

Regionální noviny

ZNOJMISKO

Vydává NESON s.r.o. Číslo 50 Ročník XXV. Cena 16 Kč/15 Kč (předplatné) Znojmo, úterý 8. prosince 2015



Vánoční výstavu praktických dovedností připravila střední škola na Přímětické ve Znojmě. Široká škála výrobků i dovedností zaujala snad každého příchozího. Mně se osobně líbily dovednosti balení dárků – s touto činností mám odmlačička problémy.
text a foto: -eis-

ZNOJMISKO

Vydává NESON s.r.o. Číslo 50 Ročník XXV. Cena 16 Kč/15 Kč (předplatné) Znojmo, úterý 8. prosince 2015

Stuchlíková nejlepší

ZNOJMO | Do finále juniorské sommelierské soutěže se proborovaly dvě Znojmačky a dvojnásobně vítězství získala vlna a města piva si to tentokrát rozdělili ve znalostech a dovednostech ospojených s vínem. V klání nakonec zvítězila sympatická Znojmačka Michaela Stuchlíková.

Co znamenají označení sur lie? Jedná se o ležení vína na kvasnicích - tato otázka byla za dva body. Co je to burčák a kdy se smí prodávat? Odpovědi se vypisovala slovy - jedná se o částechně zkvášený hroznový mošt, původ Česká republika, od 1. 8. do 30. 11. v roce sklízíme hrozni. Byly i znatější otázky, třeba jakým křížením vznikly odrůdy André, Cabernet Cortis a další. Tak začala soutěž Sommelier Moravy 2015 o titul Junior sommelier Moravy, na kterou přijeli účastníci i ze zahraničí.

Akci připravila Asociace so-

mmeliérů ČR v louckém klášteře ve Znojme, osobně byli přítomni prezident Martin Pastýřák a jeho zástupce Ivo Dvořák, který celodenní program moderoval. Soutěž je určena studentům, pracovníkům v gastronomii a sommelierům, kteří v den konání soutěže nepřekročili věkovou hranici 21 let. Tematicky je zaměřena jak na znalosti o vlněch z Čech a Moravy, tak i na praktické dovednosti.

První praktickou zkouškou všech soutěžících byla degustace anonymních vzorků. Soutěžící si vylosovali jeden ze čtyř vzorků vína. Ivo Dvořák našel soutěžícím anonymní vzorek, aniž by soutěžící věděli, o jaké víno, odrůdu i výrobce se jedná. Soutěžící si losovali ze dvou blýčků, jednoho růžového a jednoho červeného vína. Na popis jejich vlastností měl každý maximálně tři minuty.

Dokončení na str. 2



Michaela Stuchlíková měla z prvenství radost. foto: -eis-

Stuchlíková nejlepší

Dokončení ze str. 1

Jedna slovenská soutěžící měla trému a při neopatrné manipulaci sklenku převrhla a víno vylila. Ivo Dvořák tuto situaci komentoval humorně slovy: „Aspoň vidíme, co si o tomto víně myslíte.“ Pak dodal, že o nic nejde, soutěžící dostala druhou degustační dávku a následně začala popisovat vzorek. Při popisu se v této první semifinálové praktické zkoušce vystřídali všichni soutěžící. Ivo Dvořák má smysl pro humor. Další slovenské soutěžící předdeslal, že může samozřejmě mluvit svým rodným jazykem. Pak se zarazil a dodal: „Pokud to tedy nebude maďarština.“ Další praktickou zkouškou byl servis červeného vína, po kterém následovala přestávka.

Do závěrečného finále se nakonec probodovaly Erika Juránková a Michaela Stuchlíková ze Znojma a Anežka Doubková s Vladimírem Přibáněm z Plzně. Prvním úkolem bylo doporučení tuzemských nápojů k pokrmům jídelního lístku, s čímž neměli soutěžící vážnější problém, byt doporučovali i některé zahraniční nápoje. Poněkud více problémů dělala některým finalistům oprava vinného lístku, kde byla uvedena celá řada nepravd či nepřesností.

Nechyběly chytáky: K jejich rozklíčování museli soutěžící užít logické myšlení. Jen těžko bude podáváno červené víno ročníku 2015, které je vyrobeno z pozdně zrajících hroznů. Dovednosti prověřil servis šumivého vína. Finalistce Michaela Stuchlíkové nešla uvolnit korková zátku sektu a navrhovala, že by jej otevřela sabráží. Na to samozřejmě porota nepřistoupila a galantní muž pomohl pootočít zátkou. Pak již nic nepřekáželo otevření sektu a jeho následnému servírování.

Posledním úkolem bylo charakterizovat jednu z vinařských oblastí Moravy. Vladimír Přibán překvapil detailní znalostí některých vinařství Znojemska. Ovšem na otázku, jaký by doporučil hotel v Mikulově, odpověděl popravdě, že neví. Okamžitě však kontroval, že dokáže vyjmenovat aspoň patnáct takových v Plzni.

Chvilé napětí vrcholila. Nejsmutnější bývá vyhlášení čtvrtého místa. To získala Anežka Doubková. Byt čtvrtým nejlep-

ším juniorským sommeliérem je však rozhodně úspěch. Třetí místo získala Erika Juránková z týmu Koudelas' Girls. Tak nazval s úsměvem skupinu soutěžících Ivo Dvořák, čímž vyjádřil obdiv k zásluhám Františka Koudely o vzdělávání mladých sommeliérek v oblasti dovedností a znalostí a o víně. Dva zbývající finalisté si Dvořák pozval k sobě, oběma zvedl ruce a po chvíli vyhlásil: „Na prvním místě se umístila Michaela Stuchlíková.“ Současné

nechal poklesnout ruku jejího finálového soupeře.

Viceprezident Asociace sommeliérů ČR Ivo Dvořák ohodnotil vysokou úroveň soutěžících, zvláště pak finalistů. Jejich hluboké znalosti jsou příslibem kontinuity nastupující generace. Vyslovil politování, že tato soutěž je bohužel záležitostí jen několika škol, které se jí pravidelně zúčastňují. Jsou jen zlomkem všech akreditovaných škol oboru.

Jiří Eisenbruk



Erika Juránková popisuje vzorek vína před přísným porotcem Ivo Dvořákem. Další fotografie z akce najdete na našich webových stránkách. foto: -eis-