

Ivo Dvořák (1971)

Ivo Dvořák se dá právem označit jako nejlepší sommelier České republiky. V letech 1985 – 1989 působil jako ekonom obchodního provozu. V roce 1994 pracoval pro restaurant Flambée jako restaurant manager do roku 1999. Aktivně se účastnil založení Asociace sommelierů ČR. Trojnásobný sommelirský mistr ČR.

V roce 2004 zvítězil na Mistrovství světa v servisu doutníků Habanosommelier. Úspěšně reprezentoval ČR na vinařských soutěžích v zahraničí, píše knihy o víně. Dnes je Ivo Dvořák mimo jiné odborným konzultantem vín pro obchodní řetězce.

Praxe

1994 restaurant Flambée jako restaurant manager do roku 1999.

1997 účast na založení Asociace sommelierů ČR do dnešního dne vicepresident.

2000 Bohemia Sekt, manager HORECA

2004 Spar ČR, manager nákupu víno, destiláty

Další činnosti a školení v gastronomii

1999 Trophée Bohemia Sekt 1. místo

2000 Kandidát za ČR na Mistrovství světa v Montrealu

2000 Trophée Ruinart Česká republika 1. místo

2000 Kandidát za ČR na Mistrovství Evropy v Remeši

2000 Sommelier Znovín 1. místo

2001 Grand Prix Brno 1. místo

2001 Trophée Bohemia Sekt 1. místo

2001 Sommelier Znovín 1. místo

2002 Grand Prix Sommelier Vinex 1. místo

2002 Trophée Ruinart Česká republika 1. místo

2002 Kandidát za ČR na Mistrovství Evropy v Remeši

2002 Sommelier Znovín 1. místo

2002 Trophée Bohemia Sekt 1. místo

2003 Trophée Ruinart Česká republika 1. místo

2004 Mistrovství světa Habanosommelier, Cuba 1. místo

Úřední degustátor s oprávněním ČZPI

Absolvent kursu odborného degustátora OIV Klosterneuburského Institutu.

Držitel mezinárodního degustátorského osvědčení OIV.

Spoluautor knihy Hledání pravdy o víně - Sommelierství

Recenzent knihy Hledání pravdy o víně - Jídlo a víno

Recenzent manuálu sommeliera ASI - Sommelier, povolání budoucnosti.

