

Сомельє викликали?

Нові часи, відкритий світ, розмаїття можливостей для самореалізації дали старт багатьом новим професіям, про які ще десятьок років тому мало хто чув. Тепер же для України не рідкість такі фахівці, як хедхантер, барбер чи блогер. Сьогодні наша розповідь про професіонала, якого донедавна в Україні можна було зустріти хіба що у відомих столичних ресторанах, та й то не у всіх. Знайомтесь: Людмила ОСТРОВСЬКА, вона – сомельє.



Словник роз'яснює, що «сомельє» – це французьке слово, яким називають знавця і дегустатора вин. Він володіє інформацією про те, як і де виготовляють кращі вина, який напій пасуватиме до тієї чи іншої страви, допоможе розкрити всі грані її смаку. Такий спеціаліст підкаже, як правильно обрати, зберігати і вживати вино. Зазвичай такі фахівці працюють у ресторанах, складають карту вин (своєрідне меню), допомагають відвідувачам обрати ці напої.

Таких професіоналів у Рівному лише 5. Пані Людмила працює сомельє в одному з спеціалізованих торгових центрів Рівного. Розповіла, що фах цей обрала ще вісім років тому:

– Моя основна освіта – інженер-технолог бродильних виробництв і виноробства. Після навчання в університеті в Києві я повернулася до Рівного, деякий час працювала на місцевому

пивзаводі. Але хотілося розвиватися, знайти роботу, яка б передбачала ще й спілкування з людьми. Тому відгукнулася на оголошення на інтернет-сайті. Додатково навчалась у школі сомельє Віталія Ковача. Розширила свої знання проте, як виробляють вино, як розвивається ця галузь у різних країнах. У магазині, де я працюю, представлені майже всі виноробні країни світу. Разом із колегами допомагаю клієнтам обрати вина й алкогольні напої за потребою, навчаємо винному етикету, організовуємо дегустації. Крім того, ми часто буваємо на спеціалізованих виставках, відвідуємо виноробні підприємства в різних країнах, вивчаємо тенденції. Наша місія – робити вищою культуру споживання алкогольних напоїв.

Нерідко клієнтами сомельє стають не лише покупці, а й власники ресторанів, які просять піді-

брати алкоголь, розробити винну карту для їхніх закладів. За словами пані Людмили, рівень рівненських ресторанів відчутно зріс за останні роки. Якщо раніше пропонували вина переважно виробництва України, Грузії, Молдови, то тепер у багатьох є напої з Чилі, Італії, Іспанії, Франції, Нової Зеландії, Австралії.

Таке розмаїття виховує смак, переконана сомельє. Якщо раніше рівняни частіше обирали солодкі (десертні) і напівсолодкі вина, то нині багато хто обирає лише якісне сухе вино, яке не лише смачніше, а й корисне для здоров'я.

– Його важче виготовити, для цього потрібна висока майстерність, щоб зробити продукт неповторним, зберегти смак та аромат винограду, – розповідає Людмила Островська. – Цукор же маскує недоліки, які може мати винний матеріал. У нашій країні ще з радянських часів вино асоціювалося з десертами, солодощами. Європейці ж вживають його під час їди. Коли українці почали більше подорожувати, то відкрили для себе кращі традиції інших країн, спробували кращі напої, розвивають свої смаки.

Звісно ж, в Україні фах сомельє ще недостатньо поширений. Він популярніший у тих країнах, де виноробство має давні традиції, ширше розвинений туризм.



Так народжується справжнє вино: в цих бочках дозріває херес. Місто Херес де ла Фронтера, Андалусія (Іспанія).

Вважається, що сомельє частіше стають чоловіки. Але й дівчат у цій професії чимало. Вони досягають успіху, бо більш старанні, у них краще розвинуті рецептори, переконана пані Людмила. Приміром, цього року на міжнародному конкурсі сомельє Україну представляла теж дівчина.

Аби стати таким фахівцем, потрібно не лише цікавитися темою, а й постійно навчатися. В Україні є дуже хороші професійні школи. Багато хто закінчує їх для себе, аби розбиратись у винах на споживчому рівні.

– Я часто чую дотепи, що сомельє постійно дегустує вино. Справді, ми пробуємо немало, але ж не п'ємо. Щоб оцінити вино, достатньо сполоснути ротову порожнину. У компанії з друзями мене часто розпитують про вина, просять відкоркувати шампанське, бо мені це гарно вдається. Але на день народження чи з якоїсь особливої нагоди вино мені ніхто не дарує. Бо важко догодити чи здивувати. Хіба що колеги можуть вгадати, привезти щось цікаве чи нове з виставки або закордонної мандрівки.

Наталія НИРКОВА