

FRATIA VINULUI

Federatia Somelierilor intenționează să înființeze o școală în domeniu



Sommelierul Marian Timofti degustând vinurile lui Jarno Trulli, campionul mondial de Formula 1.

Federatia Somelierilor din România intenționează să deschidă o școală de somelierie, potrivit somelierului Marian Timofti, care ne-a declarat că, în prezent, se lucrează, deja, la o programă. Aceasta prevede vizite la crame de la noi din țară și din străinătate, prânzuri și cine didactice. Școala ar urma să fie similară celor din străinătate, care presupun trei ani de cursuri. În cel de-al treilea an se face specializarea somelierilor, care înseamnă asocierea dintre vin și mâncare. „Practic, în ultimul an, după două săptămâni de teorie nu se face altceva decât cină și prânz didactic. Cursanții se așează la masă, comandă ceva de mâncare și un tip de vin, după care trebuie să explice de ce au comandat vinul respectiv”, ne-a spus domnul Timofti, adăugând că este destul de dificilă meseria de somelier, pentru că acesta trebuie să aibă cunoștințe din aproape toate ramurile, în special fizică, chimie, gastronomie: „Sper să fie o școală adevărată de somelierie, cu posibilități. Pentru că și în prezent se predă somelierie, dar nu există aceste posibilități”.

Federatia intenționează să atragă fonduri europene, prin programul de reconversie profesională, investiția fiind estimată la circa 1.200 de euro de cursant, potrivit lui Marian Timofti: „Ea este o sumă minimă pentru ca elevul să aibă toată dotarea necesară - manuale și caiete cu rubrici de jurizare a vinului, schemele de asociere a vinului cu mâncarea și fișele de degustare cu punctarea vinului”.

În condițiile obținerii fondurilor europene, primele serii de elevi vor beneficia de acești bani. „Sperăm să obținem cât mai mulți bani, pentru a avea un număr cât mai mare de cursanți. De exemplu, într-o perioadă de cinci ani să putem ajunge la 50-100 de somelierii școlii cum trebuie la noi în țară. Eu am vorbit cu producătorii și, în momentul când acest lucru se va întâmpla, fiecare producător ne va trimite din vinurile sale pentru ca elevul să poată degusta toate vinurile din România. Mai am mari promisiuni

din Spania și Italia să ne trimită vinuri pentru Școala de somelierii”, ne-a specificat sursa citată.

În prezent, sunt organizate cursuri de somelierie în cadrul „Lira Cop Creative”, predate de Cornelia Toma - profesorul care a școlit toți somelierii formați la noi în țară. Domnia sa ne-a precizat că, din 2003, când somelieria a fost inclusă ca meserie în C.O.R. (Codul Ocupațiilor din România), a format cel puțin 20-25 de somelierii pe an. Potrivit Corneliei Toma, la noi, perioada de școlarizare este foarte mică, de 120 de ore: „Această meserie se capătă în ani. Școlile sunt private și oamenii nu au bani să urmeze cursurile de somelier”.

„Mama somelierilor”, cum îi spun cei din breaslă, l-a avut ca profesor, la rândul său, pe Giuseppe Vaccarini, președintele Asociației Internaționale a Somelierilor.

menea, el trebuie să cunoască lista de bucătărie, preparatele, pentru că un singur condiment pus într-un preparat poate schimba gustul, iar vinul trebuie să se asocieze foarte bine cu sortimentul de preparat comandat”.

Sommelierul trebuie să aibă și o prezență deosebită, să facă o notă discordantă cu ceilalți din restaurant. „El se prezintă cu căruciorul de vinuri, are o ținută impecabilă - costum închis, cămașă albă, papion, șorț și „teste- vin-ul” la gât, format dintr-o ceșcuță ce are la bază niște perlute, prin care poți vedea culoarea vinului

și care, acum, îl folosește mai mult ca decor”.

Sommelierul se adresează doar vinurilor de foarte înaltă calitate. Marian Timofti consideră că, la ora actuală, în România există un singur vin care ar putea fi prezentat de un somelier, „întrucât are o poveste foarte frumoasă în spate.

Din punctul meu de vedere acesta este «Prince Matei» de la Vinarte. Are o poveste frumoasă, am efectuat două degustări pe verticală cu acest vin, asta însemnând același vin, același produs, aceeași crămă, din anul 1998 până în 2007. În 2005 nu a fost produs, producătorul asumându-și riscul de a nu produce acest vin, pentru că anul nu i-a dat calitatea respectivă. Fapt care spune foarte mult despre tradiția cramei. Să vedem ce iese din 2008, pentru că producerea acestui vin presupune doi ani de elaborare”. ■



Rolul somelierului în restaurant

Deocamdată, cuvântul „sommelier” nu există în dicționar, dar va apărea în curând, este de părere Marian Timofti, care definește această persoană după cum urmează: „Sommelierul este ultima verigă a întregului lanț de producere a vinului dintre producător și consumator și cel care poate asocia vinul perfect cu mâncarea”.

Meseria de somelier, adică somelieria, spune Cornelia Toma, „cere o multitudine de cunoștințe în ceea ce privește vinul, de la butucul din vie până ajunge în paharul clientului. Consumatorul îi este foarte greu să citească și să aleagă dintr-o listă întreagă cu meniuri și băuturi și are nevoie de sfatul unui specialist. Aici intervine somelierul, care are rolul de a recomanda, în funcție de ceea ce mănâncă, tipul de vin care se potrivește, trebuie să cunoască sortimentele de vin, să știe cum să le împartă după culoare, după cantitatea de zahăr, trebuie să cunoască modul de păstrare al acestor vinuri - cele albe să fie bine răcite, vinurile roșii ținute la temperatura camerei, iar spumantele frapate. De ase-

Povestea somelierului Marian Timofti

Am făcut școala de somelier timp de trei ani, la Siena și, în prezent, fac parte din Asociația Internațională a Somelierilor, filiala din Toscana.

Cred că povestea care m-a determinat să urmez aceste cursuri este una drăguță. În urmă cu mulți ani am mers cu familia la o aniversare, la un restaurant din Italia. Fiind un necunosător al vinurilor pe vremea aceea, am solicitat un vin așa cum am considerat eu - cel mai scump din cartea respectivă de vinuri. Am văzut acea tresărire la ospătar, care a spus: «Pentru acest vin mă duc să chem somelierul». A venit un tip îmbrăcat elegant, cu «teste-ven-ul» la gât, și ne-a întrebat dacă într-adevăr am solicitat vinul respectiv, la care i-am răspuns că da. Atunci el ne-a spus că nu ni-l poate servi. L-am întrebat: «De ce, nu-l aveți în crămă?». A spus «Ba da, îl avem în frigider, în restaurant, dar nu l-ați comandat ieri». Era un vin care trebuia pregătit pentru a fi băut, cu 24 de ore înainte, lucru pe care eu nu îl știam la momentul respectiv. Trebuia desfăcută sticla cu o zi înainte, pentru a-i da posibilitatea vinului să se oxigeneze. Această oxigenare era controlată, deci trebuia să aibă loc natural, nu forțat. Sommelierul ne-a mai spus că dacă l-ar decanta într-un decantor și l-ar oxigena forțat, s-ar pierde cam 15-20% din calitate. «Mi-ar părea rău să nu înțelegeți acest vin până la capăt», a continuat. La insistențele noastre a avut loc acea decantare, dar pe final am fost serviți, din partea casei, din același vin, dar dintr-o sticlă pe care o aveam ei, pregătită cu o zi înainte. Am rămas uimit de diferența dintre cele două sticle care conțineau, practic, același vin, din același an.

A doua zi, ieșind prin Montalcino, am văzut un anunț: «Încep noile cursuri de somelier la Siena». Atunci am decis că vreau să învăț ceea ce trebuie să știu despre acest produs. La început am lucrat în vie, după șase ani în Piemonte am lucrat la Toscana, ulterior am fost «avansat» la gradul de pivnicer. Atunci a fost momentul când am decis să urmez cursurile de somelier.

Restaurantele noastre de lux ar trebui să angajeze somelieri

Deși cu câțiva ani în urmă a fost emisă o lege care obliga restaurantele cu standard ridicat să angajeze un somelier la un anumit număr de scaune, ulterior această reglementare fiind modificată, prin înlocuirea obligativității cu recomandarea, în prezent aproape niciun restaurant de patru și cinci stele de la noi din țară nu angajează un astfel de specialist.

„Aș vrea să trăiesc în România perioada în care ospătarul va spune: «Vă rog să mă scuzați, vine somelierul să vă servească». Ospătarul doar servește, dar somelierul poate recomanda, exact cum face un medic specialist. E ca atunci când mergem la medicul generalist și el ne consultă, dar, după aceea, dacă nu este de competența lui, ne trimite la specialist, care ne dă diagnosticul și ne recomandă un tratament. Sommelierul trebuie să intervină în cazul în care clientul nu solicită un vin potrivit și să fie un bun diplomat, făcându-l pe client să creadă că, de fapt, opțiunea bună îi aparține”, ne-a comentat Cornelia Toma.

Domnia sa consideră că somelierii sunt foarte scumpi și din cauza acestora restaurantele noastre nu îi angajează, cei mai mulți dintre cei care s-au format la noi lucrând pe vasele de croazieră și în țări precum Italia, Spania sau Franța.

La rândul său, Marian Timofti este de părere că, „dacă un local de lux ar avea un somelier pe tură, acel local ar avea mai mult de câștigat decât să țină 6-7 ospățari. Maxim cinci ospățari trebuie să rămână, dar doi pot fi înlocuiți de un somelier, iar serviciile ar fi mult, mult mai elegante, mai specializate și fiecare client ar pleca mulțumit și s-ar întoarce cu plăcere. Cred că un salariu între 800 și peste 1.000 de euro ar fi absolut rezonabil pentru un somelier și sunt mulți care ar lucra pentru banii aceștia”.

Ospătarul doar servește, somelierul recomandă

Domnul Timofti ne-a povestit: „Eu m-am întors în România acum trei ani și jumătate, după ce am locuit, lucrat și efectuat studiile de somelier în străinătate. Am lucrat în Italia, la Siena, la Firenze, la Montalcino și când lucram acolo datoria somelierului era de a achiziționa vinurile de pe piață, în funcție de meniul aceluia restaurant, de a le depozita în crama restaurantului, pe care este obligatoriu s-o aibă, de a servi acele vinuri la anumiți clienți. Restaurantele respective au vinuri și în restaurant, care pot fi servite de ospățar. Niciun ospățar nu are dreptul să intre în crămă și nu poate servi un vin pentru care nu este calificat. Lucrul acesta este foarte

greu de pus în practică la noi, deoarece șeful de local, când află că somelierul trebuie să achiziționeze vinul și mai ales să-i fixeze prețul, nu are nevoie de el. În viitor, practica va demonstra că dacă un somelier își face meseria așa cum trebuie, restaurantul poate vinde vinurile scumpe la fel de des ca pe cele ieftine. De asemenea, în spatele unui platou cu mâncare este o armată de oameni care-l elaborează și ar trebui să fie cineva care să ofere acest platou cu plăcere, să explice clientului ce conține, să-i spună ce condimente au fost folosite, fapt care la noi nu se întâmplă”.

O altă problemă pe care domnia sa ne-a semnalat-o este aceea că în restaurantele din România nu există distanța potrivită între mese și între scaunele de la masă, pentru ca ospătarul sau somelierul să poată servi clienții, să toarne corect în pahar etc.: „În momentul când vinul este servit în pahare nepotrivite, la temperaturi nepotrivite, când nu este asortat cum trebuie cu felul de mâncare își pierde toată frumusețea. Realitatea este că nu avem o educație enologică în țara noastră, deși s-au făcut pași mari în ultimul timp. Piața promite, dar suntem puțini care luptăm pentru acest lucru. Cred că suntem circa 20 de persoane în această țară care organizăm evenimente, degustări, serate”.

În prezent, nu avem o infrastructură de masă și cazare în zonele cramelor, a afirmat domnia sa, adăugând că, pentru o documentare enologică, turiștii nu au unde să se cazeze după ce vizitează cramele dintr-o zonă. Astfel că fiecare crămă ar trebui să se autogestioneze cu câteva camere și o mică bucătărie, pentru a asigura minimul de cazare și masă.

Tot mai mulți tineri - atrași de arta vinului

Cei câțiva somelieri de la noi organizează diverse evenimente în cadrul cărora se fac degustări și se promovează vinurile, făcându-se educație enologică. Unul dintre aceste tipuri de manifestări a fost „Bucharest Food Festival”, care a avut loc în urmă cu câteva săptămâni și care, potrivit lui Marian Timofti, a avut, pentru prima dată în România, un real succes: „Am organizat două mese a câte șase locuri, eram doi somelieri - eu și cu Bogdan Dumitrescu - listele le făcea Cornelia Toma și

au venit foarte mulți tineri să se înscrie cu câte trei ore înainte. A fost ceva nemaipomenit. Ne gândeam că se vor plimba prin expoziție și vor pleca, dar nu a lipsit niciunul din cei înscriși. Producătorii ne-au oferit vinuri pentru degustarea care s-a făcut în pahare profesionale, pe scaune, organizat, am vorbit despre vin, despre somelierie, despre restaurant, discuția durând 30 de minute. Am numit-o «Reuniunea ABC-ul vinului». Este pentru prima dată când au fost atrași foarte mulți tineri, care s-au înscris și la degustările noastre viitoare”. ■

Decantarea vinurilor reprezintă separarea sedimentelor din buteliile cu vinuri roșii vechi, evitând, astfel, ca particulele solide să ajungă în paharul clientului. Carafarea se face și în cazul vinurilor albe, deoarece permite oxigenarea, aerisirea lor, determinând o mai bună exprimare a aromelor sau buchetului.



Sommelierul Sergiu Nedelea, președintele Federației Somelierilor din România, decantând.

PAGINĂ REALIZATĂ DE EMILIA OLESCU

ÎȚI PASĂ CE BEI? AFLĂ PE CE MERITĂ SĂ DAI BANII!

Premiile de Excelență

Vinul.ro

CONCURS CU JURIU INTERNAȚIONAL, PENTRU CONSUMATORUL DIN ROMÂNIA

25-29 octombrie 2010
detalii pe www.vinul.ro

Mulțumim prietenilor care ne-au ajutat să descoperim cele mai bune vinuri!



• AndreiCrivăț.ro • VinulDeDuminiă.blogspot.com • VinȘiPleee.winespot.ro
• CipWine.blogspot.com • Paharnicul.winespot.com • MihneaMăruță.ro • Răspunsuri.rol.ro
• FromGrapesToWine.wordpress.com • Business.ro