



Kamil Prokeš a jeho tři synové

## Každý vinař není automaticky také sommeliérem

Rozhovor s Kamilem Prokešem byl pořízen především při příležitosti jeho vítězství v sommeliérské soutěži Bohemia sekt Trophée. Kamil má toho ale za sebou mnohem víc. Je majitelem vinařství Kamil Prokeš, učí na Ústavu Vinařství a vinohradnictví na Zahradnické fakultě v Lednici, je také několikanásobným vítězem soutěže v sekání sektů - tzv. sabrage, spolu s dalšími působí ve sdružení Mladí vinaři a do toho všeho je otcem tří synů...

Text: Mgr. Darja Kršková  
Foto: archiv Kamil Prokeš a wineofczechrepublic.cz

**►Ahoj Kamile. Po kolikáté ses už vlastně účastnil soutěže Bohemia sekt Trophée a na jakých místech ses dosud umístil?**

Poprvé jsem se sommeliérské soutěže zúčastnil v roce 2000, potom jsem několik let soutěžil a otkrával se, dále jsem s věnováním v sekání sektů a v roce 2016 jsem se vrátil na Mistrovství ČR sommeliérů, tedy Bohemia sekt Trophée, které jsem poprvé vyhrál v roce 2017.

**►Na jaké sommeliérské soutěže se hlásíš? Víš, že**

**se účastníš nejen domácích, ale také zahraničních.**

Na domácí soutěže se můžeš přihlásit, ale na ty zahraniční musíš být nominována Asociací sommeliérů ČR. V tuzemsku jsou nyní pouze dvě soutěže - Bohemia sekt Trophée, tedy Mistrovství ČR sommeliérů, kde jsou otázky zaměřené převážně na svět a jsou velmi podobné těm na mezinárodních soutěžích. Druhousoutěž je Sommelier Moravy, která je zaměřena na vinohradnictví a vinařství v ČR. V roce 2018 jsem

měl možnost Česko reprezentovat na Mezinárodní týmové soutěži sommeliérů v Číně, kde soutěžilo 24 nejlepších sommeliérů napříč světem. Na této soutěži jsem skončil na krásném třetím místě.

**►Kdybys měl Bohemia sekt Trophée nějak charakterizovat v kontextu těch ostatních soutěží, čím je specifická?**

Bohemia sekt Trophée je Mistrovství ČR sommeliérů. Je to také soutěž, která je na velmi vysoké úrovni a je srovnatelná s těmi zahraničními. Sommeliérství není jen vno, to je zastoupeno, tak ze šedesáti procent. Do portfolia sommeliéra patří také znalosti týkající se nealkoholických a alkoholických nápojů, kávy, čaje, čokolády, doutníků či kakaa.

**►Co je pro tebe přínosem v účasti na sommeliérských soutěžích? Nepovažuješ se spíš za vinaře?**

Přínosem je pro mě další vzdělávání, tedy získávání nových informací. Dá se říci, že se sommeliérství jsem začal dříve

jak s vinařením. Kolem roku 2000 jsem totiž pracoval jako sommeliér v expozici Národního salonu vín ve Valticích. Dnes už jsem spíše vinař, ale sommeliérské znalosti a zkušenosti velmi často využívám při řízených degustacích, párování jídla a vína, popisu vína a v neposlední řadě také při přednáškách na toto téma jak na univerzitě, tak na Vinařské akademii nebo v Národním vinařském centru.

**►Jak se během let, co na soutěže jezdíš, změnila jejich úroveň, nastavení pravidel, lidí, co na ně jezdí, atd?**

Sommeliérské soutěže jsou u nás pod záštitou Asociace sommeliérů ČR a od samého začátku jsou na velmi vysoké úrovni a srovnatelné s těmi zahraničními. A lidé, kteří jezdí na soutěže? Případně mi to, že jsme parta kamarádů, která mezi sebou soutěží, ale v pracovním i běžném životě jsme opravdu kamarádi a velmi často spolupracujeme a pomáháme si.

**►Jak se na Bohemia sekt Trophée připravuješ? Dá se na ni nějak připravit?**

Příprava je dlouhodobá a skládá se ze dvou částí. První je senzorka, tedy degustace. Za celý rok ochutnám přes čtyři tisíce vzorků vín. Pouze ochutnám, nevytisknu. U každé skupiny vín se snažím najít určité záchytné body, tedy vždy to, co je pro danou skupinu typické a podle toho potom víno na soutěži popisuji a snažím se určit odrůdu, zemi, oblast atd. Druhá část přípravy je test, který se skládá z otázek, jak již jsem zmiňoval, zaměřených nejen na víno.

**►Můžeš nám něco říct o soutěžení v sekání sektů, které proběhlo naposledy ve Valticích?**

Jedná se o Mezinárodní mistrovství v sekání sektů, které se koná již 15 let, tedy od roku 2005. Na soutěži se neseká jen šavlí, ale také například motykou, sklenicí, golfovou holí, krojovou botou, lakem na nehty a mobilním telefonem. Jsem taktéž trojnásobným vítězem této soutěže, ale již aktivně nesoutěžím, protože tuto soutěž je možné vyhrát maximálně třikrát. Aktuální úřadující vítězkou je Libuše Vrbová z Hus-topečí.

**►S jakými pocity jsi letos soutěžil na Bohemia sekt Trophée? Jaká byla atmosféra? Tušil jsi vítězství?**

Soutěžit chodím, protože mne to baví. Nikdy jsem na soutěži nešel s tím, že bych tušil vítězství. Jak již jsem zmiňoval, tak soutěž je opravdu velmi náročná a pokud nám úplně „nesednou“ otázky v testu nebo se nepovede slepá degustace či servis vína, tak postup do semifinále či finále nemusí být. Konkurence v podobě soutěžících je velmi vysoká. Atmosféra byla perfektní i díky tomu, že se finále koná v Národním divadle v Praze, a navíc byla umocněna i tím, že až daleké Argentiny přijel prezident Mezinárodní asociace sommeliérů Andrés Rosberg.

**►Vidíš nějaký rozdíl mezi moravskými a českými sommeliéry? Přijde mi, že**

**na Moravě je každý sommeliér zároveň i vinař.**

Samozřejmě, že moravští sommeliéři mají k vínu blíž, ale nejde říci, že ten, kdo se nenarodil ve vinařském kraji nebo ve vinařské rodině je automaticky lepší sommeliér. Pro sommeliérství je důležité mít určité předpoklady (možná vloh) v senzorce a potom už je to jen o nikdy nekončícím vzdělávání. Každý sommeliér není zároveň i vinařem, a naopak ani vinař není automaticky sommeliérem. Rozhodně nelze spojovat profesi vinaře a sommeliéra, sice se v mnoha bodech prolínají, ale vinař je enolog, tedy člověk, který hrozny pěstuje, víno vyrábí a má vlastně celý proces jeho vzniku plně v rukou. Naopak sommeliér není jen degustátor, ale komplexní gastronomický odborník, celé portfolio jsem již zmiňoval. Správný sommeliér by měl procesu výroby vína rozumět, ale není jeho úkolem víno vyrábět, ale spíše prodávat, tedy jakási prodloužená ruka vinaře v prodeji vína. Musí být schopen víno správně vybrat, skladovat, připravit na servis, nabídnout, doporučit a naservirovat.

**►Jak si vysvětluješ, že sice existuje soutěž sommeliéru, ale běžně se s nimi člověk skoro nepotká? Běžná obsluha restaurace a kolikrát i vinotéky neví základní informace o nabídce vín. Jak to změnit?**

To je velký problém i pro mne. Velmi často se setkávám s tím, že osoba, která se považuje za sommeliéra mi víno nabízí, prezentuje a servuruje, ale přitom dělá základní školácké chyby. A jak to změnit? Dle mého názoru je to jen o tom chtít se vzdělávat a při tom vzdělávání pochytit co nejvíce informací a potom je v praxi začít používat. Sám ve třech takových kurzech přednáším. Naopak pokud jsem na nějaké rodinné oslavě, tak se mi moji známí bojí víno nalít, aby to neudělali špatně. Já je vždy v tomto povzbudím a dám jim pár základních rad, jak víno správně nalévat.



Při letošním ročníku Bohemia sekt Trophée se nechali obsluhovat herci Iva Pazdlerková a Vladimír Polívka



Stupně vítězů Bohemia sekt Trophée 2019



Úspěchy sbírá také v sabrage sektů