

Svižné sekání sektů

V areálu vinných sklípků Nechory u Prušánek soutěžili sommeliéři v netradičním otevírání lahví šampaňského a sektů.

Mezinárodní mistrovství České republiky v sekání sektů bylo rekordní. Jak v počtu účastníků, kterých do „vesnice“ – složené pouze z vinných sklípků – přijelo 27, tak i ve vložených disciplínách. Mezinárodní statut zajistila početná účast Slováků. Potěšitelné je, že se do soutěže přihlásila také řada sommelierek. Ještě donedávna bylo toto povolání u nás vyhrazeno takřka výhradně mužům.

Bez carských důstojníků

Dle vžitých tradic patřilo otvírání lahví šampaňského šavlí ke kratochvím ruských carských důstojníků. Podle francouzských pramenů sabráž čili stínání hrdla šavlí začali dělat za Napoleona na oslavu vítězství jeho kavaleristé. Sekty se sekají dodnes a dobře provedená a povedená sabráž je ozdobou každého večírku. Špatná končí v lepším případě politím koberece a přihlížejících.

Mistři „stínači“ mají dokonce celosvětové Bratrstvo zlaté šavle – Confrérie du Sabre d'Or. V jejím čele stojí Velká rada s velmistrem. V České republice je velvyslancem bratrstva sommeliér z Františkových Lázní Milan Průcha. Členové uskupení sekají pouze lahve pravého šampaňského z Champagne, jinak dobře poslouží rovněž tradiční „bohemka“.

Skvělé stínání

Třetí ročník mistrovství v sekání sektů pořádali moravští sommeliéři v čele s Liborem Nazarčukem, který nás reprezentoval na nedávném mistrovství světa, pod patronací Asociace sommeliérů ČR. Soutěž proběhla, stej-



FOTO: LIBOR ŠEVČÍK

ně jako v předchozích dvou ročnících, ve vinném sklepě U Jeňoura ve vyhlášené sklepní lokalitě Nechory u vinařské obce Prušánky na Hodonínsku.

Sommeliéři se utkali ve dvou disciplínách: v sekání a servisu sektu. Před porotou, jíž předsedal prezident Asociace sommeliérů ČR Martin Pastyřík, museli otevřít láhev useknutím hrdla šavlí nebo jinou sečnou zbraní a klasicky a předpisově nabídnout pěnivý mok hostům. Ve finále zvítězil Milan Krejčí, kterému netradiční rekvizity ke stínání v podobě profilu šéfa moravských sommeliérů připravil jeho strýc Rudolf. Nesoustředil se na prosté useknutí hrdla, ale své vystoupení pojal jako show.

Druhá skončila Šárka Pokorná, oba ze společnosti Merlot d'Or. Třetí místo připadlo Otakaru Žoudlíkovi z Bohemia Sektu.

Druhým vrcholem mistrovství byly pokusy o zápis do Guinnessovy knihy rekordů. Pod dohledem zástupce české databanky rekordů postupně v limitu otevřelo 27 sommeliérů láhev sektu useknutím jejího hrdla, a mají tak naději na zápis. Trojnásobný mistr České republiky i Slovenska a semifinalista posledního světového šampionátu Libor Na-

zarčuk se pokusil o překonání vlastního rekordu v otevření co nejvíce láhví sektu useknutím jejich hrdla různými předměty v časovém limitu jedné minuty. Stávající rekord je sedm lahví. Na sekání použil vedle šavle také skleničku, podšálek, popelník, podkovu a svícen, hůl a montážní klíč. Sommeliéři rekord překonali, Libor Nazarčuk vyrovnal svůj loňský, když se zdržel sekáním hrdla klíčem. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Jak správně sekat sekt

Láhev sektu či šampaňského je třeba dobře vychladit na 4 – 6 °C. Odstraňte fólii a drátěný košíček. Najděte na lahvi šev a otočte ji tak, aby byl nahoře. Čepel šavle či jiného předmětu přiložte na šev lahve nakloněné do úhlu 40 – 45 °. Šavlí sekněte po švu lahve směrem vzhůru dost razantně proti rozšířenému hrdlu, které by mělo odletět i se zátkou. Proud sektu spolehlivě odpaví případné střípky skla.

Tlak v lahvi je několik atmosfér, proto dbejte na to, aby nikdo nestál ve směru odletu zátky. To platí i při klasickém otvírání. Mistři dokáží mimo jiné odseknout hrdlo lahve i podstavcem sklenky tak, že sklenka zůstane celá a hrdlo s korkovou zátkou odletí.

