



ЗАВЕРШИЛСЯ XIV РОССИЙСКИЙ КОНКУРС СОМЕЛЬЕ

14 марта в Москве состоялся финал XIV ежегодного конкурса на звание «Лучший сомелье России». Конкурсные испытания длились 2 дня и включили в себя большой спектр вопросов, которые выявляли как теоритические знания участников, так и практические профессиональные навыки сомелье.

Поздравляем победителей конкурса:

Богданов Евгений - г. Москва - комп-я "Русский Винодел" - ЗОЛОТО

Чегодаев Григорий - г. Краснодар - отель "Атон" - СЕРЕБРО

Фролов Дмитрий - г. Санкт-Петербург - р-н "Мансарда" - БРОНЗА

Теоритическая часть конкурса была усложнена вопросами от партнеров, но они не влияли на оценку критично, так как основная часть вопросов была составлена профессиональными преподавателями на основании фундаментальных знаний сомелье, которые и стали основным показателем для определения полуфиналистов. Тем самым, за дополнительные вопросы, по некоторым из которых были предварительно проведены мастер классы, баллы лишь давали небольшой плюс, поощрение за эрудированность и внимательность.

В практической части отборочного тура участники традиционно вслепую определяли предложенные напитки, описывали органолептические свойства вина, определяли гастрономические сочетания вина и сыра, который был предоставлен партнером "Dolche & Salato" в качестве слепой дегустации.

В конкурсе приняли участие 60 конкурсантов из 23 городов России, 12 из которых вышли в полуфинал.

Богданов Евгений - г.Москва - комп-я "Русский Винодел"

Дзуцева Дарья - г.Владикавказ - р-н "Павильон"

Коробов Константин - г.Санкт-Петербург - вин. б-к "Академия Вина"

Макаров Илья - г.Санкт-Петербург - вин. б-к "Ароматный мир"

Максимова Анна - г.Санкт-Петербург - независимый участник

Осин Роман - г.Казань - независимый участник

Панов Сергей - г.Санкт-Петербург - комп-я "Simple"

Прохоров Юрий - г.Волгоград - р-н "Гастроном Е.С.Т.Б"

Рассадкин Александр - г.Санкт-Петербург - АНО "Энотрия СПб"

Свириденко Анна - г.Санкт-Петербург - р-н "Строганов Стейк Хаус"

Фролов Дмитрий - г.Санкт-Петербург - р-н "Мансарда"

Чегодаев Григорий - г.Краснодар - отель "Атон"

Профессиональный уровень участников судила комиссия в состав которой вошли высококвалифицированные деятели винной культуры России.

Председателем жюри традиционно является **Алексей Сидоров** – Президент Российской Ассоциации Сомелье (РАС).

Почетные члены жюри:

Сергей Янов - генеральный директор ЗАО АФ "Мысхако".

Димитрий Меснард - Мастер Сомелье, Бренд Амбассадор компании Jackson Family Wines, официальный представитель калифорнийской винной индустрии на конкурсе.

Жюри:

Российская Ассоциация Сомелье основана в 1999 г.



Член Международной Ассоциации Сомелье с 2002 г.

Анатолий Корнеев – вице-президент РАС, соучредитель Школы вина «Энотрия», соучредитель компании «Симпл», Кавалер высшей государственной награды Италии – ордена за заслуги перед Итальянской республикой. Член жюри международных конкурсов.

Сандро Хатиашвили – вице-президент Грузинской Ассоциации Сомелье, член совета директоров компании «Симпл», соучредитель Школы вина «Энотрия»

Роман Неборский - заместитель генерального директора по промышленности - главный технолог в ЗАО Агрофирме "Мысхако".

Андрей Искандаров – генеральный директор ТК Русьимпорт, Chevalerie du Perre Galant, France, Chevalerie duTastevin Burgundy, Master of Business Administration (EMBA).

Олег Филиппов – Заместитель главного редактора журнала «Российский Альманах вин».

Иван Лазарев - Президент Урало-Сибирской Ассоциации Сомелье. Учредитель Школы сомелье "Vintage" Аккредитованный преподаватель Школы вин Бордо Wine Educator Lecole du Vin de Bordeaux, Бренд-амбассадор Ереванского коньячного дома.

Павел Швец – победитель Первого Российского Конкурса Сомелье и конкурса винных школ, полуфиналист международного конкурса «Trophee Ruinart».

Павел Кравченко - победитель Пятого Российского Конкурса Сомелье, полуфиналист международного конкурса «Trophee Ruinart», участник Чемпионатов мира 2004, 2007.

Артур Саркисян - победитель Шестого Российского Конкурса Сомелье, соучредитель школы Сомелье «Wine People», президент Союза Сомелье и Экспертов России, автор ежегодного винного гида «Российские Вина».

Юлия Корнеева – директор Школы вина «Энотрия».

Николай Утебеков - победитель Двенадцатого Российского Конкурса Сомелье, участник международного конкурса сомелье.

Владислав Маркин - победитель Тринадцатого Российского Конкурса Сомелье.

2-ой этап конкурса состоялся 14 марта – полуфинал/ финал.

На заключительном этапе соревнований конкурсанты демонстрируют свои профессиональные навыки в слепой дегустации, сервировке, подаче и презентации шампанского, чтении этикетки, а также в исправлении ошибок в предложенной винной карте. Традиционно в конце финала конкурсантов ожидало задание - сюрприз, которое в этом году было придумано для конкурсантов не случайно. Профессия сомелье очень многогранна и многозадачна. Одной из новых тем для повышения квалификации сомелье является тема «Сомелье - барменеджер». Задание было придумано совместно с партнером конкурса «Русский Стандарт» и задача сомелье была определена так - сделать коктейль для гостей на основе водки «Русский Стандарт», придумать название, приготовить, украсить и презентовать. Жюри так же оценивали вкус коктейля.

Огромная заслуга состоявшегося конкурса отведена генеральному партнеру виноторговой компании Simple, которая уже 3-ий год поддерживают Российсктй Конкурс Сомелье своими эксклюзивными винами, интересными заданиями конкурса и квалифицированным судейством.

Официальный партнер конкурса Институт Вин Калифорнии провели интересный мастер -класс по винам Калифорнии.

В этом году партнерами конкурса стали российские производители вина «Мысхако» и «Вилла Виктория», крымское вино «Uppa Winery», грузинские марки вина «Talisman» и «Amirani», болгарский производитель «Telish», компания «Русский Стандарт», компания Nestle - «S.Pellegrino & Acqua Panna», Школа Вина «Энотрия», Компания «Вокруг вина» - винные шкафы «Euro Cave», винные аксессуары «LIGIN-W», Издательский дом «ВВРГ».



Впервые на конкурсе сомелье были включены вопросы и задания по кофе, которые были тщательно продуманы и превосходно организованы компанией “Nespresso”.

Компания “Dolche & Salato» предоставила сыры и мясные деликатесы для задания «гастрономическое сочетание».

Так же, хотелось бы отметить нового партнера компанию “Le Maree», которые предоставили интересные вопросы по оливковому маслу. Как уже говорилось ранее, профессия сомелье расширяет свои знания и обязанности. По международному стандарту сомелье так же обязан разбираться не только в вине, но и в воде, кофе, гастрономии. В ближайшее время Российская Ассоциация Сомелье планирует включить в курсы повышения квалификации данные темы, и органолептические свойства оливкового масла будут изучены нашими сомелье для дальнейшего включения в задания конкурса.

Все этапы конкурса проходили с использованием профессиональных бокалов от компании “Spiegelau”.

Подводя итоги конкурса нельзя не отметить, что конкурс в этом году получился очень насыщенным.

В первый день конкурса для участников были организованы 4 дегустации

Мастер-класс от болгарской марки «Telish».

Дегустация от Официального партнера конкурса Институт Вин Калифорнии, на которой были представлены известные калифорнийские производители Beringer, Robert Mondavi, Stag's Leap Wine Cellars Estate, Gnarly Head, Grgich Hills Estate, Duckhorn, Cline Cellars, Geysler Peak.

Мастер-класс от генерального партнера компании SIMPLE.

И завершала этот день уютная дегустация за ужином от «Мысхако» и «Вилла Виктории».

Новинкой программы стал «Салон партнеров» организованный для гостей конкурса, на котором гости попробовали лучшие вина от компании SIMPLE, Института Вин Калифорнии, Мысхако, Вилла Виктории, Uppa Winery, Talisman, Amirani, Telish.

«Русский Стандарт» предложили гостям эксклюзивные коктейли сделанные на основе водки «Русский Стандарт» организовав при тематический бар.

Весь вечер гостей сопровождала минеральная вода от Nestle - S.Pellegrino, Acqua Panna и деликатесы от наших партнеров Dolce & Salato.

Nespresso - угощали “Олимпийским кофе”! Красавица кофе-машина только вернулась из Сочи, где своим великолепным напитком бодрила наших спортсменов.

Так же, гости могли поближе познакомиться с профессиональными винными аксессуарами от компании EuroCave и LIGIN- W.

Призовой фонд конкурса также был многообразен

Победитель XIV Российского Конкурса Сомелье получил:

- ✓ **Звание «Лучший сомелье России»**
- ✓ **Золотой значок** члена Российской Ассоциации Сомелье
- ✓ **Переходящий кубок** Российского Конкурса Сомелье
- ✓ **Медаль и диплом** за 1 место в финале XIV Российского Конкурса Сомелье
- ✓ **Право представлять Россию** на Международном Конкурсе Сомелье

Денежные призы от генерального спонсора:

1 место – 150 000 руб.

2 место – 80 000 руб.

3 место – 40 000 руб.

Призы и подарки от генерального спонсора, официального партнера и партнеров:

- ✓ **SIMPLE** – эксклюзивный винный набор из 3-х вин из портфеля компании
- ✓ **Институт Вин Калифорнии** - эксклюзивное вино из Калифорнии
- ✓ **Мысхако** - эксклюзивное вино из портфеля компании
- ✓ **Вилла Виктория** - эксклюзивное вино из портфеля компании
- ✓ **Uppa Winery** - эксклюзивное вино от производителя
- ✓ **Talisman** - эксклюзивное вино из портфеля компании
- ✓ **Amirani** - эксклюзивное вино из портфеля компании

Российская Ассоциация Сомелье основана в 1999 г.



Член Международной Ассоциации Сомелье с 2002 г.

- ✓ **Telish** - эксклюзивное вино из портфеля компании
- ✓ **Русский Стандарт** - подарочный набор из портфеля компании
- ✓ **Nestle - S.Pellegrino, Acqua Panna** - «кодекс Воды», водные аксессуары
- ✓ **Dolce & Salato** - подарочный набор сыров
- ✓ **Nespresso** - подарочный набор из портфеля компании
- ✓ **EuroCave** - профессиональные аксессуары для декантации, аэрации и охлаждения вина
- ✓ **LIGIN- W** - профессиональные винные аксессуары
- ✓ **BBPG** - подарочный набор винной литературы (альбомы, книги)
- ✓ **Simle Wine news** - годовая подписка на журнал Simle Wine news

Дополнительный подарок сделал Бранимир Ботаев - Министр туризма Болгарии - пригласив посетить лучших сомелье России, рекомендованных Российской Ассоциацией Сомелье, виноградники и производство Болгарии. Поездка запланирована на июнь 2014г. Подробности по организации поездки будет размещена в ближайшее время на сайте www.sommelier.ru

Участниками конкурса являлись сомелье ресторанов и винных бутиков, менеджеры и сомелье винных компаний, выпускники винных школ России.

Гостями конкурса стали специалисты винного рынка (импортеры, дистрибьюторы, сомелье, специалисты on- и off-trade, производители, рестораторы, винные критики и эксперты, преподаватели). Представители профессиональных ассоциаций. Представители госструктур. СМИ (информационные агентства, винная и торговая пресса, деловые издания, life-style, профильные интернет-порталы, авторы тематических блогов), потребители.

Российская Ассоциация Сомелье благодарит партнеров, участников и гостей XIV Российского Конкурса Сомелье.

Будем рады видеть Вас на мероприятиях приуроченных к Юбилею РАС - 15 лет!

И, конечно же, ждем встречи через год на Юбилейном XV Российском Конкурсе Сомелье на звание «Лучший Сомелье России», который состоится 15 марта 2015 года.

Организатор: MasterSommelier
Контактное лицо: Екатерина Гупалова
/Директор по развитию РАС/
Контактный телефон: 8 (929) 644-20-82
E-mail: ras.master.sommelier@gmail.com
www.sommelier.ru

