

Pôvodný text nájdete [tu](#).

Rastislav Šuták: Somelier nie je celebrita, základom je vzdelávanie, pokora a skromnosť

Rastislav Šuták: A somelier nem ünnevelt híresség, a lényeg a tanulás, az alázat és a szerénység

10. až 15. marca 2019 sa v Belgicku uskutočnili Majstrovstvá sveta somelierov, na ktorých Slovensko reprezentoval Rastislav Šuták – somelier spoločnosti Corner & Co. a WinePlanet.sk. Skončil na výbornom 24. mieste (spomedzi 66 účastníkov), čo je najlepšie umiestnenie slovenského someliera v histórii.

A somelier-k világbajnokságát 2019. március 10-e és 15-e között rendezték meg Belgiumban, amely versenyen Szlovákiát Rastislav Šuták, a [Corner & Co.](#) és a [WinePlanet.sk](#) somelier-je képviselte, aki a 66 versenyző között az előkelő 24. helyen végzett, amely az eddigi legjobb helyezés, amelyet szlovák somelier valaha elért.



Blahoželáme k úspešnej reprezentácii Slovenska na somelierských majstrovstvách sveta. V [našom článku](#) sme už písali, že išlo o veľmi náročnú súťaž. No ako ste ju vnímali priamo Vy?

Gratuláluk Szlovákia eredményes képviselőéhez a somelier-k világbajnokságán. Egy [korábbi cikkünkben](#) már megírtuk, hogy egy kifejezetten komoly versenyről van szó. Ön minként látta ezt?

Určite to bola doposiaľ jedna z najťažších súťaží, ktoré som absolvoval. Súťaž bola zložitá aj z pohľadu jej konania - teda v rušnom meste takmer na pobreží. Počas celej doby jej trvania bolo veľmi škaredé počasie, s extrémne nízkym tlakom, ktorý môže niekomu robiť problémy. Viacero somelierov sa prišlo aklimatizovať na miesto určenia už s predstihom. Hlavne v porovnaní so súťažami, ktoré som absolvoval v Mendoze alebo Viedni, to bol z tohto pohľadu veľký kontrast.

Minden bizonnyal ez volt az egyik legnehezebb verseny, amelyet teljesítettem. Bonyolult volt már a körülményeket tekintve is – egy lüktető, zajos városban, szinte közvetlenül a tengerparton. A verseny teljes ideje alatt rendkívül rossz idő volt extém alacsony légnyomás mellett, amely egyeseknek nehézséget, problémát okozhat. Számos versenyző már a rendezvény előtt a helyszínre érkezett, hogy hozzászokhasson a körülményekhez (aklimatizálódhasson). Ez ebből a szempontból nagy különbség volt azokkal a versenyekkel összehasonlítva, amelyeket korábban Mendozában és Bécsben teljesítettem.

Nárocnost súaže odštartovala senzoričnou – s určením troch destilátov a analýzou dvoch vín. V porovnaní s predošlými šampionátmi sa čas skrátil o päť minút. Nasledoval test s časom 60 minút na 60 otázok. Štruktúra testu nebola s možnosťou výberu „a, b, c“. Navyše po absolvovaní senzoričny destilátov aj s algoritmom únavy organizmu.

A verseny kihívásai érzékelési feladattal kezdődtek – három párlatfelismeréssel és két borelemzéssel. A korábbi versenyekkel összehasonlítva minderre ezúttal öt perccel rövidebb idő állt rendelkezésre. Ezt követte egy 60 perces, 60 kérdéses elméleti teszt. A teszt felépítése nem „a, b, c“-feleletválasztós típusú volt, mindezt ráadásul a szervezet kóistolási feladatot követő fáradtsága is tetézte.

Na druhý deň praktická časť servisu vína v krátkom časovom limite. Semifinále a finále najlepších z nás reflektovalo požiadavky moderného someliera vo svete, ktorý nie je len „otváračom“ vín na rajóne, ale plnohodnotným členom tímu na úrovni šéfkuchára alebo restaurant manažera. Klobúk dole pred najlepšími.

A második napon került sor a borfelszolgálati gyakorlati részre, rövid időlimit mellett. A legjobbak közülünk az elődöntőben, majd pedig a bizonyíthaták, hogy megfelelnek a modern sommelier-vel szemben az egész világon támasztott elvárásoknak, aki nem csak a „ház bornyitója“, hanem a főszakács és az étteremmenedzser szintjén is teljes értékű tagja a csapatnak. Le a kalappal a legjobbak előtt.

Na druhej strane multikultúrna rozmanitosť tohto mesta bola príjemným doplnkom k bohatému množstvu vín, ktoré sme mohli počas masterclass-ov ochutnať. Program degustácií bol nahustený na maximum, čo umožňovalo prirodzene splynúť v dobrom pracovnom rytme. Navigácia kandidátov bola podmienená povinnou účasťou celého programu, čo dalo skutočne zabráť. Obávam sa však, že hodnota informácií, skúseností a pokory, ktoré som tam získal, prevyšujú možnosti v súčasnej slovenskej gastronómii, súvisiace so spoločenským vnímaním someliera ako povolania vôbec. Zároveň sa chcem poďakovať manželke za podporu a Asociácii somelierov SR za možnosť reprezentovať.

Másrészről a város kulturális sokszínűsége remekül kiegészítette azt az elképesztő mennyiségű bort, melyet a masterclass-ok során megkóstolhattunk. A kóistolási programot a lehető legsűrűbbre szervezték, amely természetes módon tette lehetővé a megfelelő munkatempóban történő haladást. A jelöltek irányításának feltétele volt a teljes programon való kötelező részvétel, amely rendkívül bonyolultnak bizonyult. Attól tartok viszont, hogy azon információk, tapasztalatok, valamint az az alázat, amelyet a verseny során szereztem, túlmutatnak a jelen szlovák gasztronómiája által kínált lehetőségekre, amelyek a sommelier, mint hivatás társadalmi felfogásával általában kapcsolatosak.

Egyidejűleg szeretném megköszönni a feleségemnek a támogatást, valamint a Szlovák Sommelier-k Társaságának a képviseleti lehetőséget.



Ako dlho sa už venujete profesii someliera? A ako ste začínali?

Mióta űzi ezt a hivatást? Hogyan kezdte?

Podobne ako pri viacerých somelierocho, moja cesta k tomuto povolaniu viedla cez gastronómiu. Najprv ako čašník, neskôr ako plnohodnotný somelier. Somelier je povolanie s požiadavkou neustáleho vzdelávania. Zároveň aj zlepšovania či tréningu z pohľadu senzorického vnímania ušľachtilých nápojov. V hoteloch a reštauráciách som strávil celý svoj život, takže víno a destiláty boli nevyhnutnou súčasťou každodennej práce. Súťaž som bral (a stále beriem) ako príjemné sprestrenie, či „refresh“ tela a mysle.

Hasonlóan, mint sok más sommelier esetében, az én utam is a gasztronómián keresztül vezetett ehhez a hivatáshoz. Először pincérként, később pedig teljes értékű sommelier-ként. A sommelier-hivatáshoz folyamatos képzésigény társul: a fejlődés és javulás, valamint a nemes italok érzékelésének fejlesztése. Az egész életemet hotelekben és éttermekben töltöttem, a borok és a párlatok ennél fogva a napi munkám megkerülhetetlen részeivé váltak. A versenyt egy jóleső, kellemes diverzifikációs lehetőségnek fogtam fel, a test és a lélek felfrissítésének. És ezt így gondolom még most is.

Po jedenástich rokoch súťaženia je z môjho pohľadu zrejmé, že nemajú nič spoločné s kvalitou someliera v bežnom živote. Poznám veľa špičkových somelierocho, ktorí neboli nikdy na súťaži. Súťaž je forma show a čiastočne aj prezentácie, čo nemusí z pohľadu ľudských vlastností každému vyhovovať. Mojou inšpiráciou bola manželka, ktorá je tiež somelierka, a samozrejme možnosť reprezentácie našej krajiny.

Az én szemszögemből tizenegy évnyi versenyzés után világos, hogy a versenyeknek a gyakorlatban semmi közük a sommelier munkaminőségéhez. Rengeteg kiváló sommelier-t ismerek, akik sosem vettek részt versenyen. A verseny egyfajta show, részben előadás is, amely az emberi tulajdonságok nézőpontjából vizsgálva nem mindenkinek ideális terep. Az én múzsám a feleségem volt, aki szintén sommelier, és természetesen a saját országom képviselőjének lehetősége.

Čo musí človek urobiť, aby sa stal somelierom? A čo preto, aby sa stal dobrým somelierom?

Mit kell tennie az embernek ahhoz, hogy sommelier váljon belőle? És mit azért, hogy jó sommelier legyen?

Vzdelávanie, pokora a skromnosť.

Három szó: tanulás, alázat és szerénység.



Čo by ste odporučili fanúšikom vína, resp. budúcim mladým somelierom, ako a kde začať so spoznávaním vína?

Mit tanácsolna a borfanatikusoknak, illetve a jövő fiatal sommelier-jeinek, hogyan és mikor kell kezdeni a borral történő ismerkedést?

Odštartovať samozrejme doma, s našimi vínami. Každý začínajúci somelier potrebuje mentora, ktorý mu pomôže so základnou orientáciou podporenou vzdelávaním v dostupných modeloch. Veľkou chybou je, že mladí ľudia začínajú s vínami, ktoré si vyžadujú skúsenosti a vedomosti. Potom nevedia zaujať postoj k základným vínam, ktoré tvoria najdôležitejšiu časť vo svete vín. Je to podobné, ako keby absolvent konzervatória išiel hneď hrať na koncerte Rachmaninove klavírne koncerty.

Természetesen otthon érdemes kezdeni, a saját borainkkal. Minden kezdő sommelier-nek szüksége van mentorra, aki segít neki az alapvető eligazodásban a rendelkezésre álló modellekben. Nagy hiba, hogy a fiatalok olyan borokkal kezdik, melyek tapasztalatot és tudást igényelnek. Ez után már nem tudnak érdeklődést mutatni az alapok felé, amelyek a legfontosabb részét képezik a borok világának. Hasonlóan,

mintha egy zeneiskola végzős hallgatója azonnal Rachmaninov egy zongoraversenyét próbálná előadni.

Somelier nie je celebrita a nikdy ňou nebude, čo je veľká výhoda. Aj napriek tomu, že mnohí úspech na súťažiach vnímajú ako formu obchodnej stratégie, stále je medzi nami viac vášne aj zvedavosti, ako napr. spoznávať a objavovať kultúru miest, kde tieto vína či destiláty vznikajú. A to je podstata tejto práce. Prinášať ľuďom radosť cez kvalitnú gastronómiu, teda kultúrne miesto, kde sa stretávajú ľudia. Presný opak stravovania na chodníku – v jednej ruke polievka alebo kebab, a v druhej sýtený nápoj. Dobrý somelier drží v jednej ruke kalich s vínom a v druhej encyklopédiu. Z toho vyplýva, že toto povolanie by mohlo byť u nás v budúcnosti žiadané. Ja verím, že tomu tak bude.

A sommelier nem ünnepelt híresség, és soha nem is lesz az, ami nagy előny. Annak ellenére, hogy a versenyeken elért sikert a piaci stratégia egy formájaként értelmezik, továbbra is közöttünk van a szenvedély és a kíváncsiság aziránt, hogy megismerjük azon helyek kultúráját, ahol ezeket a borokat és párlatokat készítik. Ez ennek a munkának a lényege. Hogy örömet okozzunk az embereknek a minőségi gasztronómia segítségével. Egy olyan kulturális hely segítségével, ahol emberek találkoznak. Az utcai étkezéssel ellentétben, ahol az egyik kezünkben leves vagy kebab van, a másikban pedig egy szénsavas üdítő, a sommelier az egyik kezében töltött borospoharat, míg a másikban egy enciklopédiát tart. Ebből következik, hogy ennek a hivatásnak lehet jövője nálunk. Én hiszem, hogy így lesz.

Fordító/Prekladateľ: Unger Tamás István

Obrovské ďakujem patrí mojej výbornej slovenskej jazykovej lektorke, Miriam Oršošovej za jej dôkladnú a nenahraditeľnú prácu.

Rendkívül hálás vagyok nyelvi mentoromnak, Miriam Oršošovának, a sokadik alapos és nélkülözhetetlen lektormunkájáért.

Zdrojom textu a všetkých fotiek je pôvodný článok, ktorého autorom je Ivan Záleský.

A fordításban szereplő összes fotó forrása az eredeti cikk, melynek szerzője Ivan Záleský.

Bp., 2020. november 18.