

TISKOVÁ ZPRÁVA

## **12. ročník soutěže Sommelier Moravy zná své vítěze!**

### **Sommelier Moravy 2025: soutěž propojující generace a vzdělávání studentů**

*Znojmo, 6. prosince 2025*

Ve dnech 19. a 20. listopadu 2025 se ve Znojmě uskutečnil 12. ročník soutěže Sommelier Moravy, jediné sommeliérské soutěže v České republice zaměřené výhradně na vína z Moravy a Čech. Do juniorské kategorie soutěže se přihlásilo 34 studentů z odborných škol. V kategorii profesionálů soutěžilo 14 soutěžících.

#### **Jedinečný koncept – propojení mladých a zkušených sommeliérů**

Sommelier Moravy si vybudoval reputaci soutěže, která propojuje generace. Finalisté juniorské kategorie ve finálové disciplíně spolupracují s finalisty kategorie profesionál, což je pro obě strany přínosné – mladí vidí, kam se mohou dostat, profesionálové v nich podporují odvahu a schopnost týmové práce.

Trendem posledních let je přítomnost pedagogů mezi profesionálními soutěžícími. Ti tak v praxi sbírají zkušenosti, které následně předávají studentům. A navíc, sami studenti během soutěže mohou fandit svým pedagogům a ti se tak stávají jejich inspirací do dalších výzev.

To potvrzuje i František Koudela, viceprezident Asociace sommeliérů ČR a ředitel soutěže: „Sommelier Moravy není jen soutěž, ale setkání generací. Zkušení profesionálové jsou inspirací a mentory pro mladé, kteří vidí, kam až se mohou ve své kariéře posunout. Těší nás zapojení pedagogů a nadšení studentů, kteří rok od roku stále více ukazují, že se chtějí dozvídat nové a mají odvahu ukázat, co v nich je. A tím, že soutěž je stoprocentně postavená na domácích vínech, posiluje hrdost na naši vinařskou tradici.“

#### **Podpora vzdělávání: odborné přednášky, návštěva THAYA a snoubení vín**

Generálním partnerem soutěže je vinařství THAYA, které soutěžícím poskytlo profesionální zázemí a otevřelo jim své brány. Součástí programu byla možnost nahlédnout do výroby, ubytovat se přímo ve vinařství a zúčastnit se slavnostní večeře - praktického snoubení vín s degustačním menu, kterým provedl enolog vinařství Jakub Smrčka.

Program soutěže doplnily i odborné přednášky. Letos vystoupila Andrea Nejedlíková z vinařství Dobrá vinice, a také Ivo Dvořák, prezident ASČR a člen představenstva Mezinárodní asociace sommeliérů, se svou přednáškou zaměřenou na přípravu na mezinárodní soutěže.

**Disciplíny podle standardů ASI – ověření odborných znalostí a praxe**

Soutěž probíhala podle soutěžních standardů Mezinárodní asociace sommelierů, které odpovídají pravidlům evropských a světových mistrovství. Soutěžící absolvovali: písemný test z teorie, slepou degustaci s důrazem na popis vína, servis šumivého a červeného vína a finálovou část s důrazem na komunikaci, eleganci servisu a práci pod tlakem.

**Výsledky soutěže****Kategorie JUNIOR – 34 soutěžících**

1. **Ondřej Vlček** – Akademie hotelnictví a cestovního ruchu, Plzeň
2. **Gabriela Unčovská** – SOU a SOŠ Polička
3. **Nikola Křehlíková** – Akademie hotelnictví a cestovního ruchu, Plzeň

**Kategorie PROFESIONÁL – 14 soutěžících**

1. **Rudolf Johannes**
2. **Gabriela Bordácsová**
3. **Jiří Lupínek**

**Partneři a podpora oboru**

Soutěž pořádá Asociace sommelierů ČR. Soutěž podpořili: Vinařství THAYA, **Pulltex**, **Národní vinařské centrum**, **Salon vín České republiky**, **Svaz vinařů České republiky**, **BS vinařské potřeby**, **Merlot d'Or**, **Bacchus** a další. Významnou roli hraje dlouhodobá podpora **Vinařského fondu**, který se podílí na rozvoji sommelierského vzdělávání v České republice.

---

Více informací na: [www.sommeliermoravy.cz](http://www.sommeliermoravy.cz)

**Za podpory:**

**jihomoravský kraj**



**Kontakt pro média:**

Martina Šoltová

PR manager Asociace sommelierů ČR

e-mail: [martina@soltova.cz](mailto:martina@soltova.cz)

Tel.č. 775627257