



Trenčín, 6.apríl 2016

Majstrovstvá someliérov Slovenska prvýkrát v Trenčíne

Každý, kto má rád dobré víno spojené s kvalitným servisom a milým someliérom, by si v pondelok 4. apríla a v utorok 5. apríla 2016 v Trenčíne prišiel na svoje. Stredná odborná škola obchodu a služieb v Trenčíne sa totiž na dva dni stala hosťateľskou školou juniorskej someliárskej súťaže **Vitis Tropheé Junior 2016**. Súťažilo sa priamo v srdci Trenčína; v Gastrocentre pod Brezinou. Majstrovstvá someliérov Slovenska organizuje Asociácia someliérov Slovenskej republiky a HUBERT J. E. s. r. o.

„Sme poctení, že ako hosťateľská škola bola vybraná práve škola v zriaďovateľskej pôsobnosti Trenčianskeho samosprávneho kraja a súťaž sa koná prvýkrát v Trenčíne. Takéto súťaže sú veľmi vhodné pre študentov, pretože zručnosti, ktoré získajú na takýchto súťažiach, im otvárajú dvere do ďalšej praxe,“ uviedla počas finále súťaže **Eva Žernovičová**, vedúca Oddelenia školstva Úradu Trenčianskeho samosprávneho kraja (TSK).

V treťom ročníku súťaže mladých someliérov do 21 rokov si zmeralo svoje zručnosti **27 súťažiacich z 13 škôl** z celého Slovenska. Každú školu mohli v súťaži reprezentovať maximálne dvaja žiaci. *„Súťaž odštartovala v pondelok popoludní vedomostným testom, ktorý je alfou a omegou každej someliárskej súťaže. Následne sa uskutočnilo senzorické hodnotenie ako vóní, tak aj intenzity chutí a tiež popis jednej vzorky vína, ktorú museli žiaci zhodnotiť a odborne popísať,“* priblížila teoretickú a praktickú časť súťaže **Janka Švančarová**, učiteľka odborných predmetov a techniky obsluhy, ktorej súčasťou je aj someliérstvo. Vedomostný test pozostával až zo 40 otázok z oblasti vinárstva vinohradníctva na Slovensku, najdôležitejších vinárskych regiónov sveta, gastronómie a someliérstva všeobecne.

Krásu ukrytú vo víne snúbili s kvalitným servisom

V druhý deň sa súťažilo v servise a dekantácii červeného vína v časovom limite 7 minút vrátane prípravy. *„Servis červeného vína je náročnejší ako servis bieleho vína. Žiaci prelievajú víno z fľašky do karafy, aby odstránili depot, ktorý mohol vzniknúť, ak je víno vo fľaši dlhšie, alebo aby ho prevzdušnili a otvorili chuťové aj vonné vlastnosti vína,“* doplnila **Švančarová**. Hodnotiaca komisia brala do úvahy prípravu pracoviska, správnosť a spôsob prevedenia servisu, ako aj vystupovanie someliéra a jeho komunikáciu s hosťom.

Zo všetkých súťažiacich zo základného kola do finálovej časti súťaže postúpili **traja najlepší** s najvyšším počtom bodov. Vo finále žiaci súťažili v oprave chýb vo vínnej karte, popise senzorických vlastností vína, jeho servise a odporúčení vhodného druhu vína k určenému menu. Najviac sa darilo **Karin Kováčovej** z Hotelovej akadémie v Nových Zámkoch, ktorá sa stala víťazkou Majstrovstiev someliérov Slovenska. Druhé miesto patrí

naším západným susedom, ktorých v súťaži reprezentovala žiačka Hotelovej školy v Brne **Dominika Kupcová**, tretie miesto získala **Nina Šalaiová** zo Súkromnej SOŠ GOS Trnava. Trenčiansky kraj v súťaži reprezentovala okrem hostiteľskej školy aj SOŠ OaS Prievidza, oboje v zriaďovateľskej pôsobnosti TSK.

TSK gratuluje všetkým víťazom k získanému úspechu a ostatným súťažiacim ďakuje za účasť a reprezentáciu svojej školy.

Pre viac informácií kontaktujte: Mgr. Veronika Rezáková, odd. komunikácie a medzinárodných vzťahov TSK, veronika.rezakova@tsk.sk,
tel.: +421/ 32/ 65 55 907, mobil: +421/ 901/ 918 144