

Кто будет швейцарским Послом шампанского-2013? | Qui sera Ambassadeur Suisse du Champagne 2013?

Автор: Надежда Сикорская, [Женева](#) , 13.08.2013.



Научный подход к шампанскому

Швейцарский финал европейского конкурса пройдет 19 сентября в женеvском отеле Richemond. Присутствовать на нем и даже отведать шампанского может каждый желающий!

|

La Finale suisse du Concours européen des Ambassadeurs du Champagne 2013 aura lieu le 19 septembre à l'Hôtel Richemond, à Genève. Cette compétition est ouverte au public.

Qui sera Ambassadeur Suisse du Champagne 2013?

Европейский конкурс «Послы шампанского» был создан в 2005 году с целью представить широкой публике профессионалов, работа которых состоит в распространении знаний о различных видах шампанских вин: преподавателей школ гостиничного бизнеса и частных образовательных центров, руководителей дегустационных клубов, авторов публикаций в этой области. Требование одно: кем бы ни был кандидат, энологом или достигнувшем профессионального уровня любителем, он должен заниматься любимым делом в одной из участвующих в конкурсе стран: Австрии, Бельгии, Великобритании, Германии, Испании, Италии, Нидерландах, Франции или Швейцарии.

За период подачи заявок, завершившийся в июле, в офисы организационного комитета в Женеве и Цюрихе поступило множество запросов из всех уголков страны. Однако из массы преподавателей и сомелье было отобрано лишь три кандидата, которым еще предстоит побороться за звание Швейцарского посла шампанского-2013.

Финал будет проходить в четверг, 19 сентября в женевском отеле Richemond. У каждого финалиста будет 30 минут, за которые он (или она) должен будет продемонстрировать жюри свои знания по выбранной в этом году теме «Особенность шампанского» - основываясь на предыдущем опыте и дегустации четырех предложенных вин. Тот, кто сумеет лучше всех убедить аудиторию и жюри, продемонстрировав свои педагогические таланты и аналитические способности, получит почетный титул из рук независимого женевского сомелье Акселя Кобе, победителя 2012 года.

Кто же эти три претендента?

Кат Морс – американка, работала в США юристом, а потом переехала в Женеву, чтобы предаться своей страсти, винам. Сегодня она занимается организацией различных курсов и событий под маркой «Wine with Kat» в Женеве и ее окрестностях. Совсем недавно Кат получила диплом в области экономики виноделия Реймского университета. Ее кредо: поделиться своей любовью к вину неформальными способами.

Андреас Колер отвечает за питание в отеле Sunstar Parkhotel в Давосе. Он выпускник Высшей школы сомелье Цюриха, его дипломная работа о шампанском была признана лучшей. В давосском отеле он также занимается повышением квалификации своих коллег и несколько раз в год организует ознакомительные поездки в рамках программы цюрихской школы.

Реза Нахабу родился на острове Реюньон, профессиональное образование получил в Гренобле, а затем повышал его на практике, работая в таких престижных швейцарских заведениях, как L'Ermitage Даниэля Кребса в Кларане, le Restaurant de l'Hôtel-de-Ville Филиппа Роша в Криссье, le Grand Hôtel Suisse Majestic в Монтре. В настоящий момент с ним можно пообщаться в женевском l'Hôtel des Bergues. Среди его достижений: третье место в конкурсе Лучший сомелье Швейцарии в 2009 и 2012 года, второе место в конкурсе Лучший знаток шампанского, проходившем в 2011 году в Праге.

Видя «послужные списки» кандидатов, нетрудно предположить, что поединок будет нешуточным. И вы можете стать его свидетелями - швейцарский финал открыт для публики, достаточно записаться до 9 сентября по адресу champagne@срс-рг.com, и пейте шампанское, сколько сможете!

[Швейцария](#)

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/news/gurm/16078>