

METODICKO-ORGANIZAČNÉ POKYNY

JUNIOR SOMELIÉR

24. ročník

31.03.2026

Organizátor súťaže	Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany
Partner súťaže	Elesko Trading a.s., Brothers Wines, s.r.o.
Odborný garant súťaže	Ing. Vladimír Hronský
Hodnotiaca komisia	4 komisári určení garantom súťaže

SÚŤAŽNÉ DISCIPLÍNY

1. VEDOMOSTNÝ TEST

Odborný písomný test pozostávajúci z vinárskeho zákona, z otázok, ktorých obsah je náplňou učebných osnov hotelových akadémií. Test je robený s možnosťou výberu odpovede. Obsah odborného testu zodpovedá doporučenej literatúre a všeobecnému prehľadu v someliérstve:

Vladimír Hronský: Sprievodca vínami Slovenska

Katherine Cole: Dobré víno pre každého

Michal Šetka a kol: Nejlepší vína České republiky - Průvodce

František Lipka a kol.: Praktický sprievodca slovenskými vínami

A.S.I. Somelier profesia budúcnosti

T. Stevenson: Svetová encyklopédia vín

Peter Randuška: Vademecum o víne

Zákon o vinohradníctve a vinárstve SR a ČR, aktualizované vyhlášky

2. PRAKTICKÁ ČASŤ

DEGUSTÁCIA VZORIEK VÍNA

Súťažiaci dostanú 8 anonymných vzoriek vín a priradia vzorku k príslušnej odrode. Vzorky dodajú vinárstvo Elesko, Brothers Wines.

SERVIS VÍNA PRI STOLE HOSTA

Súťažiaci si vylosuje jedlo, ku ktorému vyberie správnu odrodu vína, charakterizuje použitú odrodu, senzorické vlastnosti, hosťom otvára a ponúka vybranú fľašu.

3. FINÁLE

Do finále súťaže postupujú prví traja súťažiaci, ktorí dosiahli najlepšie výsledky z písomnej a praktickej časti. Pri rovnosti bodov platí nasledovné kritérium:

1.vyšší počet bodov dosiahnutých v teste

2.vyšší počet bodov dosiahnutých pri servise vína.

Dosiahnuté body sa vo finálovej časti neberú do úvahy.

Finále pozostáva zo servisu šumivého vína pri stole hosťa a z opravy chýb vo vínnej karte.

SÚŤAŽNÝ ČAS

1. vedomostný test - 20 min.

2. degustácia vzoriek vína - 30 min.

HODNOTENIE

1. vedomostný test - 50 bodov
2. degustácia vzoriek vína - 20 bodov

Hodnotí sa správne priradenie vzorky k odrode vína a stručná charakteristika odrody.

3. servis vína pri stole hosťa - 30 bodov

Hodnotí sa správny výber inventáru, príprava pracoviska, správne používanie someliérskych pomôcok, vystupovanie súťažiaceho, technika, správne priradenie odrody vína k jedlu, hygiena.

Finále

Hodnotí sa správny výber inventáru, príprava pracoviska, správne používanie someliérskych pomôcok, vystupovanie súťažiaceho, technika, hygiena.

SÚŤAŽIACI SI ZABEZPEČÍ

v prípade potreby vlastné pomôcky.

ORGANIZÁTOR SÚŤAŽE ZABEZPEČÍ

otvárač na víno, karafu, poháre na servis vína, dekantačný košík, sviečku, stojan na sviečku, zápalky, príručník.

9.3.2026 - ONLINE WORKSHOP K SÚŤAŽI JUNIOR SOMELIÉR

PROGRAM SEMINÁRU:

- servis vína,
- predstavenie súťažných odrôd,
- okruhy vedomostného testu

Trvanie semináru: 9.00 - 12.00

WORKSHOP JUNIOR SOMELIÉR - Vladimír Hronský | Pripojenie k schôdzi | Microsoft Teams