

TISKOVÁ ZPRÁVA

24. listopadu 2018, Znojmo

Soutěž Sommelier Moravy zná nejlepší sommeliery českých a moravských vín

Soutěž sommelierů – Sommelier Moravy, kterou pořádala Asociace sommelierů ČR, tento týden v Louckém klášteře ve Znojmě, má své vítěze! V šestém ročníku sommelierského klání, které je zaměřeno na dovednosti a znalosti o vínech z Moravy a Čech, se mezi juniory blýskl David Hetteš z Trnavy a mezi profesionály Kamil Prokeš z vinařství Kamil Prokeš. Gratulujeme!

Letos se poprvé soutěžilo nejen v tradiční kategorii Junior, která je do 21 let, ale nově i v kategorii Profesionál. **Kategorie Junior** (do 21 let) je určena jak studentům a absolventům škol se zaměřením na gastronomii, hotelnictví a turismus z celé České republiky, tak účastníkům do 21 let pracujícím v gastronomii, vinařství a obchodu s vínem. **Kategorie Profesionál** (od 21 let) je určena sommelierům, kteří tuto profesi vykonávají aktivně.

„Novinka v podobě kategorii Profesionál se ukázala jako významné rozšíření soutěže. Kromě patriotismu, tedy zaměření na vína z Moravy a vína z Čech, má zavedení soutěžní kategorie Profesionál ještě další pozitivní aspekt, a to kontinuitu mezi juniory a profesionály, kdy junioři vidí, že pokud budou mít vůli a chuť, mohou navázat na profesionální dráhu sommelierů a z koníčku se může stát povolání. V neposlední řadě je skvělé to, že se na soutěži junioři i profesionálové potkávají s opravdovými špičkami v oboru,“ zhodnocuje aktuální ročník soutěže Sommelier Moravy její ředitel František Koudela.

V **kategorii Junior** mezi sebou bojovalo 16 soutěžících z 11 škol. Kromě degustace anonymních vzorků nebo servisu červeného vína museli junioři v písemném testu odpovídat na různorodé otázky, mezi nimi třeba na tu, co je to kvevri (keramická nádoba na výrobu vína). A jak kategorie Junior dopadla? Vítězem se stal David Hetteš z SOŠ Gos-Sk Trnava, druhé místo obsadila Barbora Nixová z SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o. a třetí skončila Nikola Štěpánková ze Střední školy Brno Charbulova.

V prvním ročníku **kategorie Profesionál** mezi sebou soutěžilo 9 sommelierů z různých restaurací, vinařství a vinoték. Soutěžící tu museli plnit podobné úkoly jako jejich mladší kolegové, v písemném testu museli například správně určit odrůdu, pro kterou je typická aromatická látka geranylgeraniol (Veltlínské zelené). V této kategorii si nejlépe vedl Kamil Prokeš z vinařství Kamil Prokeš, druhé místo obsadil Pavol Velič z Vinného baru s kavárnou Má úcta a třetí skončila Libuše Vrbová z Vinařství U Vrbů.

Že to soutěžící neměli lehké, ukazuje složení poroty, ve které vedle sebe zasedly opravdové špičky oboru garantující vysokou kvalitu a náročnost soutěže: Martin Pastyřík, prezident Asociace sommelierů ČR, Ivo Dvořák, viceprezident Asociace sommelierů ČR, Zlatko Míčka, Merlot d'Or s.r.o. a viceprezident Asociace sommelierů ČR, Tomáš Odermatt ze společnosti Bacchus Vins & Champagnes a.s., Michal Šetka, šéfredaktor Wine & Degustation, Libor Nazarčuk, člen představenstva Asociace sommelierů ČR a František Koudela, ředitel soutěže.



Sommelier Moravy 2018

Poděkování za podporu, bez které by se soutěž nekonala, patří následujícím subjektům: Vinařskému fondu ČR, Jihomoravskému kraji, města Znojma a ministru zemědělství. Garantem soutěže a hlavním organizátorem je Asociace sommelierů ČR, 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, Merlot d'Or, VOC Kraví hora, Bacchus VINS & CHAMPAGNES, Penzion Krásný sklep Nový Šaldorf a Pulltex.

Kompletní fotogalerii včetně výsledků najdete na www.sommeliermoravy.cz nebo sledujte www.facebook.com/sommelier.moravy. Další ročník soutěže se koná 20. – 21. listopadu 2019.



Projekt s podporou Vinařského fondu



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



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ