

## MASTER CLASSOK OTTHONÁVÁ AVANZSÁLT AZ INTERCONTINENTAL BUDAPEST



**Marian Beke, Vitezlav Cirok, Horváth Máté... a gasztronómia és a prémium italkülönlegességek iránt érdeklődők számára a felsorolt nevek biztosan ismerősen csengenek, hiszen mindhárman komoly eredményeket értek el a vendéglátás világában. Hogy mi a közös bennük? Mindannyian az InterContinental Budapestben meséltek szakmai titkaikról és a közelmúlt sikereiről először hazánkban. Nagy öröm számunkra, hogy legutóbb Horváth Máté sommelier választotta sajtótájékoztatója helyszínéül szállodánkat, melyen a 16. Sommelier világbajnokságon elért páratlan eredményéről számolt be az újságíróknak.**

*„Profi szervezés, óriási izgalmak, 235 delegált versenyző, 5900 üveg bor közel 14 000 pohárba töltve” – Horváth Máté így indította beszámolóját az ASI által szervezett Best World Sommelier világbajnokságról, ami 2019 márciusában került megszervezésre Belgiumban. A 3 évente megszervezett világversenyre minden ország egyetlen sommelier-t választhat ki és delegálhat, ahol több napos intenzív próbákon kell helytállniuk – ezeken a megmérettetésen a szakma legjobbjai nem csupán a versenyzők gyakorlati, de elméleti tudását is tesztelik. „Írásbeli előselejtezővel indult a verseny, 60 kérdésre 60 percet kaptunk. Ennél a körnél nagyon sokan kiestek. Ezt követte egy vakkóstolás, majd 2 korábbi világbajnoknak kellett szakszerűen felszolgálni és bemutatni egy italt. Nem volt egy sétagalopp, az biztos.”- mesélte a Mák Bisztró sommelierje. A korábban említett több mint 200 delegált közül csupán a legjobb 60 jutott tovább a következő döntőbe, ahol további kemény kihívásokkal kellett szembenéznük. Ez a verseny tökéletesen rávilágít arra, hogy a sommelier szakma nem csupán a borokhoz fűződik – sokan nincsenek tisztában vele, hogy valójában minden típusú ital ismeretét*

*megköveteli ez a szakma, erre tökéletes példa, hogy az egyik fő versenyszám a sörcsapolás volt, míg a döntőben a párlat kóstolás az egyik legkeményebb feladat. Büszkék voltunk rá, hogy ha Máté nem is lehetett ott a fináléban, a magyar barack pálinka, mint tétel viszont jelen volt az utolsó mindent eldöntő vakkóstoláson – mondja Kovács Gábor, a Magyar Sommelier Club elnöke. Horváth Máté az előkelő 30. helyen zárta a versenyt – óriási elismerés ez, hiszen több hetes felkészítő, szakmai háttérsegítség és coach-ok nélkül jutott el idáig (a legtöbb induló ezekkel mind rendelkezett). A fiatal szakember imádja a kihívásokat, ráadásul pozitívan fordul a tudás átadása felé is: a jövőben szívesen tartana maga is felkészítőket a szakma iránt érdeklődő fiatal tehetségek számára is. Horváth Máté saját Master Class-ára ugyan még várni kell, de az InterContinental Budapest továbbra is otthon ad olyan nemzetközi szakmai eseményeknek, mint amilyen a kubai Havana Club, vagy a francia Chablis borok Master Class-a is volt. A márka menedzserek és borászok ilyenkor személyesen vezetik be a résztvevőket az italok kulisszatitkaiba, akik nem csak izgalmas információkkal távoznak, hiszen az előadók minden esetben meg is kóstoltatják a legjobbak legjobbjait. Azok, akik nem kívánnak elmélyülni az italkülönlegességek világában, de keresik a jó minőséget és a kellemes hangulatot, azoknak ajánljuk a Corso Étterem és Bár Live on the Terrace névre hallgató programsorozatot, ahol élőzene és Budapest egyik legszebb panorámája mellett kóstolhatják meg a izgalmas italainkat.*

## VÉGE

További kérdés esetén forduljon bizalommal munkatársunkhoz:

Kutor Krisztina  
Marketing Manager

krisztina.kutor@ihg.com  
+36 1 327 6461  
InterContinental® Budapest