

Svěží vítr mezi sommeliéry



FOTO: ARCHIV

Povolání sommeliér bylo v našich končinách ještě před nějakými deseti lety neznámé. Ne tak ve vyspělém světě, kde má sommeliéra či sommeliérku každá lepší restaurace. Je to člověk, který hostům nejenom nabízí víno a další nápoje k vybraným jídlům, doporučí digestiv a třeba i doutník po jídle. Většinou se také stará o zásobování a dobrou kondici vinného sklepa. V roce 1997 vznikla Asociace sommeliérů ČR, která o rok později získala plnoprávné členství v Mezinárodní asociaci sommeliérů (ASI). A i v našich vybraných restauracích se už můžete setkat s lidmi s tímto povoláním.

Trophée Bohemia sekt – Sommeliér ČR 2005

Letos se již po osmé utkali nejlepší sommeliéři na mistrovství republiky. Oproti minulým rokům byla soutěž náročnější (viz test) a objevila se zde řada nových mladých tváří z celé republiky. Dokonce mají i juniorskou soutěž a poprvé první tři junioři soutěžili s pro-

fesionály. Vítězka juniorské soutěže, zákeřná mariánskolázeňská hotelovka Mičková by se umístila v soutěži dospělých, pokud by se zveřejňovalo pořadí, dokonce na desátém místě. Je to dobrá zpráva, protože naznačuje, že se v odborných školách už věnuje této profesi zaslužená pozornost.

Soutěž probíhala podle pravidel Světové asociace sommeliérů a její obtížnost byla srovnatelná s loňským světovým mistrovstvím v Řecku. V souladu se světovými pravidly postupují do veřejného finále ze všech přihlášených pouze tři nejlepší bez udání pořadí.

Celá soutěž začala písemným, časově omezeným testem. Obsahoval padesát otázek. Po testu soutěžící museli

poznat anonymní vína a správně prezentovat, otevřít a rozlít do skleniček láhev sektu. Vše se opět bodovalo a jak už bylo řečeno, tři ze soutěžících, kteří získali nejvíc bodů, postoupili do finále.

Velké finále

Ve finále, kde si jeho účastníci vylosovali pořadí, museli napřed opravit chyby v nápojovém lístku a doplnit nápoje k vybranému menu. Potom se snažili poznat a popsat neoznačené vzorky nápojů, kde dominovala vína. Následně před plným sálem na pódiu museli předvést, jak si představují ukázkovou prezentaci vín dvojici hostů. Napřed prezentovali, otvírali a nalévali sekt. Potom se snažili správně předvést, otevřít, dekantovat a nalévat červené víno. To vše za hodnocení odborné poroty.

Vítězem letošního ročníku Trophée Bohemia Sekt – Sommeliér ČR 2005 se stal Libor Nazarčuk.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Výsledky

Sommeliér ČR 2005
Libor Nazarčuk, Břeclav
2. místo Martin Šmíd,
Znojmo
3. místo Klára Götzová,
Praha

SOUTĚŽ

Z oficiálního testu, který měl 50 otázek, jsme vybrali pro ilustraci tři. První tři, kteří na ně bezchybně odpovědí, dostanou od společnosti Bohemia Sekt jejich letošní novinku Prestige Brut Rose. Odpovědi pošlete na adresu: in.hn@economia.cz

1. Křížením kterých odrůd vznikl: Kerner, Aurelius, Rulandské šedé a Pinotage?
2. Z jakých odrůd révy vinné se připravuje Cognac?
3. Co označují pojmy Amadei, Valrhona, Momori?

SLOVNÍČEK

agrafa – kovová spona zajišťující korkovou zátku před vystělením u šampaňských a šumivých vín

ampelografie – nauka o révě vinné

aperitiv – nápoj podávaný před jídlem, který má povzbudit chuť

assemblage – sestavování základního vína pro výrobu sektu z různých vín

dekantace – opatrné oddělení usazenin v lahvi od čirého vína; dělá se především u starých vín

digestiv – nápoj podávaný po jídle, který má usnadňovat trávení

enologie – nauka o vínu

fermentace – kvašení

fortifikace – dolihování vína (např. u portského)

karafa – skleněná nádoba se zúženým hrdlem. Slouží k dekantování starších ročníků vín, může být používána i k servírování rozlévaných vín.

refraktoměr – optický přístroj k měření obsahu cukru v moštu nebo ve víně

solera – systém neustálého doplňování starého vína novým, aby mělo trvalý styl a kvalitu; používá se např. při výrobě sherry