

Someliéři mají svého mistra

TITUL V SOUTĚŽI TROPHÉE BOHEMIA SEKT – SOMMELIER ČR 2008
ZÍSKAL TOMÁŠ BRŮHA

Po celodenním zápolení a verdiktu odborné poroty mohl generální ředitel Bohemia Sektu Josef Vozdecký předat vítěznou trofej Tomáši Brůhovi, který navíc získal i ocenění za první místo v hlasování veřejnosti.



Mistrem someliérů pro letošní rok se stal devětadvacetiletý Tomáš Brůha.

S lavnostním vyhlášením nejlepšího someliéra roku 2008 skončil jedenáctý ročník soutěže, jejíž účastníci musí mít nejenom rozsáhlé teoretické znalosti, ale i praktické dovednosti spojené se špičkovým podáváním nápojů. Platí zde pravidlo tříkrát a dost. Po třech vítězstvích už se someliér nemůže soutěže zúčastnit. Oba dosavadní trojnásobní vítězové jsou však členy odborné poroty, ke které od počátku soutěže patří i autor těchto řádků.

Vítěz letošního ročníku soutěže, devětadvacetiletý Tomáš Brůha, pracuje jako hlavní someliér uskupení Bohemia Sekt. Loňský vítěz Jakub Král, který právě odchází z restaurace Pod věží, skončil jako druhý, třetí se umístil Jakub Bratánek, působící ve Francouzské restauraci pražského Obecního domu. Potěšitelné je, že oproti letům minulým, kdy za absolutní nepočtenou špičkou

zela velká propast především v teoretických znalostech, se velmi posílil střed soutěžících.

Nepokládat lahev na stůl

Soutěž, jejíž pravidla odpovídají pravidlům someliérského mistrovství světa, je dvoukolová. V první musí všichni účastníci odpovědět na velice těžký odborný test o 50 otázkách v češtině a angličtině, předvést nabídku sektu hostům, opravit vinný lístek a doporučená vína k jídlům. Letos soutěžilo 20 mužů a dvě ženy. V testu museli například správně odpovědět, jaké jsou nejpěstovanější bílé a modré odrůdy révy vinné v ČR (Müller Thurgau a Svatovavřínecké), jaká odrůda se nejvíce používá při výrobě Armagnacu (Ugni blanc) či jak se jmenuje oblast dubových lesů sousedící s Alsaskem (Vogézy). Do finále postupují pouze první tři, pořadí ostatních se nezveřejňuje.

Finalisté musí před publikem předpisově nabídnout, otevřít a podat hostům sekt, bílé a červené víno a pokusit se určit pět neoznačených vzorků vín a destilátů. Zde všichni finalisté bezchybně určili pouze vodu. Při podávání sektů porota hodnotí, jaký inventář soutěžící použije, úvodní servis, prezentaci sektu, praktický servis a celkový dojem. Třeba už pouhé vystřelení zátky při otvírání či položení lahve na stůl znamená nejenom ztrátu bodů, ale i penalizaci. Že se korek z lahve nedoluje rukou, ale pevně drží a uvolňuje otáčením lahve pod úhlem 45°, už ví asi každý.

Odchod šampionů

Prapůvodní použití slova someliér není nijak vznešené. V provenzálském dialektu označovalo člověka, který byl zodpovědný za zvěřecí potahy, které dopravovaly potraviny a nápoje, zejména víno, na královský dvůr. V 19. sto-

letí začali tímto termínem v noblesních francouzských hotelech a restauracích nazývat člověka, který se staral o zásobování a prezentaci vinného sklepa.

Dnes mají someliéři ve více než 40 zemích své národní asociace a pořádají i světová mistrovství. To příští bude v roce 2010 v Chile. Je pravděpodobné, že naše národní asociace someliérů tam vyšle čerstvého mistra ČR v této profesi Tomáše Brůhu.

Na profesionální someliéry už narazíte v řadě restaurací. Je to profese, která vyžaduje stálé sebevzdělávání a k jejímu úspěšnému výkonu zdaleka nestačí jenom to, co se lze naučit na učilišti, případně v hotelové škole. Možná i proto se řada profesionálních someliérů bojí zúčastnit soutěže, v níž se ukážou jejich skutečné teoretické i praktické znalosti a dovednosti. Bohužel ti nejlepší odcházejí z restauračních provozů do klidnějších a většinou lépe honorovaných zaměstnání u dovozců či distributorů vín. Z držitelů mistrovských titulů (viz Vítězové) nepracuje jako klasický someliér v restauraci na plný úvazek už ani jeden. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Foto: Radim Beznoska

Vítězové

Master sommelier

- 1998 Michal Procházka
- 1999, 2001, 2002 Ivo Dvořák
- 2000 Jiří Markuzzi
- 2003, 2004, 2005 Libor Nazarčuk
- 2006 Klára Götzová
- 2007 Jakub Král
- 2008 Tomáš Brůha