



# «УКРАИНСКИЙ СОМЕЛЬЕ-2014»

## XII национальный винный конкурс

23 ноября 2014 г. в Киеве, в Концерт-холле «FreeДом» (Фрунзе, 134) состоялся XII Национальный Конкурс «Украинский сомелье-2014». Целью конкурса стало определение лучших специалистов-сомелье Украины за текущий год. Организаторами мероприятия выступили Всеукраинская Ассоциация виноделов и сомелье, а также Первая в Украине Школа сомелье компании «Мастер-класс»

**В** этом году Конкурс сомелье посетили более 700 чел. Среди участников числились сомелье ресторанов и винных бутиков, менеджеры и сомелье винных компаний, выпускники всех школ сомелье Украины, сомелье-любители, винные журналисты. Гостями события стали руководители лучших гостиниц и ресторанов Украины, винных компаний и винных отделов маркетов, винных бутиков, представители бизнеса и политической элиты, представители СМИ, посольств, любители и ценители вина.

Школа сомелье компании «Мастер-Класс» основана 3 апреля 2000 г. на базе Института туризма Федерации профсоюзов Украины. Это первое учебное заведение в Украине по подготовке сомелье – специалистов по винам и другим напиткам, а также по обучению и переподготовке кадров для ресторанов: официантов, барменов, администраторов, менеджеров ресторанного бизнеса.

Всеукраинская ассоциация виноделов и сомелье – единственная в своем роде ассоциация, которая объединила две профессии: специальность винодела – производителя вин, и сомелье – продавца этих вин.

Ассоциация создана в 2002 г., за этот период под ее эгидой были проведены четыре Международных фестиваля вина «Винофест» (Киев 2002-2004 гг.; Ялта 2005 г.), одиннадцать Всеукраинских конкурсов сомелье, региональные и Всеукраинские конкурсы барменов, множество интересных встреч сомелье с зарубежными и отечественными производителями вин, ор-

ганизованы и проведены Винные туры по Украине и другим странам Европы.

### Эксклюзивный винный партнер – ТМ Inkerman

Инкерманский завод марочных вин был создан в 1961 г. на базе высвободившихся подземных выработок мшанковского известняка, использованного для восстановления и строительства Севастополя после его освобождения от неприятеля в мае 1944 г.

В 2011 г. создана Группа компаний Inkerman International – международный винодельческий холдинг с полным циклом производства, в состав которого вошли ООО «Инкерманский завод марочных вин», ООО «Качинский+» и ЧАО АФ «Черноморец».

Общая площадь виноградников всех хозяйств компании – около 3000 га, включая 1200 га молодых виноградников, посаженных в последние годы. Виноградники расположены в сева-стопольской виноградовинодельческой зоне, на юго-западном побережье Крыма, в его предгорных районах, долинах рек Кача, Бельбек и Альма. По климатическим и почвенным показателям она напоминает провинцию Бордо (Франция). Своя сырьевая база, полный цикл переработки, современное оборудование, инновационные технологии и высококвалифицированная команда виноделов обеспечивают заводу лидирующее положение в отрасли. Консультационную помощь в строительстве завода оказывали иностранные специалисты: среди них все-

мирно известный винодел из Бордо Жак Луртон, а также Оливье Трегоа, являющийся консультантом одних из самых известных хозяйств мира **Château La Tour** и **Chateau Cheval Blanc** (Bordo).

За свою историю существования вина Inkerman получили 16 кубков Гран-При, 135 золотых, 58 серебряных и 12 бронзовых медалей международных конкурсов и выставок, серебряную медаль на международном конкурсе Chardonnay du Monde во Франции в 2013 г. Вино «Саперави Inkerman Special Reserve» отмечено серебряной медалью на всемирно известном конкурсе Concours Mondial de Bruxelles 2014, который проходил 2-4 мая этого года в Брюсселе. По заключению Международной организации винограда и вина (Париж, 1990 г.) Инкерманский завод марочных вин признан одним из десяти лучших винодельческих предприятий мира.

### Эксклюзивный коньячный партнер – ТМ Askaneli

Грузинский коньяк ТМ Askaneli – фамильный коньяк с более чем 100-летней историей происхождения. Коньяк назван в честь старинной фамилии виноделов из небольшого грузинского поселения Аскана. Компания «Братья Асканели» появилась в 1998 г. Этот год можно считать второй датой рождения знаменитой династии. Во владении компании более 514 га собственных виноградников в лучших винодельческих регионах Грузии, историческом винодельческом регионе – Алазанской долине, а также на территории 5 апеласьонов «контролируемого происхождения».

По словам основателей компании, их главная задача – создать новый образ грузинского коньяка на мировом рынке. И им это удается. Продукция ТМ Askaneli получила более 100 наград на различных международных выставках, конкурсах и дегустациях, в т.ч. отмечена 18 золотыми, 28 серебряными и 14 бронзовыми медалями на Международных профессиональных конкурсах-дегустациях. В 2014 г. на 21 Международной выставке «Продэкспо-2014» в России, ТМ Askaneli была удостоена наивысших наград: коньяк «Асканели» 6-летней выдержки получил высшую награду для выдающихся напитков «Звезда «ПродЭкспо»; коньяк «Асканели» 5-летней выдержки – золотую медаль.

### Сложные задания, высшее исполнение

Конкурс сомелье проводился в 2 этапа. 22 ноября 2014 г. в Академии труда, социальных отношений и туризма, в Школе сомелье «Мастер-Класс» состоялся «Отборочный тур», который включал письменные ответы на теоретические вопросы (60 мин. для 60 вопросов о всем мире вина, крепких напитков, сыров и сигар), а также «слепую» дегустацию 2 образцов вин. После этого были определены полуфиналисты конкурса:

Александр Оренчин (Ровно, винный бутик Wine Time) – лучший по результатам отборочного тура;

Александр Лавриненко (Киев, винный бутик «Гуд Вайн») – лучший теоретик;

Инна Фридрих (Киев, ресторан «Космополит»);

Анна Потоцкая (Киев, выпускница школы сомелье «Мастер-класс»);

Анастасия Яновская (Киев, винный бутик «Поляна»);

Екатерина Третьяченко (Киев, выпускница школы сомелье «Мастер-класс»);

Виталий Бобрыш (Харьков, ресторан «Альбатрос»);

Алла Дятел (Киев, выпускница школы сомелье «Мастер-класс»);

Вячеслав Назарчук (Киев, винный бутик «Гуд Вайн»).

23 ноября в Концерт-холле Freedom состоялись полуфинал и финал конкурса. В полуфинале участники провели презентацию и декантацию вин от винного партнера ТМ Inkerman, а также ответили на экспромтные задания (например, налить вино ровно в 10 бокалов, правильно открыть вино «цыганским» што-

### Ключевые партнеры Конкурса сомелье

ТМ Inkerman – эксклюзивный винный партнер  
ТМ Askaneli – эксклюзивный коньячный партнер  
Винный супермаркет Wine Time  
Сигарный Дом «Фортуна»  
ТМ Gunter & Hauer – дистрибьютор винных шкафов  
ТМ «Моршинская» и «Боржоми»  
Академия труда, социальных отношений и туризма

### Информационные партнеры

Журнал «Галерея напитков»  
Журнал «Технологии и инновации»  
Журнал «Винофест»  
Журнал «Акциз»  
Журнал «Брутто»  
Журнал «Академия гостеприимства»  
Журнал «Мир продуктов»

пором и т.д.). Финал конкурса состоял из 3 туров: «Слепая» дегустация 5 образцов вин и крепких напитков, «Сыр и вино» (описание сыров и подбор вин к ним), «Сигара и напиток» (описание сигар и подбор напитков к ним).

Конкурс оценивало профессиональное жюри: Максим Палюх (победитель прошлогоднего Конкурса сомелье «Украинский сомелье 2013»), Сергей Подгорный (Львов, сомелье компании Wine Time; Наталья Благополучная (Президент Всеукраинской Ассоциации виноделов и сомелье, директор Школы сомелье «Мастер-класс»), Юлия Юдина (генеральный директор концерт-холла «Фридом»), Дмитрий Гуринчик (руководитель отдела маркетинговых коммуникаций «Сигарный Дом Фортуна»), Алина Прокопец (коммерческий директор компании «Гран Ше де Франс» в Украине), Юрий Наумчук (соучредитель, директор компании Import Foods Compa), эксклюзивного импортера ТМ Askaneli в Украине), Евгений Сеган (бренд-амбассадор Группы компаний «Инкерман Интернешенел»), Роман Радько (председатель жюри конкурса, генеральный директор «Инкерман Интернешнл»).

### Итоги подводили феерично

В этом году на Конкурсе также была интересная концертная программа. Перед зрителями выступили Ольга Джазфул и гитарист-виртуоз Черный Спотыкач; Виталий Лузкар, лауреат международных конкурсов, обладатель Гран При конкурса иллюзионистов, победитель телешоу «Україна має талант»; дуэт ансамбля классического танца «Твинс» – сестры Юлия и Надежда Локтенко; трио степ-школы «Чарли» – Олег Панченко, Павел и Богдан Щербини. После окончания финала конкурса и подведения итогов места распределились:

абсолютный победитель – Александр Лавриненко;

2 место – Инна Фридрих;

3 место – Виталий Бобрыш.

Все участники конкурса получили Дипломы и многочисленные подарки от партнеров. Абсолютный Победитель получил эксклюзивные призы: поездку в Грузию от ТМ Askaneli, Сертификат на бесплатное годичное обучение по любой специальности от Академии труда, социальных отношений и туризма, уникальное 75-летнее вино от организаторов конкурса – «Мускат розовый Массандра».