

DONOVALY VILLA SANDI SEK-T 2025



ANNO 1622

VILLA SANDI

Sabrage [Franc. čítaj *Sabráž*] je spôsob otvárania fliaš šumivého vína šablou, ktorý pochádza z obdobia Francúzskej revolúcie, kedy Napoleonova armáda navštívila množstvo aristokratických vinárskych majetkov. Šablú pri otváraní začali podľa legendy používať ako prví kozáci, neskôr keď porazili Napoleona v Rusku aj cárska kavaléria na oslavu víťazstva.

Sekanie sektov, Champagne, Prosecca a ďalších šumivých vín patrí k najzaujímavejším a žiadaným atrakciám hostí pri akejkolvek významnej príležitosti. Zároveň je mierou hodnotenia kvality someliérskeho servisu a prezentácie šumivého vína v reštaurácii.

Aj tento rok pokračujeme v **súťaži o najlepšieho sekáča roka**. 13. ročník majstrovstiev Slovenska v sekaní sektov sa uskutoční **22. februára 2025 na Donovaloch** pred Yeti Barom na Záhradišti. Produktovým partnerom súťaže je spoločnosť **ITALMARKET SLOVAKIA a.s.**, výhradný dovozca a distributér prosecca **VILLA SANDI**. Partnermi súťaže sú **AUTOSPORT SZILÁGYI** a **PARK SNOW DONOVALY**.

VILLA SANDI

Spoločnosť Villa Sandi je známa kvalitným proseccom. Vinohrady, z ktorých firma vyrába svoje vína, sa nachádzajú v provincii Treviso, v obciach Conegliano a Valdobbiadene. Celkovo má k dispozícii päť DOC a DOCG terroir viníc so spracovateľskými a výrobnými prevádzkami v La Rivetta, Valdobbiadene, Crocetta del Montello, Nervesa della Battaglia a Spilimbergo. Súčasťou sortimentu je aj prosecco pochádzajúce zo skutočného „grand cru“ oblasti, známe s chráneným označením pôvodu (DOCG) podľa miesta pestovania odrody Glera v Cartize. Rodinný podnik patrí k mimoriadne úspešným po celé generácie. Reprezentatívne sídlo vinárstva – vila s dvojkilometrovou vínnou pivnicou, bola postavená v roku 1622 a každoročne láka množstvo návštevníkov.

Cieľom súťaže je:

1. Porovnať úroveň poskytovania služieb v sabráži someliérmi, ktoré môžu ponúknuť svojim hosťom alebo reprezentovať svoju prevádzku alebo značku na rôznych eventoch
2. Zdokonaľiť techniky bezpečnej sabráže šumivého vína
3. Získať širšie znalosti o produktoch a značke VILLA SANDI v distribúcii spoločnosti ITALMARKET SLOVAKIA, ktorej prosecco patrí medzi najobľúbenejšie
4. Pritiahnuť mladých, amatérskych priaznivcov šumivého vína a prosecca, aby spoznali jeho históriu, výrobu i kvalitu a dokázali sa lepšie orientovať v ponuke
5. Zažiť skvelý súťažný deň s profesionálmi a verejným publikom na vrchole zimnej sezóny na Donovaloch

Súťažiteľ budeme v dvoch technikách sekania:

SEMIFINÁLE (pre všetky kategórie)

Teoretická časť: Prezentácia vedomostí o značke VILLA SANDI (história, súčasnosť, sortiment výroby, gastronómia šumivého vína, servis šumivého vína) formou otázok od odbornej poroty.

Praktická časť: Súťažiaci predvedú klasickú techniku sabráže prosecca **oficiálnou someliérskou šablňou**.



FINÁLE (pre kategórie ženy profesionálky a muži profesionáli)

Druhá technika je povinná pre troch najlepších semifinalistov z kategórie profesionálov, ktorých vyberie v anonymnom bodovom hodnotení odborná porota. Finalisti použijú na sabráž **vlastný originálny predmet** prinesený na sekanie. Každý finalista môže pre túto techniku využiť tematické oblečenie alebo choreografiu pri prezentácii, prispôsobenú k predmetu (tému) sabráže. Porota vyhodnotí navyše originalitu použitého predmetu na sabráž, oblečenie aj aranžmá súťažiacich vo finále majstrovstiev pri prezentácii.



Výber ľubovoľného predmetu na sekanie vo finále:

Profesionálni sekáči používajú na sabráž rôzne predmety, napríklad valašky, šejkre, chladiče na víno, podšálky, poháre na víno, podkovy, rámy z obrazov, golfové palice, odvážnejší aj cedníky na knedle, panvice, lyžičky, lyže, snowboardy, dámske topánky s kovovým opätkom a podobne.

Oficiálny produktový partner súťaže:

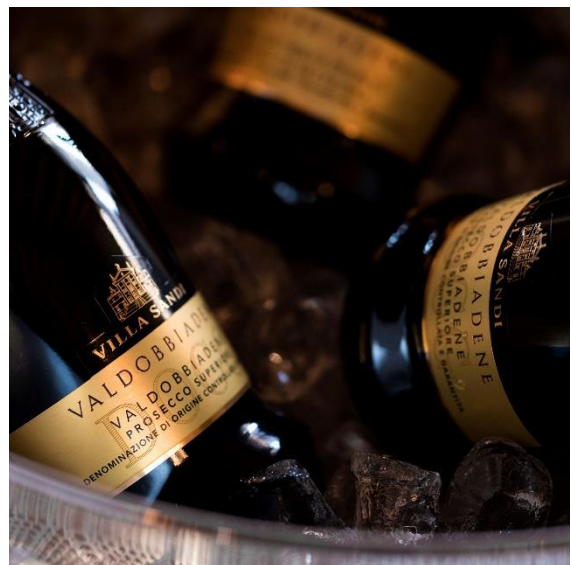
VILLA SANDI popredný výrobca šumivých aj tichých vín v oblasti Prosecco v Taliansku
Oficiálny produktový partner poskytne do súťaže **Villa Sandi Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry**

Prihlasovanie súťažiacich:

Profesionáli do termínu otvorenia súťaže na mail: director@galileohotel.sk

V prihláške súťažiaci uvedie:

Meno a Priezvisko
Mobilné telefónne číslo
Súčasnú pracovnú pozíciu
Názov spoločnosti, ktorú na súťaži reprezentuje



Registračný poplatok pre súťažiacich:

20 Eur / 1 súťažiaci

Kategórie pre súťažiacich:

Ženy profesionálky / Muži profesionáli / Amatéri

Termín a miesto konania súťaže:

Súťaž prebehne v sobotu **22. februára 2025** na Donovaloch pred Yeti Barom na Záhradišti.

Odborná porota bude tvorená poprednými odborníkmi z oblasti someliérstva, gastronómie, hoteliérmi a zástupcami oficiálneho dovozcu a distributéra značky VILLA SANDI na Slovensku, ktorým je spoločnosť ITALMARKET SLOVAKIA, a.s. Predsedom odbornej poroty je Peter Straka, someliér a riaditeľ hotela Galileo Donovaly.

Program súťaže 22. 2. 2025:

- 10.00 – 10.30 Yeti Bar Záhradište**, registrácia súťažiacich, odbornej komisie a pozvaných hostí, welcome drink, losovanie poradia súťažiacich
- 10:30 – 11.00 Zahájenie súťaže** s krátkym príhovorom organizátorov a zástupcov produktového partnera, spoločná fotografia súťažiacich s komisiou
- 11.00 – 12.45 Semifinále súťaže pre všetky kategórie súťažiacich**
- 12.45 – 13.00** Vyhlásenie troch najlepších sekáčov v kategóriách profesionálov, ktorí postúpia do finále, spoločná fotografia.
- 13.00 – 13.30 Finále majstrovstiev** sekania s ľubovoľným predmetom (profesionáli)
- 13.30 – 14.00 Vyhlásenie oficiálnych výsledkov majstrovstiev, predstavenie Sekáča roka 2025**, slávnostné odovzdanie diplomov a cien partnera a organizátorov súťaže. Ukončenie oficiálneho programu súťaže.

Tešíme sa na vás! Organizačný tím súťaže:

HOTEL GALILEO**** Peter Straka, riaditeľ a someliér

RESIDENCE HOTEL**** Veronika Šiklová, general manager

ITALMARKET SLOVAKIA, a.s. Dana Stračinová, riaditeľ pre stratégiu a rozvoj

EnoVia s.r.o. Vladimír Hronský, enológ a someliér



ANNO 1622

VILLA SANDI