

ROZHOVOR S KAMILEM PROKEŠEM, SOMMELIÉREM ROKU

Přesně rok studoval a intenzivně se připravoval. Cestoval a ochutnával vína, kávy, ale třeba i čokolády. Celoroční dřina se vyplatila. Kamil Prokeš se stal vítězem jubilejního 20. ročníku Bohemia Sekt Trophée. A jen o pár dní později přidal i první místo z mistrovství slovenského. Kamil Prokeš je absolvent oboru vinohradnictví a vinařství na Mendelově univerzitě v Brně. Působí jako odborný asistent na Ústavu vinohradnictví a vinařství Zahradnické fakulty MENDELU, jako lektor na Vinařské akademii ve Valticích, v Národním vinařském centru a Institutu celoživotního vzdělávání MENDELU (ICV MENDELU). Je držitelem sensorických zkoušek, člen Unie enologů ČR a Komise expertů ministerstva zemědělství na SZPI pro hodnocení a zařďování vín. Je majitelem osmi českých a jednoho světového rekordu v sabrage (sekání sektů). A s bratrem navíc před dvěma lety založil vlastní vinařství.

TEXT: Jiří Pokorný



Kamil Prokeš – Sommelier roku 2017

Jak jste se dostal k sommeliérství?**A co Vás na něm nejvíce baví?**

V podstatě náhodou, chtěl jsem zkusit jednu soutěž a zaujalo mne to natolik, že se tomu věnuji doteď. A co mě na tom nejvíce baví? Především poznávání nových vín, alkoholických i nealkoholických nápojů, kávy a čaje.

Co všechno se v soutěži posuzuje?

Jako první jde na řadu vědomostní test. Většinou je sommeliér považován jen za odborníka přes víno, ale to v testu tvoří jen přibližně polovinu otázek. Zbytek se týká kávy, čokolády, čaje, doutníků, nealkoholických i alkoholických nápojů. V tom všem se musí sommeliér orientovat. Po testu následovala slepá degustace tří vzorků – šumivého, bílého

„Ačkoliv o víně z nějakého místa člověk slyší padesátkrát nebo stokrát, teprve až to místo uvidí na vlastní oči a ochutná zdejší víno i se snoubením s regionálními potravinami, tak mu ta skládačka zapadne do sebe.“



rodinný archiv KP

a červeného vína. Museli jsme udělat jejich komplexní popis, což zahrnuje 32 různých charakteristik ve vzhledu, vůni i chuti. Určuje se, jestli je víno připravené k pití, jestli má nějaký potenciál zrání, stanovuje se přibližná cena, odrůda, původ vína i to, s čím ho budeme

snoubit, při jaké teplotě ho budeme podávat a v jaké skleničce.

Co musí člověk umět, aby v tom byl nejlepší?

Musí důkladně ovládat propojení teorie a praxe. Hodnotí se asi šedesát kritérií – od přivítání hostů, představení se, zjištění, kdo bude ochutnávat. A všechny úkony obsluhy se dělají zprava. Jen s jedinou výjimkou – když víno představujete. Vysvětlujete, jaké je víno odrůdy, z jaké je oblasti, jaký má přívlastek, a to nějakou dobu trvá. Pak stojíte zleva, abyste případně nepřekáželi číšníkovi, který zakládá na stůl pokrmy. A pak jsou tu další kritéria, jako je nehlukné otevření láhve, neuchycení korku rukou ale přes příručník, malé ochutnání vína sommeliérem nebo naservírování korku hostům, aby si také mohli přivonět. A jsou tam samozřejmě i minusové položky, když se vám podaří víno vylít na stůl nebo přelijete hostovi skleničku.

Jak se na takovou soutěž trénuje?

Základem jsou kurzy sommeliérství, které pořádá také ICV MENDELU (17. a 18. 1. 2018). A také samostudium.

Musíte tedy otevřít stovky lahví, než si troufnete jít na mistrovství?

Dá se to tak říci. Zároveň je důležitá i jistota v servise. To znamená, že víte, jaké víno servírujete a jak ho máte uchovat.

Jako vinař se snadno dostanete k vínu, ale co kávy a čokolády nebo takové doutníky?

Tady mi příprava trvala daleko déle. Není to úplně segment sommeliérství, kde se pohybují každý den. Ale informací už je dnes relativně hodně a vzorky se u nás dají snadno sehnat. Jen je potřeba se v tom zorientovat a využít každé příležitosti. Například návštěvy ochutnávek snoubení čokolády. Pokud jde o doutníky, tak ty se dají hodně teoreticky naučit. Důležité je snoubení doutníků a nápojů tak, aby sommeliér mohl zákazníkovi nabídnout tu správnou variantu propojení chutí.

Může být v tomto oboru úspěšný každý, nebo je potřeba mít speciálně vyvinuté chuťové buňky?

Ano dá se říci, že mají výhodu senzoric-ky nadaní jedinci, ale může to dokázat každý. Jen je potřeba se vzdělávat.

I degustace se dá naučit. Všechny disciplíny v sommeliérství jsou o vzdělávání a o tréninku.

Nemohu si odpustit jednu otázku.**Jistě znáte film Křídýlko nebo stehýnko, kde Louis de Funès, co by Charles Duchemin, přijde o chuť, ale přes to na základě barvy a vůně přesně uhádne druh vína včetně ročníku a vinařství odkud pochází. Je to vůbec možné?**

Ano, ale musíte to víno znát. Během soutěže Vám například přinesou tři vína, která pocházejí z Chile, Španělska a Itálie a vy musíte určit o jaká vína se jedná a případně určit, z které oblasti pocházejí a bez znalosti těchto vín je to složitější.

Takže se k tomu člověk musí propít?

Vlastně ano. Ale z praxe vím, že je důležité nejen vína ochutnat, ale také navštívit oblast, ze které pocházejí. Ačkoliv o víně z nějakého místa člověk slyší padesátkrát nebo stokrát, teprve až to místo uvidí na vlastní oči a ochutná zdejší víno i se snoubením s regionálními potravinami, tak mu ta skládačka zapadne do sebe. Teprve potom člověk pochopí styl toho vína.

Jaká vína máte nejradši?

Především suchá a šumivá vína a šampaňské. A z těch klasických vín je pro mě srdcovou odrůdou Rulandské modré. Moravské i francouzské z oblasti Burgundska.

A existuje nějaké konkrétní víno, kterého si osobně ceníte nejvíce a pokud ano, tak jaké?

Ano, takový žebříček existuje, ale stále se mění v závislosti na nových vzorcích, které ochutnáte, takže nelze jednoznačně říct, že právě toto víno je to nejlepší.

Co Vás teď v nejbližší době čeká?

Určitě příprava na mezinárodní sommeliérské sympozium, které bude příští rok v říjnu v Číně. Bude potřeba ještě spoustu věcí dopilovat. V Číně jsou oblíbená francouzská vína, takže se bude hodně mluvit o nich. A taky bude sympozium zaměřeno víc na destiláty, čaj a kávu. A samozřejmě budu muset dostudovat čínské vinařství, jejich vinařské oblasti, typické odrůdy.