

Moët & Chandon Sommelier Challenge 2013

Söndagen den 24 november skedde uttagningarna till denne prestigefulla tävling och precis som förra året började tävlingen med en uttagning, i år på Nobis Hotel, då samtliga 12 deltagare fick genomgå olika teoretiska och praktiska prov. De tre sommelier som lyckades allra bäst har nu gått vidare till finalen den 8 december på Operaterrassen. Sommeliertävlingar är precis som sommelieryrkets alla kunskapsområden väldigt omfattande och i teoriprovet ställdes de tävlande bland annat mot frågor om världens högst belägna vingård, placera champagneproducenter i rätt by, definiera vinmakartermer och ange druvsorter för kända viner. Även frågor om sprit, cocktails, öl och gastronomi fanns med, exempelvis vad som ska ingå i den klassiska rätten sjötunga Walewska. Teorin följdes av skriftlig blindprovning av två viner, 2011 Sottimano Langhe Nebbiolo och vita 2011 Château Sainte-Marie. "Förvånansvärt många tävlande missade att rekommendera mat till vinerna i blindprovningen men frånsatt det var metodiken hos samtliga tävlande på riktigt hög nivå" säger Totte Steneby, som är vice ordförande i Sommeliergillet, som arrangerar tävlingen. Uttagningen bjöd också på två kluriga praktiska moment. Ett av de gick ut på att identifiera två drycker blint och berätta allt om dem, dryckestyp, ursprung, produktionsmetod, råvara, hur de ska serveras och framför allt till vilken typ av mat. Dryckerna var en spontanjäst gueuze från Belgien och äppelcider från Frankrike. "Det visade sig vara ett ganska svårt moment och många tävlande missade enkla poäng som att påpeka att dryckerna är jästa", berättar Jonas Sandberg, ordförande i Sommeliergillet och domare på det här momentet. Nästa praktiska moment gick ut på att servera två gäster en flaska 2011 Domdechant Werner Riesling Classic på sju minuter. Det kan låta enkelt, men gästerna tyckte att vinet var knutet och lite reduktivt och frågade sommelieren om denne kunde komma på en lämplig lösning för att få vinet att öppna upp sig. "Bara ett fåtal av de tävlande dekanterade inte vinet före servering, utan väntade, förvisso helt korrekt, till dess vi gäster reagerade på vinets knutenhet", säger Fredrik Horn, till vardags sommelier på tvåstjärniga Frantzén, dessutom styrelsemedlem i Sommeliergillet och domare under tävlingen. "Då många sommelierer förbereder sig för en tekniskt perfekt dekantering inför en tävling, ville vi när vi konstruerade årets uttagning snarare fokusera mer på sommelierernas yrkesvana och se hur de interagerar med gästerna och därför utforma ett moment som i sig var enkelt men kräver sinnesnärvaro", förklarar Totte Steneby. När alla poäng hade räknats ihop så stod det klart att de tre finalisterna är Daniella Lundh från Djuret i Gamla Stan, Hans Weinefalk Larsson från samma restaurang och John Sterner, sommelier på nyöppnade The Burgundy. Vi gratulerar de tre finalisterna och såklart också Djuret och The Burgundy, som är del av samma högklassiga kroggrupp. Vill ni se dem göra upp på scen så är ni välkomna till Operaterrassen söndag 8 december från klockan 14.00.