



O víně se someliérem roku 2019

Ing. Kamil Prokeš, PhD., majitel vinařství ve Velkých Němčicích, letos 23. října už podruhé zvítězil (poprvé před dvěma roky) v prestižní soutěži BOHEMIA SEKT Trophée. Během celého klání, které vyvrcholilo slavnostním finále na Nové scéně Národního divadla v Praze, přesvědčil porotu, že si díky svým znalostem a dovednostem nejvíce zaslouží titul Sommelier roku 2019.

TEXT: FRANTIŠEK VONDERKA

Jak jste se vůbec dostal k víně a jeho pěstování?

Je to jednoduché, protože je to rodové. Víně pro mě láskou, životním stylem a neustálou výzvou k novému poznání, studiu a pokorě. Co já pamatuji, tak můj děda jezdil s koňmi ve vinohradě, vyráběl víno a poté i můj otec vyráběl víno, a proto vinohrad a práce ve sklepě pro mne byla od mala samozřejmostí a kupodivu mě to i bavilo.

Nyní patříte mezi uznávané znalce vína, což potvrzuje i získání titulu Sommelier roku. Rok se blíží ke konci a tak se znalce zeptám, jaké víno by doporučil k vánočnímu stolu a jakému by dal přednost při silvestrovských oslavách? Můžete u vámi vybraných vín i doporučit, k jakému jídlu se nejlépe hodí?

Vánoce, jídlo a víno, to je mnoho chutí a tím i mnoho kombinací. Staročeskou tradici jsou šneci, postní jídlo, štědrodenní oběd a ideálně tedy suché šumivé víno, které se také hodí i k rybí polévce. K rybě, v tomto případě tedy ke kaproví, se jednoznačně hodí suché bílé víno z odrůd Ryzlink vlašský či Rulandské bílé. Naopak dezert, tedy vánoční cukroví, jednoznačně doplní vína přírodní sladká, jako například výběry z bobulí, ledová či slámová vína anebo také výběr z cibéb, u kterého musí být hrozny napadeny ušlechtilou plísní Botrytis cinerea, která tvoří přímo ve vinici ciběby (rozinky). Když se řekne silvestr, tak si ho většina z nás spojí s bublinkami, tedy šumivým vínem. Je to jednoznačně dobrá volba, protože co se snoubení týče, tak právě šumivé víno dokáže velice dobře doprovodit mnoho tradičních silvestrovských pokrmů. Jedním z mnoha příkladů je například česneková pomazánka a růžové šumivé víno, které funguje jako dobrý „hasič žízne“.

Dá se dobré jídlo pokazit výběrem nevhodného vína?

Jednoznačně. Jsou samozřejmě doporučené kombinace, každý z nás to může cítit trošičku jinak, ale mělo by to fungovat jako pomyslné miský vah, tedy víno a jídlo by se měly vzájemně doplňovat. Výsledek by tedy měl mít jakousi přidanou hodnotu, zjednodušeně řečeno při dobrém snoubení ta rovnice musí vycházet tak, že 1 + 1 = 3!

I u nás roste oblíbené šumivé víno. Vyrábí se dvěma hlavními způsoby, klasickým způsobem kvašením v lahvi a také levnějším kvašením v tanku. Může tento rozdíl při konzumaci rozpoznat i laik? Projevuje se rozdílný způsob výroby i na chuti?

Nedá se jednoduše říci, že šumivé vína vyráběná metodou Charmat, tedy kvašením v tanku, jsou horší. Jsou to vína spíše ovocnější, květnatější, a tedy i svěžeji. Opravdoví znalci naopak spíše ocení šumivá vína vyráběná klasickou technologií kvašením v láhvi, která jsou robustnější, nazrálejší, s jemnějším perlením a chlebové cereálními tóny. Hlavní rozdíl je hlavně tedy v popsaném senzorkém vjemu a potom taky i v jemnosti perlení, kdy u klasické technologie kvašením v láhvi je perlení jemnější.

Víně je pro mě láskou, životním stylem a neustálou výzvou k novému poznání, studiu a pokorě. Co já pamatuji, tak můj děda jezdil s koňmi ve vinohradě, vyráběl víno a poté i můj otec vyráběl víno, a proto vinohrad a práce ve sklepě pro mne byla od mala samozřejmostí a kupodivu mě to i bavilo.

Také naši vinaři podobně jako i vy obohacují v posledních letech svoji nabídku o šumivá vína. Na co bychom se při jejich výběru měli nejvíce zaměřit?

Dnes se nabídka šumivých vín od moravských a českých vinařů stále rozšiřuje a je z čeho si vybírat. Já jednoznačně preferuji klasickou technologii kvašením a v láhvi a také šumivá vína.

Můžete dát tip, jak nejlépe kvalitní šumivé víno konzumovat?

Ideální teplota pro podávání šumivých vín je relativně nízká, je to kolem 5 °C. Pro sekty jsou také typické sklenice tulipánového tvaru, tedy relativně vysoké, ale i tento tvar má své opodstatnění, abychom mohli objektivně posoudit nebo také pozorovat perlení. Do těchto sektových sklenic víno naléváme maximálně do jedné poloviny až

dvou třetin obsahu sklenice, přičemž u sklenic pro tichá vína je to maximálně do jedné čtvrtiny obsahu sklenice.

Kromě toho, že vína skutečně znáte, patříte i k mistrům sabrage, čili otevírání láhve šampaňského nebo sektu šavlí. Jak dlouho jste se tuto techniku učil a co je k ní potřeba? Při jakých slavnostních příležitostech se dnes nejčastěji provádí a dají se sekat všechna šumivá vína, nebo jen některá?

Sekty sekám od roku 2001. Vždy, když jsem trénoval na Mezinárodní mistrovství sabrage, tak jsem za týden odseknul více jak 100 lahví sektu. Sabrage není o síle, ale spíše o technice a o švíhu. Sekání pomocí šavle je nejjednodušší způsob, nicméně při soutěžích jsou to daleko náročnější techniky, kdy soutěžící sekají například sklenicí, podšálkem, krojovou botou, golfovou holí, lakem na nehty či mobilním telefonem. Sabrage dokáže ozvláštnit jakoukoliv slavnostní příležitost a velmi často sekám na svatbách, oslavách, firemních akcích nebo také na různých akcích, které pořádají města. Sabrage lze provést jen s láhví šumivého vína, které je vyrobeno klasickou či tradiční technologií kvašením v láhvi. Cenově vyjádřeno přibližně 250 Kč a výš. Levnější šumivá vína neseكات, hrozí to, že celá lahev praskne a může někoho zranit.

Jistě i vy osobně máte svoje oblíbené víno. Jaké to je?

Jak jsem již zmínil, mám rád suchá vína. Odrůdově příliš vyhraněný nejsem, ale preferuji typické moravské odrůdy Ryzlink vlašský či Rulandské bílé z bílých odrůd a Rulandské modré jak v šumivých, tak i v případě vín červených.

