

# Nejlepší je Klára

## SOUTĚŽ O NEJLEPŠÍHO SOMMELIÉRA ČR 2006

**Titul nejlepší sommeliérky České republiky pro rok 2006 získala poprvé žena – Klára Götzová z pražského vinařského domu U Závaje.**

**R**ok od roku v České republice stoupá spotřeba vína, která je nyní přes 16 litrů na obyvatele za rok. Nabídka na trhu a v lepších restauracích je už srovnatelná s vyspělým světem. Pokušuje však stále jeho prezentace. Přitom zájem spotřebitelů se se změnou životního stylu přesouvá od nekvalitních dovozových vín krabicových, které ještě před pár lety ve spotřebě dominovaly, ke kvalitnějším značkám domácím i zahraničním.

Mezi velkoobchodníky udělal například při prezentaci vín pěkný krok kupředu Makro, které ve svém areálu ve Stodůlkách zřídilo pro víno specializované klimatizované oddělení a zaměstnává i jiné lidi, kteří vínu opravdu rozumějí. Také řada restaurací už má mezi svými zaměstnanci specialisty – sommeliéry, kteří dokážou nabídnout hostům k vybranému jídlu tu nejlepší kombinaci vína a starají se o jeho sortiment. Svou zásluhu na tom mají nejenom hotelové školy, které se ve svých programech ve větší míře věnují této odbornosti, ale i různé sommeliérské soutěže. Tou nejvýznamnější u nás je Trophée Bohemia – Sommeliér ČR, která je chápána jako mistrovství republiky.

### Devátý ročník

Dnes už známe vítěze devátého ročníku této soutěže. Poprvé v jejích dějinách se sommeliérským mistrem republiky stala mladá dáma – Klára Götzová,



Klára Götzová v praktické části sommeliérské soutěže.



kteřá prezentuje vína v pražském domě U Závaje. Svými vynikajícími teoretickými znalostmi překvapila už v minulých ročnících, tentokrát dokázala překonat trému i v praktických dovednostech a porazit své mužské kolegy. Z první části do finále podle pravidel Světové asociace sommeliérů, kterou se domácí soutěž řídí, postupují pouze tři. Druhý skončil sommeliér Francouzské restaurace pražského Obecního domu Jakub Bratánek a třetí Jakub Král z malostranského hotelu Pod věží.

Odborný test, z něhož přinášíme tři lehčí otázky ve čtenářské soutěži, byl tentokrát svou obtížností srovnatelný s testy, které musí vyplňovat účastníci sommeliérských mistrovství světa, potvrdil předseda poroty a prezident Asociace sommeliérů České republiky Martin Paštyřík.

Loňský vítěz Trophée Bohemia Libor Nazarčuk nás bude příští rok reprezentovat na dalším mistrovství světa ve Španělsku.

**Nejenom bílé a červené**  
Profese sommeliérů se u nás objevila teprve v devadesátých letech minulého století s pestřejší nabídkou vín a většími požadavky tehdy především zahraničních hostů. Většinou ji vykonávají lidé, kteří skutečně vínu rozumějí a mají ho rádi. Vyžaduje totiž neustálé sebevzdělávání zahrnující mimo jiné i cesty do vinařsky zajímavých teritorií. Je však škoda, že se soutěží nezúčastní více lidí z oboru. Mělo by být prestiží zaměstnavatelů vyslat svého sommeliéra do soutěže, a prověřit tak v konkurenci jeho skutečné znalosti, jako se tomu děje v zahraničí.

Mimo Prahu je tato profese pořád ještě popelkou a v řadě restaurací i v hlavním městě se na dotaz, jaké máte víno, stále ještě setkáte se skutečně vyčerpávající odpovědí, kterou už

### Soutěž

Vybrali jsme 3 z 50 otázek testu, na který museli odpovídat účastníci sommeliérské soutěže. Třem čtenářům, kteří nejrychleji a nejsprávněji dokážou odpovědět a připojí svou adresu, zašle společnost Bohemia Sekt svůj znalci šumivých vín ceněný produkt Bohemia Prestige brut. Stálí čtenáři IN magazínu mají výhodu, protože na všechny otázky už našli odpověď na našich stránkách.

#### 1. Křížením kterých odrůd vznikly odrůdy:

Pálava  
Aurelius  
Rulandské šedé  
Pinotage

#### 2. Jaké vinařské oblasti a podoblasti jsou v České republice?

3. Co označují pojmy Amadei, Valrhona a Domori?

Odpovědi pošlete na e-mailovou adresu:  
in.hn@economia.cz

kdysi dávno kritizoval Karel Čapek – bílé a červené.

První vítězství ženy v této soutěži není nahodilé. Mezi dominujícími sommeliéry muži se totiž dívky a ženy objevují stále častěji. Jejich znalosti a schopnosti rozeznávat vína v ničem nezaostávají za muži. V zahraničních špičkových restauracích nejsou také dobré sommeliérky žádnou vzácností. Na juniorské sommeliérské soutěži, která předcházela Trophée Bohemia Sekt, se dokonce na prvních třech místech umístily studentky hotelových škol – Alena Míčková, Veronika Mašková a Lucie Slavíková. Jde jen o to, aby u oboru zůstaly. ■

**LIBOR ŠEVČÍK**  
libor.sevcik@economia.cz