

VÍNO

in.ihned.cz/napoje

Mistři vinných číší

SOUTĚŽ SOMMELIERŮ NA PRAŽSKÉM ŽOFÍNĚ

**Nejlepším sommelierem České republiky roku 2007
a jejich nekorunovaným králem se stal
Jakub Král z pražského hotelu Pod Věží.**

Jakub Král zvítězil v jubilejním, desátém ročníku Trophée Bohemia Sekt – Sommelier ČR 2007. Soutěž, jejímž odborným garantem je Asociace sommelierů ČR (mimořádně právě oslavila rovněž desetiletí své činnosti), má v obtížnosti srovnání pouze s mistrovstvím světa v této speciální profesní disciplíně.

Záludný test

Klání mistrů předcházela soutěž juniorů do 21 let, kteří studují některou ze škol specializujících se na gastronomii či hotelnictví. Vítězem juniorské Trophée Bohemia Sekt, již se zúčastnilo šestnáct soutěžících z osmi odborných středních škol a učilišť, se stal Vojtěch Grmolec z hotelové školy v Mariánských Lázních.

Třidvacítku profesionálních sommelierů očekával v prvním kole odborný test. Obsahoval padesát otázek zahrnujících historii, současnost oboru vinařství, technologii výroby a ošetřování vína, vinařské regiony i dotazy spojené s dalšími potřebnými sommelierskými znalostmi, jako jsou například doutníky či káva. Některé z nich byly v angličtině. Poté následovaly opravy chyb v předloženém vinném lístku a doporučení vhodných vín k menu. V praktické části museli soutěžící správně servírovat sekt a v anonymní degustaci vín se pokoušeli odhalit, o kterou odrůdu jde a odkud pochází.

Do finále tři

Tři nejlepší ze základního kola postoupili do finále, ve kterém začínali prakticky znovu od nuly, tentokrát ale před odbornou porotou a zaplněným sálem pražského Žofína. V porotě mimo jiné zasedli dva prezidenti národních sommelierských asociací, za tu českou Martin Pa-



FOTO: MARTIN SVOZILEK

**Jakub Král, vítěz Trophée Bohemia Sekt
– nejlepší sommelier ČR roku 2007.**

styřík a za slovenskou Štefan Valovič, a tradičně i autor těchto řádků.

Ve slepé degustaci se finalisté snažili poznat a popsat čtyři předložené vzorky. Všichni uspěli se sektem Bohemia Radyně brut. Nejvíce potíží jim kupodivu dělал Müller Thurgau, pozdní sběr z vinařství Pavlov, který měl díky vynikajícímu ročníku až sauvignonové tóny. Následovalo předpisové podávání sektu a červeného vína – včetně jeho dekantace – hostům.

Je potěšitelné, že zájem o soutěž za deset let jejího pořádání roste. Ještě důležitější je však to, že se rozšířily řady skutečných sommelierů, kteří umějí v restauracích hostům doporučit to pravé víno k vybraným pokrmům a navíc dokážou kvalitní vína pro svůj podnik zajistit a správně o ně pečovat. I to totiž patří k dobré gastronomii. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

IN MAGAZÍN HOSPODÁŘSKÝCH NOVIN

HOSPODÁŘSKÉ NOVINY

Rozšiřte si svůj obzor

Angličtina
do kapsy

Praktická
příručka pro váš
byznys



Dárek
pro čtenáře
Hospodářských
novin!

Successful
Telephoning
in English



- 12. 11. » Telephoning
- 13. 11. » Presentation
- 14. 11. » Business Letters
- 15. 11. » Meetings
- 16. 11. » Socializing

začínáme
12. listopadu

233 071 197

www.economia.cz

IN-000634