

2013. évi Magyar Sommelier Bajnokság

Pohárnokok a porondon

A Magyar Sommelier Szövetség 2013. június 23-án rendezte meg a 2013. évi Magyar Sommelier Bajnokságot az újjáélelt **BUDAVÁRI MAGYAR BORHÁZBAN**. A győztes, **MOLNÁR GYÖRGY** „rég motoros” a szakmában, ahogy mondani szokás: régóta megérett neki a **BAJNOKI** cím.



A BÁTRAK

Az idei versengés kilenc nevezője

okozott némi nehézséget a versenyzőknek, annál is inkább, mert a párlatok felszolgálása fekete pohárban történt, hogy még a szín se segíthessen a felismerésben. Talán azért volt ez a legnehezebb feladat, mert munkája közben a sommelier nem, vagy csak nagyon ritkán kóstol párlatokat.

A bajnokság levezetését Kovács Antal háromszoros magyar sommelier-bajnok és Schneider Miklós főkoordinátor, a Sommelier Szövetség oszlopos tagja profi módon oldották meg – a háttérben egy tucatnyi sommelier-ből álló csapat összehangolt munkájának köszönhetően.

A korábbi bajnok bronzérmes

A verseny rendkívül szorosnak bizonyult, hiszen minden egyes döntősnek megvolt a maga erőssége, mindenki más-más területen bizonyult profibbnak. A zsűri lehető legteljesebb objektivitását egy minden apró részletre kiterjedő pontozólap biztosította. A versenyzők stílusában is nagy volt a különbség, hiszen a hagyományos, igazi vendéglős stílus és a távolságtartóbb, „fine dining” stílus is képviseltette magát.

Kilenc bátor hadba induló

A kora reggeli órákban megrendezett elődöntőben kilenc sommelier mérte össze tudását egy írásbeli tesztlap kitöltésével, borok és párlatok kóstolást követő leírásával, majd egy gyakorlati dekantálási feladattal. A tesztlap szőlészetre, borkészítésre, borvidékekre és konkrét borokra vonatkozó kérdéseit úgy állították össze, hogy akár egy nemzetközi versenyen is megállták volna a helyüket, a verseny célja ugyanis az volt, hogy magas szintű, a nemzetközi szabályoknak is megfelelő versenyzési lehetőséget biztosítson hazánkban a sommelier szakmában dolgozóknak.

Az elődöntő pontszámainak összesítését követően a legjobb eredményt elérő három versenyző jutott tovább a 14 órakor kezdődő, a közönség számára is nyilvános döntőbe.

Szimulált éttermi helyzetek

A döntőn a szervezők éttermi körülményeket szimuláltak, és a versenyzők ebben az ismerős, mégis ismeretlen közegben folytatták a megmérettetést. A feladatok meglehetősen sokrétűek voltak, és lefedték a sommelier napi feladatait. A pezsgő felszolgálási feladathoz tartozott például a vendégek idegen nyelven történő fogadása is. A döntőben a versenyzők ismét dekantáltak, de már jóval kevesebb idő állt rendelkezésükre, mint az elődöntőben.

A verseny egy olyan hibás borlap kijavításával folytatódott, amelyen a borok, pincészetek, évjáratok és borvidékek nem megfelelően voltak feltüntetve. A sommelier napi munkájához szorosan kapcsolódott az a feladat is, amelyiknél egy megadott ételsorhoz italokat kellett ajánlania, nem feledkezve meg az aperitifről, a vízről és a kávéról sem.

A vakteszt során a borok illat- és ízvilágának leírása rutinfeladatnak bizonyult, azonban a párlatok felismerése és beazonosítása már



Szerző: Káli Ildikó
Fotó: Anthoula Haralambidou



Végül a 2013. évi bajnokságot Molnár György, a Larus étterem vezető sommeliere nyerte, így viselheti a Magyarország Sommelier Bajnoka 2013 címet. A második helyezést Varga Norbert, a Michelin-csillagos Onyx étterem sommeliere nyerte, harmadik helyen pedig a korábban a Csalogány étteremben, valamint több londoni étteremben sommeliereként dolgozó, jelenleg pedig az ausztriai Tement birtokon szőlészettel és borkészítéssel ismerkedő, már egy bajnoki címet is magáénak tudó Cseke Gábor végzett. A versenyzők a Château Vincent pincészet magnum palackjait és a Tarján Glass kézi gyártású, szájjal fúvott sommeliere-sorozatának poharait kapták ajándékba.

Esélyünk a nemzetközi csatáre

Annak érdekében, hogy a jövőben minél több sommeliere tegyen szert versenyzési rutinja, a Sommelier Szövetség gyakorlati céllal zártkörű házi versenyek megszervezését tervezi. Ahhoz ugyanis, hogy magyar versenyző komoly eséllyel indulhasson nemzetközi versenyeken, megalapozottabb szakmai ismeretekre, több tartásra és magabiztosabb kiállásra lenne szükség.

Nagyon fontos lenne továbbá, hogy az éttermek tulajdonosai és üzletvezetői támogassák, hogy a sommeliere munkaidőben kóstolhasson, eljuthasson pincészetekhez, és készülhessen a bajnokságra. Reméljük, egy nap a sommeliere szakmában is olyan támogató szemlélettel találkozhatunk majd, mint a gasztronómiában, a chefek esetében, ahogy azt Bocuse d'Orra való felkészülésnél is figyelemmel kísérhettük. Hiszen külföldön több helyütt tapasztalhatjuk, hogy a legnevesebb éttermekben a chef mellett a második legfontosabb és legismertebb ember maga a sommeliere.

A bajnokság és a sommeliere szakma számára óriási megtiszteltetés jelentett, hogy dr. Fazekas Sándor Vidékfejlesztési Miniszter fővédnökséget vállalt a Magyar Sommelier Bajnokság felett. Miniszter urat külföldi távolléte miatt dr. Kiss Eliza miniszteri biztos asszony képviselte, egyben a zsűri elnöki szerepét is betöltve.

Interjú a bajnokkal

– Milyen szakmai előéletet tudhat maga mögött Magyarország Sommelier Bajnoka?

– 2000 óta vagyok sommeliere, előtte pedig bártenderként, mixerként, bárfőnöként dolgoztam, illetve egy négycsillagos budapesti szálloda éttermét is vezettem. Sommelier-ként több helyen megfordultam, így az Alabárdos étteremben, a legendás Mágns kertben, a Nádor étteremben, majd négy évig a Déryné bistróban. Néhány hónapja pedig a budai Larus étterem és rendezvényközpontban dolgozom vezető sommeliere-ként.

– Hogyan készültél fel és kaptál-e támogatást a munkahelyedtől?

– Először is elvettem a könyveimet, ugyanis nagyon szép boros könyvgyűjteményel rendelkezem, többek között Jancis Robinson és Hugh Johnson könyveivel. Április óta napi három órát tanultam, a magyar borokat részesítve ugyan előnyben. A könyvek mellett az internetről tájékoztam. A Youtube-on többször megnéztem korábbi sommeliere-bajnokok, így Paolo Basso és Gérard Basset versenyzését is. Jelenlegi munkahelyemen, a Larus étteremben nagyon pozitívan fogadták, hogy indulok a bajnokságon, és maximálisan támogatták a felkészülésemet. Ez azt jelentette, hogy az üzletvezető és a tulajdonosok jóváhagyásával a munkahelyemen, munkaidőben folyamatosan kóstolhattam. Pultos kollégáim sokat segítettek a vakkóstolásban: naponta elém tettek öt bort vagy párlatot, és az illat és/vagy a kóstolás alapján ki kellett találnom, hogy mit rejt a palack.

– Hányszor jártál már a bajnoki cím közelében?

– Most voltam ötödször dobogós! 2004-től, amikor is először jutottam be a döntőbe, hol második, hol harmadik helyezéseket értem el. Három éve pedig a Strasbourgbán megrendezett Sommelier Európa Bajnokságon a magyar versenyző, Cseke Gábor mögötti tartalékként személyesen is végigkísérhettem az ottani bajnokságot, ami óriási tapasztalatszerzési lehetőséget jelentett számomra.

– Mi volt idén a legnehezebb próbatétel?

– Az elődöntő írásbeli tesztje nagyon nehéz volt, főként a külföldi borokra vonatkozó kérdések. Annál is inkább, mivel korábbi munkahelyemen, a Déryné étteremben 80%-ban, a Larusban pedig 100%-ban magyar borokból áll a készlet. Eppen ezért régi vágyam, hogy egy időre külföldön dolgozhassak, mint ahogy Cseke Gábor is teszi.

A döntőben pedig számomra a legnehezebb az időhatárok betartása volt. Nehéz volt például dekantálni és közben folyamatosan beszélni a vendéghez.

– Számokra mely feladatok voltak a legtesthezállobbak, amelyekben leginkább ki tudtál bontakozni?

– Napi munkámban is nagyon szeretem az étel-ital párosítást, így az a próbatétel is kedvemre volt, amikor egy adott menüsorhoz kellett borokat, italokat ajánlani. Erre a feladatra nagyon tartogattam az erőmet, és ahogy verseny után többen jelezték, olyan hirtelen vágtam bele az ajánlásba, hogy az egy perces felkészülési időt sem használtam ki. Így a borok mellett ajánlottam vizet, alkoholmentes italokat, aperitifet, amuse bouche-t, és csak utána kezdtem bele a menüsorhoz történő borajánlásba. Egyébként amikor főzök, nagyon szeretek az ételekhez különböző borokat kóstoltatni vagy megfordítva, borokhoz főzni.

– Mit tanácsolnál a jövő sommeliere-bajnokainak, hogyan készüljenek a Magyar Sommelier Bajnokságra?

– A szakkönyveken túl az internet óriási segítséget jelent a felkészülésben. Egyértelmű továbbá, hogy a jelentkező legyen tagja a Magyar Sommelier Szövetségnek, mert akkor rendkívüli kóstolási lehetőségekben és szakmai programokban lehet része. De röviden és velősen egy régi anekdotával válaszolnék: az ifjú hegedűművész hegedűjével a kezében feljön vidékről Budapestre, és tétován megszólítja az egyik járókelőt: „Bácsi kérem, hogy jutok én el az Operába?” „Fiam, gyakorolni, gyakorolni, gyakorolni!” – hangzik a bölcs válasz...

