

Sommelier fra Michelin-restauranten Restaurant domæne vinder verdensmesterskab for unge sommelier



23-årige Toke Fiedler Terkildsen vinder Chaîne des Rôtisseurs Jeunes Sommeliers Competition 2025.

Michelin-restauranten Restaurant domæne kan nu bryste sig af at have en verdensmester på holdet. 23-årige sommelier Toke Fiedler Terkildsen har vundet Chaîne des Rôtisseurs Jeunes Sommeliers Competition 2025, afholdt i Schweiz. Det er første gang en dansker både når finalen og vinder konkurrencen.

Konkurrencen, ofte kaldt verdensmesterskabet for unge sommelier under 28 år, består af blindsmagninger, teori og en scenefinale, hvor deltagerne testes i alt fra vinidentifikation til mad- og vinmatch og serviceniveau under ekstremt pres. Som den næstungste deltager imponerede Toke dommerne ved at vinde den samlede konkurrence og modtage prisen for bedste deltager under 25 år.

"Det føltes som et regnestykke med vin – alt skulle sidde på rygraden. Jeg havde øvet mig hver eneste dag siden maj, men jeg var stadig både overrasket og stolt af at stå i finalen og derefter vinde," fortæller Toke.

Sølv ved DM baner vejen til Nordisk Mesterskab

Ugen inden demonstrerede Toke sit talent ved DM for Sommelierer 2025, afholdt på Restaurant AOC og Moltkes Palæ i København. Her vandt han sølv i sin allerførste konkurrence og kvalificerede sig dermed til Nordisk Mesterskab, der finder sted 27.–28. september 2025.

Fra vininteresse til verdensklasse på fire år

Toke begyndte at interessere sig for vin som 19-årig. På blot fire år har han nået internationalt topniveau med uddannelserne Sommelier fra Vinakademiet (januar 2024) og Certified Sommelier fra Court of Master Sommeliers (august 2024).

Siden september 2023 har han været en del af Michelin-restauranten Restaurant domæne, hvor han har fået optimale rammer for træning og sparring – især fra chef-sommelier Joakim Thomassen.

"Vi er utroligt stolte af Tokes præstationer og glade for at have ham på holdet hos Restaurant domæne," siger Joakim Thomassen. "Han har en sjælden kombination af talent, disciplin og passion. Det er en fornøjelse at følge hans rejse – og vi glæder os til at se, hvor langt han kan nå."

Om konkurrencerne

- **Chaîne des Rôtisseurs Jeunes Sommeliers Competition** samler verdens bedste unge sommelierer under 28 år. Man kan kun deltage én gang. I år gik 3 ud af 17 deltagere videre til finalen i Schweiz.
- **DM for Sommelierer** arrangeres af Dansk Sommelier Forening. I år deltog 13 i semifinalen, hvor tre gik videre til finalen. De to bedste kvalificerer sig til Nordisk Mesterskab.

Endnu en sejr i rækken

Restaurant domæne har de seneste år markeret sig som en stærk aktør i dansk gastronomi. I år fik restauranten igen fornyet sin Michelin-stjerne, og foruden Tokes internationale sejr kan domæne også glæde sig over, at Sophia Rosa Antorini tidligere i år vandt både Årets Kok og Kartoffelprisen. Med disse resultater følger domæne endnu flere anerkendelser til rækken af priser, der understreger restaurantens position i toppen af dansk gastronomi.

For yderligere information om Restaurant domæne: <https://www.restaurantdomaene.dk>

Kontakt:

Restaurant domæne

Chef-sommelier Joakim Thomassen

jet@restaurantdomaene.dk