

## V. ATOM SOMMELIER CUP 2007

### Ostravská juniorka - když junioři září

Ivana Kovářiková, Ostrava - „Vidět děcka takhle rozzářená, to je nejlepší odměna za čas, který při objevování sommellerie společně trávíme,“ radostně sledoval nástup svých kandidátů k vyhlášení vítězů na podium Výstaviště Černá Louka Bc. František Koudela, odborný učitel gastronomie ze znojemské školy SČMSD. V sommeliérském kroužku má 16 sommeliérů-juniorů, tři z nich "za odměnu" vybral na ostravskou juniorku a znojemská škola se díky jejich výkonům stala "skokanem roku" podobně, jako Lewis Hamilton ve Formuli 1: poprvé v soutěži a hned na stupních vítězů!



Ostravskou juniorku pořádá již pět let v rámci Gastro Festivalu Ostrava vítkovický hotel ATOM a redakce našeho časopisu. Když se potkají dva Lubošové Bártové, navíc oba s láskou ke gastronomii a vínu, je to docela dobrá příleži-

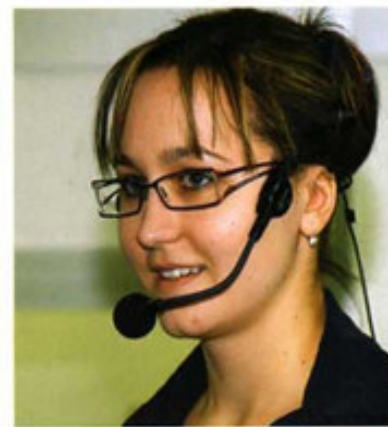


tost podniknout něco společně - a tak vznikl nápad založit sommeliérskou soutěž k povznesení úrovně práce s vínem. „Je radost po pěti letech vidět, jak se zvyšuje úroveň soutěže a zejména jejich účastníků,“ konstatoval v letošním závěrečném slově ředitel hotelu ATOM Lubomír Bárta. „Za pět let jejího trvání jsou výsledky vidět nejen na podiu, ale také v restauracích a vinárnách, kde dnes již soutěžící z prvních ročníků soutěže pracují. Právě to bylo naším cílem, když jsme soutěž zakládali - poskytnout



vínu servis, který mu jako výsostně společenskému nápoji náleží a hostům kvalitní a kvalifikovanou obsluhu a nejen obligátní bílé a červené...”

Za pět let fungování si soutěž našla již svou ustálenou polohu. V podvečer prvního soutěžního dne se soutěžící sommeliéři v salonku hotelu ATOM poprali se stovkou otázek písemného testu, druhou večerní disciplínou je písemná oprava chyb ve fiktiv-



## Nová vína Terroir Levure



**Motto: „Nic nespojuje člověka tak s krajem, jako požitek z vína, které má původ v jeho zemi a které je prosluněno jeho sluncem.“**

Znovín Znojmo ve snaze zvýšit projev původního terroir ve vínech z vybraných viničních tratí si vytvořil svou „kvasinkovou banku“.

Z odebraných vzorků zeminy, kůry, listů a hroznů byly izolovány původní kvasinky, které začal Znovín Znojmo využívat již při výrobě vín z hroznů ročníku 2006 z příslušných tratí. Kvasinky se budou používat tímto způsobem i v následujících letech.

Znovín samozřejmě tuto náročnou izolaci neprováděl sám. Podílel se na ní tým slovenských specialistů pod vedením uznávaného odborníka v této oblasti prof. Ing. Fedora Malíka, DrSc., ze Slovenské technické univerzity, chemicko-technologické fakulty v Bratislavě ve složení RNDr. Valter Volek, Ing. Zdenka Siváková a Ing. Katarína Furdíková.

Vína řady Terroir Levure (=kvasinky) doplňují jako již třetí typ kolekci vín se zvýrazněným projevem terroiru - Terroir clubu s bohatými informacemi o viničních tratích a polohách a Gout de Terroir, typickou výraznější zvláštní chutí odrůdového vína, kterou mu poskytují specifické klimatické a půdní podmínky spolu s tradičními technologiemi. Ve vínech s etiketou Terroir Levure Znovín Znojmo jako první v České republice zvýraznil originalitu, původ a terroir vín i původními kvasinkami *Saccharomyces cerevisiae* z příslušné viniční tratě – v daném případě Stošíkovic U tří dubů. Trať se nachází v blízkosti řeky Jevišovky a Skaličky, je včleněna do areálu ovocných sadů a tří vzrostlých dubů - odtud název. Podloží tvoří křemenné písky s vložkami písčitých jílu, překryté hlinito písčitymi půdami někdy až velmi kyselými - pH 5,9! Viniční trať byla kategorizována číslem 1 - tedy nejlepší. ♣



ním nápojovém lístku a třetí degustace, určení a popis šesti vín respektive různých nápojů. Následovala společná večeře a pak jsme se s kandidáty, učiteli a porotci sesedli do mikrosalonku ke společnému večeru, jímž se ostravská soutěž liší od ostatních podobných. Každoročně se bod bo bodu probere všech 100 otázek testu, společně opravíme chyby nápojového lístku (všichni se chytají za hlavu, že tohle určitě věděli a jen přehlédli...) a sjednotíme si pohled na to, jak by mělo vypadat zítěžší soutěžní podíové vystoupení. „Takový večer dá žákům víc, než půl roku biflování příruček,“ je si jistá paní učitelka Antonínová z Klánovic.

V pořadí podle výsledků prvního dne nastupovali soutěžící sommelieři po celý pátek na soutěžní podiu na výstavišti Černá Louka, aby před zraky poroty a desítek návštěvníků Gastro Festivalu předvedli doporučení tuzemských nápojů ke stanovenému soutěžnímu menu a střídavě praktický servis sektu (liší) nebo červeného vína (sudí).

K soutěži bylo přihlášeno 19 mladých sommelierů, k praktickému podíovému vystoupení jich nastoupilo 14. A bylo se na co dívat - v konkurenci

barmanů, kuchařů, baristů, výčepních či číšníků, soutěžících na Gastro Festivalu se sommelieři určitě neztratili. Bylo zřetelně vidět, kdo prošel jakou přípravou, kdo je již ostřílený ze soutěží a kdo je na ostravském podiu podruhé nebo i potřetí. Nakonec mohli všichni porovnat práci juniorů s edukativním vystoupením mnohonásobného mistra Ivo Dvořáka a potěšit se sabráží v podání Oldřicha Bujnocha.

„Je výborné, když si podobné kvalitně zorganizované a obsazené soutěže vytvoří tradici v regionech, které nejsou zrovna pro víno typické,“ konstatoval viceprezident Asociace sommelierů ČR Ivo Dvořák, který letos zasedl i v porotě.

Po vyhodnocení všech pěti disciplin se po zásluze stala vítězkou Kateřina Králová (376 bodů) ze Střední školy společného stravování Ostrava Hrabůvka, pořadí na dalších místech bylo extrémně vyrovnané: Eliška Strachotová (327) SOU a SOŠ SČMSD Znojmo, Tomáš Novák (326) a Jan Waloschek (323), oba Vyšší odborná škola hotelová Opava. Většina nejúspěšnějších letos končí svou odbornou přípravu. Kdo je na stupních vítězů nahradí příští rok? ♣

