

Z největší useknuté láhve ochutnalo sekt 223 lidí

Tituly zůstaly na Moravě

Kamil Prokeš z rodinného vinařství Proqin Velké Němčice vybojoval titul mistra České republiky v sekání sektů neboli sabráži (sabrage je francouzský výraz pro otevírání lahví sektu useknutím jejího hrdla). Podařilo se mu to již podruhé a navázal tak na vítězství v roce 2009. O prvenství v 7. ročníku Mezinárodního mistrovství České republiky v sekání sektů, které uspořádali moravští sommelieři pod patronací Asociace sommelierů ČR již tradičně ve vinařském dvoře Vinných sklepů U Jeňoura a nového Hotelu Beatrice ve vyhlášené sklepní lokalitě Nechory u Prušánek na Hodonínsku, usilovalo 15 soutěžících z České republiky a Slovenska. Oproti předchozím letem chyběli soutěžící z dalších zemí. „Když v uplynulých ročnících poznali na vlastní kůži úroveň soutěže, přiznali, že ještě musí hodně trénovat. Podle nich se u nás seká první liga, ale oni jsou zatím na úrovni krajského přeboru, a proto skončili hluboko v poli poražených,“ vysvětlil trojnásobný sommelierský mistr ČR a jeden z organizátorů klání Libor Nazarčuk z Břeclavi.

Odborná porota pod vedením prezidenta Asociace sommelierů ČR Martina Pastyřika se shodla, že letošní rok by ve znamení nástupu mladých a především žen, z nichž hned tři postoupily do šestičlenného finále.

Atraktivnost soutěže zvýšil fakt, že její výsledky se započítávají do dlouhodobého hodnocení o Sommeliera roku ČR, na základě, kterého bude vybrán reprezentant ČR pro sommelierské mistrovství světa i Evropy! I to přispělo k tomu, že se na jihu Moravy představila tuzemská sommelierská špička. To jen potvrzuje, že tato akce si vydobyla pozici největšího a nejdůležitějšího setkání sommelierů na Moravě.

Na druhém místě skončil Petr Sláma z pražské restaurace Auberge d'Escargot a třetí místo vybojoval Michal Jandl, sommelier restaurace La casa Argentina Praha. Všichni tři předvedli ve finále za velmi bouřlivé atmosféry skvělé výkony, když láhve sekali nejen šavlemi, ale například i hokejkou, skleničkou, podšálkem, obručí z bečky, puškou, golfovou holí, lopatou a láhve sekali před tělem, za zády a dokonce i na hlavě. Naproti tomu všechny tři sommelierky byly svým postupem do finále velmi zaskočeny, a tak tentokrát na stupně vítězů nedosáhly, ale rozdaly si to mezi sebou o titul nejlepší sommelierka. Ten nakonec také zůstal na Moravě, a to zásluhou Zdeňky Kačmárové z Vinotéky a radničního sklepa Moravský sommelier v Lednici. Ta tak navázala na své vítězství z předloňska. V hlasování diváků zvítězil těsně Aleš Čub z Vinotéky Le Bouchon Karlovy Vary, který se však stejně jako například úřadující mistr Slovenska Tomáš Šajgal, do finále ve velké konkurenci neprobojoval.

Absolutní vítěz Kamil Prokeš i vítězka ženské kategorie Zdeňka Kačmárová dostali za svůj triumf originální šavle na sabráž s pozlacenou rukojetí od Jiřího Horáka z Pardubic.

Hlavní cenou letos byla osmnáctilitrová láhev sektu Sekt Jan Petrák, která se však neseкала. Je totiž putovní a jsou na ní zapsáni vítězové všech předchozích ročníků. Vítěz může láhev kdykoliv otevřít, ale pak ji musí včas vrátit, aby byla opět naplněna. Jedná se totiž o největší láhev sektu vyrobenou kdy na území České republiky a byla proto zapsána jako první sobotní rekord do České knihy rekordů. Její cena se pohybuje kolem 30 tisíc korun.

Dalším rekordem, který zaevidoval zástupce Agentury Dobrý den z Pelhřimova, byla největší láhev sektu vyrobená a useknutá v ČR. Dvanáctilitrové láhvi sektu z vinařství Proqin Velké Němčice usekl hrdlo dvěma sekyrkami v rámci svého finálového vystoupení pozdější vítěz Kamil Prokeš. Z této jediné láhve ochutnalo sekt neuvěřitelných 223 lidí, což je další rekordní zápis a vylepšení rekordu z roku 2010, kdy si připilo 206 lidí. Čtvrtý rekord v počtu lidí, kteří usekli během jedné minuty sekty postupně v řadě za sebou, se podařilo vyrovnat. Stejně jako loni v limitu uspělo v souboji s láhví 34 účastníků, když vedle soutěžících se na rekordu podíleli například i porotci a tuzemští výrobci sektů.

„Čtvrtý rekord nám bohužel nevyšel, protože hned tři láhve při sekání praskly a tak je nemohl zástupce agentury Dobrý den uznat,“ prozradil Libor Nazarčuk, který coby spolupořadatel a moderátor akce stejně jako v předchozích ročnících nesoutěžil.

Součástí mistrovství byla také přehlídka šumivých vín vyrobených klasickou metodou kvašením v láhvi. V konkurenci 110 vzorků z čtrnácti zemí tří kontinentů zvítězilo v hlasování odborné veřejnosti a sommelierů Champagne Théophile brut, před dalším zástupcem této světoznámé francouzské oblasti šumivých vín Taittinger brut Reserve a růžovým šumivým vínem Crémant de Bourgogne Rosé brut od Paula Cholleta.

Z tuzemských sektů se do první desítky prosadily Baphomet sekt Blanc de blanc brut Jakuba Šamšuly z Čejkovic, Hort sekt brut z VINO Hort Dobšice a růžový sekt Cuveé Rosé extra brut 2007 od Sekt Jan Petrák z Kobylic. Alespoň jeden hlas obdrželo 77 sektů, což svědčí o vysoké kvalitě prezentovaných šumivých vín.

Oficiální pořadí Mezinárodního mistrovství ČR v sekání sektů 2011

pořadí			
1.	Prokeš	Kamil	Vinařství Proqin Velké Němčice
2.	Sláma	Petr	Time4Champagne - Auberge d'Escargot
3.	Jandl	Michal	Restaurace La casa Argentina Praha
finále	Kačmárová	Zdeňka	Vinotéka a radniční sklep Moravský sommelier® Lednice
finále	Slavíková	Lucie	Merlot d'Or Plzeň
finále	Málková	Aneta	studentka Znojmo
nejlepší sommelierka	Kačmárová	Zdeňka	Vinotéka a radniční sklep Moravský sommelier® Lednice
cena diváků	Čub	Aleš	Vinotéka Le Bouchon Karlovy Vary

Informace: Libor Nazarčuk, 606 202 595, info@moravskysommelier.cz