

# Regionální noviny ZNOJEMSKO

Vydává NESON s.r.o. Číslo 49 Ročník XXVIII. Cena 16 Kč/15 Kč (předplatné) Znojmo, pondělí 3. prosinec 2018

## Stříbrná Barbora Nixová

### SOMMELIER MORAVY

Sommeliérské klání kulminovalo v klášteře v Louce. Dovednosti a znalosti o vínech byly v minulých dnech předváděny ve Znojmě, kde se soutěž Sommelier Moravy uskutečnila. Již po šesté.

„Novinka v podobě profesionální kategorie se ukázala jako významné rozšíření soutěže. Kromě patriotismu, tedy zaměření na vína z Moravy a z Čech, má zavedení této kategorie 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, že se na soutěži junioři i profesionálové potkávají s opravdovými špičkami v oboru,“ zhodnotil aktuální ročník soutěže Sommelier Moravy její ředitel František Koudela.

V juniorské kategorii spolu bojovalo šestnáct soutěžících z jedenácti škol. Kromě degustace anonymních vzorků nebo servisu červeného vína museli junioři v



písemném testu odpovídat na různé otázky, mezi nimi třeba na tu, co je to kvevri (keramická nádoba na výrobu vína).

Vítězem se stal David Hetteš z Trnavy, druhé místo obsadila Barbora Nixová ze znojemské SOU a SOŠ SČMSD. Třetí skončila Nikola Štěpánková z Brna.

V prvním ročníku profesionální kategorie soutěžilo devět sommelierů z různých restaurací, vinařství a vinoték. Soutěžící 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).

A že to soutěžící neměli lehké, ukazuje složení poroty, ve které zasedly opravdové špičky oboru. Například Martin Pastyřík, prezident Asociace sommelierů České republiky, Tomáš Odermatt ze společnosti Bacchus Vins & Champagnes anebo zástupce spolupořadatelského spolku VOC Znojmo František Koudela.

-TIK-  
foto: archiv redakce