

# Mistrovství sommelierů



Jiří Markuzzi, Otakar Žoudlík a Ivo Dvořák (zleva do prava) při soutěžním nalévání sektu

**T**ak jak rostou znalosti a zájem veřejnosti o víno, měla by být na stále větší úrovni i jeho profesionální prezentace v restauracích, které dbají o spokojenost svých zákazníků. Před pár lety bylo povolání sommelier u nás takřka neznámé. Hosté jsou však již poučenější a vybíravější, vyžadují skutečně profesionálně vedenou nabídku, a tu dokáže předvést jenom vyškolený sommelier. K růstu odbornosti této u nás nové profese přispívají i odborné soutěže. V pořadí již pátý ročník neoficiálního mistrovství České republiky se uskutečnil nedávno v pražském hotelu Top a byl tentokrát i neoficiálním mistrovstvím Slovenska. Tam je sommelierství teprve v plenkách a na vlastní

mistrovství si ještě netroufali.

V porotě mimo jiné odborníky zasedli také tři prezidenti – Martin Pastýřík, prezident spolupřádající Asociace sommelierů ČR, prezident francouzských sommelierů Georges Pertuiset reprezentoval zároveň i asociaci světovou a Štefan Valovič, který je prezidentem sommelierů na Slovensku. Soutěžilo se podle pravidel světové asociace. V základním kole museli například během hodiny účastníci písemně odpovědět na 50 otázek testu, za který bylo maximálně 100 bodů (plný počet se nepodařil získat nikomu). Potěšitelné už v této části bylo, že oproti letům minulým byla daleko vyrovnanější špička pohybující se v pásmu 60 – 80 bodů. (Pokud si chcete vyzkoušet

své znalosti v tomto oboru, můžete se pokusit odpovědět na tři otázky z testu, které uveřejňujeme na této stránce). Poté museli soutěžící charakterizovat a určit původ naslepo nalévaných vzorků vín a alkoholických nápojů, což se laikům jeví jako záležitost velice snadná. Zkuste si to doma s přáteli a uvidíte, že uhodnout jenom odrůdu není nijak snadné. Můžete možná dokonce hosty „dostat“, když jim zavážete oči a dáte jim ochutnat víno. Mnozí nepoznají ani červené víno od bílého. Poslední disciplínou v základní části byla prezentace a otevření sektu před hostem. Tentokrát už jsme našťastí v této roli jako porotci nebyli ohrožováni vystřelenými zátkami, jako se to stalo v jednom z dřívějších ročníků. Profesionální není

vystřelit zátku, ale jemně ji pootáčením láhve vykroutit a udržet v ruce.

Porota sečetla body a vyřkla pro všechny, až na tři nejlepší, nemilosrdný verdikt. Do finále totiž postupují pouze tři nejlepší. K finále, kde se nebere zřetel na předchozí výsledky a všichni začínají s čistým skóre, postoupili v abecedním pořadí Ivo Dvořák, Jiří Markuzzi a Otakar Žoudlík. Před plným Kongresovým sálem museli finalisté hostům ve vylosovaném pořadí nabídnout správná vína k určeným jídlům, odhalit chyby v nápojovém lístku, dekantovat víno a prezentovat, otevřít a nalít sekt. Společně potom ještě v časovém limitu rozlévali co nejrovnoměrněji do 15 skleniček sekt a nesměli se k již nalitým vracet.

Naprostým suverénem byl Ivo Dvořák, účastník Trophee Ruinart i Mistrovství světa sommelierů. Právem zvítězil již potřetí a získal tak nominaci na mistrovství světa, které bude příští rok v USA. ●

**Libor Ševčík**  
libor.sevcik@economia.cz

## Soutěž

- Kolik vína získá vinař vylišováním 100 kg hroznů?
- V kterém století vznikly Habánské sklepy?
- Z kterých dvou odrůd je složeno cuvée Bohemia Regia brut?

Odpovědi pošlete elektronicky na adresu: in.hn@economia.cz  
První tři, kteří odpoví správně, od nás dostanou láhev Bohemia sekt Prestige.



Snímky: Jan Šlipoč