



Путешествие Кубка Победителя из Петербурга в Петербург! Лучшим сомелье года снова становится петербуржец!

«XVII Российский конкурс сомелье бьет все рекорды!

В этом году, за всю историю конкурса, зарегистрировано самое большое количество участников, - отмечает президент Российской ассоциации сомелье Алексей Сидоров. – 109 сомелье из 20 городов России представили свои города - Казань, Якутск, Ростов –на –Дону, Иркутск, Калугу, Хабаровск, Сочи, Пензу, Новосибирск, Алматы, Минск, Воронеж. Самое большое количество участников из Москвы и Санкт-Петербурга».

На два дня, просторные залы гостиницы «Korston» превратились в экзаменационные классы и дегустационные залы с членами жюри в президиуме. Конкурсантов смогли оценить высококлассные специалисты винной индустрии, ресторанного бизнеса. Среди них - председатель жюри и президент РАС Алексей Сидоров, вице-президент РАС и соучредитель компании Simple Анатолий Корнеев, президент Федерации рестораторов и отельеров России Игорь Бухаров, президент Союза виноградарей и виноделов России Леонид Попович, президент барменской ассоциации России Сергей Циро, президент грузинской ассоциации сомелье Шалва Хецуриани, член совета директоров компании Simple Сандро Хатиашвили. А также лучшие российские сомелье - победители конкурса прошлых лет.

«По результатам конкурсных испытаний мы можем отметить высокую профессиональную подготовку большинства сомелье, приехавших на конкурс, - говорит Алексей Сидоров. – Видно, что парни и девушки готовились, учили и повторяли и обязательную программу, и сверх нее. Знания ставят во главу угла и это очень похвально».

В первый конкурсный день участники прошли отборочный тур – выполнили письменное задание в виде теста, провели органолептический анализ образца, и слепую дегустацию вина и крепкого алкоголя. В этот же

день, более пяти часов конкурсанты посвятили мастер-классам от винных партнеров - ведущих виноторговых и винодельческих компаний.

Второй конкурсный день стал настоящим испытанием для участников, ведь всего за несколько часов с молниеносной скоростью развивались события, связанные с признанием человека, как профессионала.

В полуфинал, по результатам отборочного тура прошли 13 человек. Из них 10 представителей Санкт-Петербурга, один из Краснодара и два профессионала из Москвы.

Состязание в полуфинале началось с презентации себя и своего города, продолжилось заданием по сервировке, подаче и декантации вина, а также устным органолептическим анализом на русском и иностранных языках. Также, конкурсанты ответили на вопросы по пиву и воде, провели слепую дегустацию виски и органолептический анализ кофе. Впервые в истории заданий участвовало крафтовое пиво, которое всё больше ассоциируется у профессионалов отрасли с гастрономической и винной тематикой.

В Финале, после подсчета баллов, в тройке сильнейших сомелье оказались представители Санкт-Петербурга - Евгений Шамо́в, Руслан Деветяров, Константин Коробов.

Их имена объявили на главной сцене XVII Российского конкурса сомелье.

Вел мероприятие бессменный ведущий, I победитель конкурса сомелье, основатель винодельни в Крыму «UPPA Winery», Павел Шве́ц.

Сотни зрителей стали свидетелями Финала - яркого шоу на основе профессиональных конкурсных испытаний. Здесь царят свои, строгие правила. Например, после жеребьевки, участники ждут своего выхода далеко за пределами сцены, находятся под присмотром организаторов без средств какой-либо современной связи и возможности слышать ответы соперника.

Первым, в Финале, выступил Евгений Шамо́в, сомелье питерского ресторана «Beefzavod». Он же и набрал наиболее высокие баллы по результатам испытаний, вырвался вперед и стал победителем! Кубок снова «уезжает» в Санкт-Петербург. Дмитрий Фролов, победитель конкурса прошлого года торжественно передал Кубок победителю. Второе место завоевал Руслан Деветяров, третье у Константина Коробова.

Задания в Финале отличались сложностью и замысловатостью. Начали конкурс с презентации себя и своего города, подачи гостям шампанского в ресторане. Продолжили слепой дегустацией – назвали тип напитка, сорт винограда и страну происхождения. Ошеломили зрителей блиц-опросом, проведенном на разных языках, исправили ошибки в винной карте, ну и «под занавес» приготовили коктейль - еще один способ доказать, что сомелье может все.

В рамках XVII российского конкурса сомелье состоялся «Салон Сомелье», работа которого проводилась параллельно ходу конкурса. Более 35 партнеров стали его участниками, это - лучшие российские производители вина, топовые виноторговые компании, авторитетные иностранные бренды. А также гастрономические партнеры - Nespresso, Meridian Line, Baikal Reserve, Hitachino, Гильдия сыроделов ремесленников, EcoVillage. Гости смогли оценить вкус российских, итальянских, испанских вин в сочетании с различными видами сыра. Чаше остальных, посетители отмечали рислинг от Sikory, игристое мускат оттонель от Фанагории, вина Wine Discovery, винодельни «Юбилейная», Alma Valley, Vinoterra.

Партнеры «Салона Сомелье»: Simple, Онегин, Moet Hennessy, Институт вин Калифорнии, Ramon Bilbao (Fort), CLASSICA, Colle Massari (ACT), Rutini wines (Байн Дискавери), Marques de Abadia (Ладога), Bodegas Faustino (ОКВ), Glenfiddich, Абрау-Дюрсо, Фанагория, Alma Valley, Винодельня Юбилейная, Кубань вино, Золотая Балка, Винный дом БЮРНЬЕ, Инкерманский завод марочных вин, Игристые вина Лев Голицын, Sikory, Uppa Winery, United Wine&Spirits, Vinoterra, Русь, L-wine, BNIA / Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac / Бюро Арманьяка, Долина Лефкадии, Зубков, Валерий Захарьин
Chef & Sommelier (бокалы), EuroCave / ВокругВина, CELLARDINE

В этот же день гости мероприятия смогли побывать на мастер классах 14-ти виноторговых и винодельческих компаний, по предварительной записи. Дегустации проходили в нескольких залах одновременно, и могли охватить большую часть гостей, желающих на них попасть.

Отметим, что в рамках конкурса состоялась и встреча членов жюри с представителями средств массовой информации, несмотря на плотный график работы организационного комитета. Журналисты смогли обсудить интересующие вопросы, например, подняли тему о решении вопросов по квалификации сомелье по всей России, о знании сомелье российских вин, о рекламе напитка и официальных цифрах потребления на душу населения.

На конференции, в своей приветственной речи, президент российской ассоциации сомелье Алексей Сидоров назвал имя Игоря Бухарова - президента Федерации Рестораторов и Отельеров России тем самым человеком, который создал профессию сомелье в России.

«Я стоял у истоков появления профессии, - рассказал Алексей. - В 1995 году Игорь Олегович Бухаров, владелец ресторана в Москве, в котором я работал, тогда сказал мне – будешь сомелье. Тогда ни я, никто в моем окружении не знал о такой профессии»

С тех пор прошло больше 20 лет, и с каждым годом, профессия сомелье становится все популярнее. И уже теперь, рестораны крупных российских городов не представляют себя без работающего в зале знатока вин. Ежегодный XVII Российский конкурс сомелье показал, какой высокой квалификации работают сомелье по всей стране.

Партнеры XVII Российского конкурса сомелье:

Генеральный спонсор: Simple

Официальный партнер: Moet Hennessy

Партнеры: Институт вин Калифорнии, Ramon Bilbao (Fort), Colle Massari (АСТ), Rutini wines (Вайн Дискавери), Marques de Abadia (Ладоба), Bodegas Faustino (ОКВ), Онегин (Simple), CLASSICA, Glenfiddich, Абрау-Дюрсо, Фанагория, Alma Valley, Винодельня Юбилейная, Кубань вино, Золотая Балка, Винный дом БЮРНБЕ, Инкерманский завод марочных вин, Игристые вина Лев Голицын, Uppa Winery, Sikory, Chef & Sommelier, EuroCave / ВокругВина, CellarDine, Энотрия, MasterSommelier, Meridian Line, Baikal Reserve Pearl (вода), Baikal Reserve (вода), Hitachino (пиво), Nespresso

Официальный информационный партнер: Simple Wine News

Екатерина Гупалова

Директор по развитию РАС

+7 929 644 20 82

ras@sommelier.ru