



Vážení kolegové,

dovolte, abychom Vás informovali o již čtvrtém setkání milovníků vybraných vín, kvalitního jídla a dalších ušlechtilých ne estí. Stejně jako předchozích těchto úspěšných ročnících, budou i letos jeho hlavním tématem sekty, tedy nejenom jejich degustace, ale i špičkový servis, včetně netradičního otevírání lahví useknutím jejího hrdla. Pokud máte chuť předvést své umění a pokusit se získat některou z hodnotných cen, přijďte naše pozvání na

4. ročník Mezinárodního mistrovství ČR v sekání sektů

Soutěž se uskuteční v sobotu 14. června na jižní Moravě, v srdci celého vinařství České republiky. Jelikož ke koloritu jižní Moravy neodmyslitelně patří vinné sklepy, rozhodli jsme se opět využít pohostinnost jednoho z nejvýstřednějších - vinného sklepa U Jeoura ve vyhlášené sklepní lokalitě Nechory u Prušánek na Hodonínsku.

Vlastní soutěž bude „tradičně netradiční“ v tom, že se budou srovnávat jen praktické dovednosti, jinak se nekoná žádný písemný test. Disciplíny budou jen dvě – sekání sektu a servis sektu. **Oproti loňsku dochází k zásadní změně. Soutěž začne již dopoledne kvalifikačním kolem. To je povinné pro všechny s výjimkou finalistů předchozích ročníků, jejichž seznam je v příloze a kteří mají automaticky zajištěn postup do semifinále. V kvalifikačním neverejném kole Vás čekají stejné úkoly jako v semifinále, tedy klasický servis sektu a poté jeho otevření useknutím hrdla láhve šavlí nebo jinou sečnou zbraní.**

V odpoledním již ve stejném semifinále se představí patnáct sommelierů. Každý nejprve předvede klasický servis sektu a poté jeho otevření useknutím hrdla láhve šavlí nebo jinou sečnou zbraní. Některá šavlí bude k dispozici přímo na místě, ale doporučíme každému, aby si na soutěž přivezl svůj nástroj. Nejlepší soutěžící postoupí do večerního finále, kde zopakují sekání šavlí a předají další libovolný způsob (nástroj). Výkony bude hodnotit odborná porota a svého vítěze si zvolí také diváci. Pro nejlepší jsou připraveny stejně jako v loňském roce atraktivní ceny, kromě jiného si vítěz odveze originální šavli na sabrage v hodnotě 10 000 Kč, vítěz pak i poukaz na pronájem privátního boxu na víno v hodnotě 5000 Kč!

Všichni soutěžící se mohou zúčastnit pokusu o zápis do Guinnessovy knihy rekordů. Zkusíme překonat loňský výkon, kdy celkem 27 lidí useklo sekt během jedné minuty.

Akce opět proběhne pod širým nebem na Vinařském dvoře a bude koncipována jako velká garden party mezi vinicemi. Bude samozřejmě připravena i mokrá varianta. **I letos bude každý soutěžící prezentovat svůj vlastní vybraný sekt, čímž se opět zvýší atraktivnost klání.**

Můžete udělat reklamu své firmě, oblíbenému sektu nebo překvapit něčím originálním, co může zaujmout nejen diváky, ale i odbornou porotu. Podmínkou je, že to musí být sekt vyrobený klasickou metodou kvašením v láhvi. Kdo má ambice na postup z kvalifikace až do finále, lehce si spočítá, že by si měl přivést sektů minimálně šest. Samozřejmě budou k dispozici i sekty od poradatelů. Nabízíme možnost odvezení sektů z Prahy na Moravu v předstihu, aby byly ideálně připraveny. **Sekty je potřeba doručit do Galerie vín Le Bouchon, Millennium Plaza, V Celnici 10, Praha 1 do 5. června (kontakt Šárka Pokorná tel.: 604 833 262, e-mail: sarka@merlot.cz).**

Pořadatelé nehradí ani nezjišťují ubytování. Možnosti ubytování posíláme v příloze. Přihlásit se (nejlépe mailem) je nutné nejpozději do 31. května.

Všichni soutěžící budou soutěžit na vlastní nebezpečí, což před zahájením klání stvrdí svým podpisem!

Na setkání s Vámi se těší

Moravský sommelier Libor Nazarčuk & Jan Ivičič

viceprezident Asociace sommelierů ČR & Vinný sklep U Jeoura

Program 4. ročníku Mezinárodního mistrovství ČR v sekání sektů

Sobota 14. června 2008

Vinný sklep U Jeňura Prušánky - Nechory

9.30 **valifikační neveřejné kolo** soutěže sommelier

15.00 **elcome drink** mezi vinohrady

15.30 **emifinále** soutěže sommelier veřejné sekání sektů

16.00 **teveření sklepa:**

Rut v moravském stylu

(dobroty vás budou lákat ještě dlouho po p lnoci)

Degustace šumivých vín

(Srovnání sektů vyrobených klasickou metodou kvašením v láhvi z české republiky a zahraničí například Slovensko, Rakousko, Francie, Německo, Itálie, Španělsko, Argentina, Brazílie, Moldávie...)

Ochutnávka vín ze všech typů moravských i národních oblastí

19.00 Ukázka degoržáže

19.15 **inále** soutěže sommelier

20.30 Pokus o zápisy do **uinnessovy knihy rekordů**

21.00 **vyhlášení výsledků** a vyhlášení vítězné soutěže

21.30 Pokračování garden party, rautu, degustací... i cimbálové uzice

kontakt:

Lbor Nazar čuk - 606 02 95, info@moravskysommelier.z

Jan Ivičič - 602 780 358 info@ujenoura.z

www.moravskysommelier.z, www.jenoura.z

Závazná přihláška **na**

4. ročník Mezinárodního mistrovství ČR v sekání sektů

Sobota 14. června 2008
Vinný sklep U Jeňoura Prušánky - Nechory

Zašlete co nejdříve, nejpozději do 31. května na adresu:

Libor Nazar uk, Kpt. Jaroše 14, 690 02 B eclav
nebo e-mail:info@moravskysommelier.cz

Jméno a příjmení:

Adresa:

Tel./mobil:

E-mail:

Zaměstnání/škola:

Datum narození:

Datum příjezdu:

Na soutěži budu prezentovat sekt(y):

(název, výrobce, země původu, ročník...)

.....
podpis/razítko