jsou časopis Sommelier a časopis Wine & Degustation. Partnery soutěže jsou: Svaz vinařů ČR, VOC Valtice, Národní vinařské centrum, Salon vín ČR, Hotel Galant Mikulov, Hotel Regina Praha, Penzion Krásný sklep Nový Šaldorf, Pulltex, Vinograf, Vinotéky moravský sommelier Břeclav a Lednice a Znovín Znojmo. Více info o celé soutěži na [www.sommeliormoravy.cz](http://www.sommeliormoravy.cz).*



Projekt s podporou Vinařského fondu



Soutěž „Sommelier Moravy“ se koná pod záštitou ministra zemědělství Mariana Jurečky.



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ