

# PROPOZÍCIE

## JUNIOR SOMELIÉR

23. ročník

15.04.2025

Organizátor súťaže	Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany
Partner súťaže	Vinidi, s.r.o., Báb
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 akadémii. 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

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

#### 2. PRAKTICKÁ ČASŤ

##### DEGUSTÁCIA VZORIEK VÍNA

Súťažiaci dostanú 8 anonymných vzoriek vín a priradia vzorku k príslušnej odrode. Vzorky dodá vinárstvo VINIDI.

##### SERVIS VÍNA PRI STOLE HOSTĽA

Súťažiaci si vylosuje jedlo, ku ktorému vyberie správnu odrodu vína, charakterizuje použitú odrodu, senzorké vlastnosti, víno servíruje hosťovi pri stole.

#### 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 degustácii vzoriek 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.

## **3.4.2025 - ONLINE WORKSHOP K SÚŤAŽI JUNIOR SOMELIÉR**

PROGRAM SEMINÁRU:

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

Trvanie semináru: 9.00 - 12.00

LINK WORKSHOPU bude zverejnený na stránke HALW v príslušnej kategórii najneskôr 2 dni pred konaním workshopu.