**Содержание**

Введение

1. Основным качеством соммелье является умение

2. «Винное» образование в России

3. Используем возможности

4. Что такое сабраж?

5. Такие разные школы

6. Слово экспертам

7. Проблема выбора

Заключение

Список использованной литературы

**Введение**

**Сомелье́** (фр. *sommelier*) [sɔməlje] или **виночерпий** — работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту. **Сомелье́** (фр. *sommelier*) [sɔməlje] или **виночерпий** — работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту. Сомелье составляет винную карту, занимается дегустацией вин и даёт рекомендации по выбору напитков посетителям ресторана. Сомелье в своей работе пользуется специальным «штопором сомелье». В средние века во Франции при королевском дворе «сомелье» назывался слуга, который отвечал за транспортировку багажа, а позже за бельё, посуду, провизию и винный погреб.

**1. Основным качеством соммелье является умение**

Союз французских Соммелье присваивает звание Мэтра Соммелье (Sommelier), людям проработавшим в этой области более 10 лет. Впервые это звание было присвоено в 1992 году. Слово соммелье произошло от старинного французского слова "sommerier", которое само происходит от слова "bete de somme", что в переводе означает "вьючное животное". На старом французском "sommerier" означало водитель вьючного животного, а также существовало слово "soumeliere", которое переводилось как женщина этого водителя. Затем в 1316 году соммелье назывался человек при королевском дворе, который был ответственнен за транспортировку багажа, а позже за белье, посуду, провизию и винный погреб. До 1690 года, соммелье при королевском дворе это человек, который подготовливал приборы и выбирал вина для стола. Затем все остальные функции исчезли и на сегодняшний момент соммелье - это хранитель винного погреба в ресторане. Соммелье ревностно охраняет свой винный погреб, который он должен заполнять по мере необходимости. В этой связи соммелье часто посоветует какое вино более гармонично подойдет к их заказу. Соммелье помнит наизусть все вина представленные в его карте вин, которая иногда может включать более сотни наименований. Целью его диалога является желание угодить клиенту, его пожеланиям, вкусам и бюджету. Часто соммелье имеет особые доверительные отношения с постоянными клиентами, но также должен уметь войти в доверие к новым клиентами, часто иностранцам. И наконец соммелье руководит подачей вина к столу, что представляет собой целое искусство. Вначале соммелье презентует вино, его платье, его цвет, затем небольшая дегустация для клиента, и лишь потом разливает вино по бокалам. Соммелье должен любить свое вино, как шеф-повар любит свои продукты. Он должен проникнуть во все их секреты, знать их. Соммелье умеет анализировать вина, распознавать их по обонянию (на нос). Энология - наука о вине, это наука и в то же время это увлечение. Но соммелье также выступает в роли технаря. Он должен уметь хранить и подавать вина к столу. Также он выступает в роли управляющего: так как погребом нужно управлять. Погреб всегда должен быть полон, иногда нужно следовать моде, подбирать вина гармонирующие с новыми "созданиями" шеф-повара. Для того, чтобы правильно подать вино к столу, соммелье должен быть и психологом, чтобы найти правильным подход к клиентам. Очень часто соммелье говорит на нескольких языках. Ну а все - таки какое же основное качество для соммелье? Услышав этот вопрос многие задумаются, что же самое главное - подача вина или умение вести погреб или? Так вот почти все соммелье отвечают на этот вопрос одназначно: основным качеством соммелье является умение оставаться трезвым. Так как после нескольких дегустаций, можно запросто потерять голову...

**2. «Винное» образование в России**

Где же сегодня в России можно получить «винное» образование? Ответ напрашивается такой: в одной из существующих «школ вин» или «школ сомелье».

Сомелье не рекомендуют недооценивать своих гостей: они зачастую проявляют поразительную Сомелье не рекомендуют недооценивать своих гостей: они зачастую проявляют поразительную осведомленность о винах и виноделии. Что ж, разбираться в винах нынче модно. Это умение становится неотъемлемой частью имиджа успешного человека. Примерно так: «я не только могу позволить себе Petrus, но и представляю себе, что это такое и зачем мне это нужно». Или так: «пусть не Petrus - впрочем, я уже понимаю, что это «не мое» и знаю, что для меня нет ничего лучше Barolo». Становится важным не только произвести впечатление на друзей и близких или не ударить в грязь лицом перед партнерами на официальном обеде; сегодня актуально знать, что тебе нравится и на что ты готов тратить деньги. По этой причине многие люди вполне серьезно подходят к вину: изучают литературу и СМИ, просматривают рейтинги, посещают винодельческие регионы, и, разумеется, стараются получить хотя бы минимальное образование в этой области.

**3. Используем возможности**

Сегодня получить определенные знания в области вин гораздо проще, чем лет 10 - 12 назад, когда появлялись первые сомелье-самоучки. Тогда в стране практически не было специализированной литературы (по крайней мере, на русском языке) и периодических изданий, не было такого количества информативных интернет-источников; тематических мероприятий, касающихся вин, проводилось крайне мало, и, что весьма немаловажно, почти не существовало профессиональной среды общения. В настоящее время эти проблемы в определенной степени преодолены. Однако сомелье и другим профи винного бизнеса нельзя отставать от своих потенциальных клиентов; они должны быть в курсе последних тенденций и постоянно совершенствоваться (отметим, это делают не все, и многие «звезды» сегодня заметно уступают молодым специалистам — но это уже, как говорится, другая история).

**4. Что такое сабраж?**

Сабраж (sabrage, от фр. sabrе — «сабля») — обычай откупоривать бутылку шампанского ударом сабли. 200 лет тому назад солдаты конницы Наполеона и русские гусары одинаково хорошо умели срубать верхушки бутылок одним ударом лезвия. И если в России подобный прием канул в Лету, то во Франции сабраж остался на положении высокого искусства, символа элегантности имперских времен. Существует, по крайней мере, две версии происхождения техники сабража. Согласно первой (прозаической) кавалеристы предпочитали утолять жажду, не слезая с лошадей. Поэтому открывали бутылку, не бросая поводий, ударом тяжелой сабли по горлышку. Вторая версия (романтическая) ссылается на тот факт, что многие наполеоновские офицеры высоких чинов увивались за мадам Клико, овдовевшей в 27 лет. Желая произвести впечатление на молодую и богатую даму, офицеры якобы каждое утро проезжали мимо ее поместья, и, завидев мадам Клико, дружно салютовали ей, откупоривая саблей шампанское — её изготовления, разумеется. Из соображений безопасности технику сабрирования лучше осваивать под присмотром мастера-сабрёра, но, при известной осторожности, можно рискнуть проделать это самостоятельно. Вам понадобятся специальная сабля для сабража (или любая другая, достаточно увесистая и не очень длинная сабля) и бутылка шампанского. Причем последнюю нужно заранее «подготовить»: за несколько часов (лучше за сутки) положить в холодильник, где бутылка остынет до 7 - 8 °C. Ведерко со льдом для этих целей использовать нельзя, поскольку оно не охладит горлышко, самую важную в данном случае часть бутылки. Именно на горлышке, прямо под нижней границей выступа, стекло обладает наибольшей хрупкостью — за счет «внутреннего напряжения». Другими словами, при изготовлении бутылки в этом месте стекло испытывает максимальную нагрузку при вытягивании, и именно этот невидимый шов должен быть точкой приложения силы при сабраже. Однако ни в коем случае нельзя горлышко «рубить поперек»: удар нужно наносить плашмя тыльной стороной сабли, под самый канюль, с которого предварительно лучше частично удалить фольгу. Итак, возьмите в одну руку бутылку и держите ее под углом 30 - 40 градусов к горизонту, упираясь большим пальцем в углубление на донышке. В другую руку возьмите саблю и сделайте несколько скользящих движений вверх-вниз бутылки, примеряясь к удару. Потом, также плашмя, без замаха, стукните тыльной стороной сабли под «кольцо» на горлышке бутылки. Хорошо охлажденное стекло довольно хрупко в точке удара, так что будет достаточно одной микротрещины, чтобы вокруг горлышка образовалась целая сеть трещинок. Проникнув в них, углекислый газ, давление которого в охлажденной бутылке шампанского превышает 7 атм., довершит дело, начатое саблей, и верхняя часть горлышка отлетит вместе с пробкой, оставив аккуратный гладкий срез. Поскольку дальность ее полета может составить 10 м, сабраж лучше проводить на свежем воздухе. Хлынувшая из «обезглавленной» бутылки пена смоет с горлышка возможную стеклянную пыль, а сразу вслед за этим нужно подставлять бокалы, чтобы драгоценный напиток не вылился вслед за пеной на землю. С удачным сабражем Вас, господа!

**5. Такие разные школы**

Итак, где же сегодня в России можно получить «винное» образование? Ответ напрашивается такой: в одной из существующих «школ вин» или «школ сомелье». Таких заведений немного. В Москве, по сведениям «ИВ», сегодня их 6. Одна из старейших школ — при компании «Виником»; довольно давно существующая и хорошо известная школа вина «Энотрия», работающая при Российской Асоциации Сомелье; школа вин и высокой гастрономии «Ностальжи», уделяющая особое внимание сочетаемости блюд и напитков; школа Wine People, организованная при «Союзе Сомелье и Экспертов России»; относительно недавно открывшаяся школа при компании «Каудаль» и также молодая «Академия винного бизнеса». В Санкт-Петербурге работают 3 учебных заведения: школа вин «Сомелье», Школа вина Pro Sommelier и недавно открывшаяся «Винная академия», являющаяся отделением международной винной школы WSET. Преподавателями во всех этих заведениях, как правило, вступают известные российские (иногда — и западные) эксперты и титулованные сомелье. В Москве это Юлиана Григорьева, Роберт Джозеф, Юрий Зыбцев, Бретт Криттенден, Анатолий Корнеев, Александр Купцов, Артур Саркисян, Эркин Тузмухамедов, Александр Фомичев, Жанна Эверинг, и многие другие. В Санкт-Петербурге — Роман Веселков, Леонид Гелибтерман, Дмитрий Журкин, Леонид Стерник, Татьяна Шарапова, Игорь Шарбатов и др. Программы всех школ имеют много общего. Как правило, они включают в себя ряд вводных занятий; наибольшее количество учебных часов уделяется виноделию Франции, по несколько лекций обычно определяют на виноделие Италии, Испании, Германии и т.д. Есть, разумеется, и различия — скажем, где-то нет отдельного занятия, посвященного винам Австрии, где-то — Грузии; в одной школе предусмотрен ряд лекций по сочетаниям блюд основных европейских кухонь с местными винами, в другой — нет. Различается, разумеется, и количество учебных часов в целом.

Стоит добавить, что большинство школ сегодня предлагают не одну, а несколько форм и программ обучения: утренние и вечерние, для новичков и «продвинутых» специалистов, интенсивные группы и т.д. Что касается школ в регионах России, то здесь довольно сложно с уверенностью сказать что-либо определенное. Безусловно, школы существуют: так, например, в Екатеринбурге работает школа вин Уральской ассоциации сомелье. Но в целом информацию о том, где, кроме двух столиц, можно получить «винное образование», найти нелегко. А ВУЗ и ныне там… А есть ли государственные заведения, способные дать знания в области вин? Увы, пока нет. Как, собственно, нет и официального признания профессии сомелье. Есть ВУЗы, позволяющие получить профессию технолога, виноградаря и т.д., однако это все же другая задача. «Помимо специализированных «винных» школ», образование, связанное в той или иной степени с вином, можно получить также в Тимирязевской Сельскохозяйственной Академии на кафедре виноградарства и в Московском технологическом институте пищевой промышленности на кафедре технологии переработки винограда», — рассказывает Леонид Гелибтерман, генеральный директор компании «Уайтхолл-Санкт-Петербург». Однако здесь следует отметить, что в России, где виноделие не является приоритетной задачей сельского хозяйства, дела с учебной базой обстоят зачастую не идеальным образом. Колледжи, готовящие официантов или метрдотелей, иногда могут дать начальные знания в области вин — но это все же большая редкость. Важно отметить, что сегодня многие сомелье, имеющих образование «школы сомелье» и опыт работы в виноторговом бизнесе хотели бы продолжить учебу на более высоком уровне. Так, по итогам опроса участников Конкурса «Петербургский сомелье-2006» подавляющее большинство сомелье заявили о желании ездить по винодельческим регионам, стажироваться на винодельнях и т.д. При этом многие дополнительно отметили, что хотели бы получить специализированное образование в зарубежной школе, либо высшее образование по специальности «энология». Такие запросы рынка позволяют надеяться, что российское винное образование будет совершенствоваться не только в количественном, но и в качественном направлении. И начало этому уже положено. Так, недавно школа вина «Энотрия» представила свой новый профессиональный дегустационный класс в Москве. Поэтому случаю столицу посетили президент Международной ассоциации сомелье (ASI) Костас Тулумтзис и ее исполнительный директор Джузеппе Ваккарини. Дело в том, что «Энотрия», по заявлению ее организаторов, пока единственное в стране винное лицензированное образовательное учреждение, которое вышло на международный уровень, его слушатели получают диплом, отмеченный печатью ASI.

**6. Слово экспертам**

Основным недостатком «винного образования» является отсутствие государственного стандарта на получение профессии сомелье, — говорит Леонид Гелибтерман, генеральный директор компании «Уайтхолл-Санкт-Петербург». — А если его нет, значит, нет объективной системы оценки качества образования, которое дается в той или иной школе. Отсюда возникает субъективность при оценке достоинств и недостатков. В любом случае, хорошо, что такие школы есть, что они работают, готовят специалистов для быстро растущего рынка. Хочу надеяться, что российское «винное» образование будет развиваться в направлении, которое позволит добиться от государства полноценного признания профессий «сомелье» и «кавист», и получения единых государственных стандартов для получения этих профессий. Новые школы сомелье будут открываться не только в Москве и Санкт-Петербурге, а также в ряде крупнейших региональных российских центров. Качество образовательных программ будет улучшаться, а преподавательский состав — расширяться.

Отсутствие профессии сомелье в реестре профессий РФ создает ситуацию, когда различные учебные заведения берутся за обучение, не имея стандартизованного набора требований к обладателю этой профессии, — Наталья Богданова, руководитель программ WSET в России. — Это, в свою очередь, приводит к бессистемности образовательных программ и к неравноценности дипломов и сертификатов разных школ. Обучением зачастую занимаются не профессионалы, а энтузиасты, и в итоге мы имеем дело с винными курсами разных уровней. Кроме того, конечно, влияет на качество обучения отсутствие возможности практических занятий на виноградниках и винодельнях, которые часто входят в программу обучения сомелье в зарубежных школах. В нашей школе обучение строится следующим образом: курс подразделяется на несколько уровней, в каждом из которых (с разной степенью охвата предмета), затрагиваются, такие темы, как сорта винограда, стили и типы вин, технология производства вина и проводятся дегустационные сессии. Эта нелинейность как раз и является одной из особенностей нашей школы, т.е., выбирая курс, студенты определяют насколько глубокие и широкие знания по предмету они хотели бы получить. Еще одним важным преимуществом школы является то, что мы уделяем большое внимание практическим занятиям — дегустациям. Объективность в отборе образцов для них гарантируется разработанными WSET дегустационными матрицами. «Академия Вина» является Аккредитованным Центром Преподавания Программ WSET. В нашей школе будут предлагаться 3 квалификации: WSET Foundation, WSET Intermediate, WSET Advanced.

— Учащиеся школы Pro Sommelier нацелены изучать не множество вин, не разнообразие их производителей и торговых марок, а само вино, как биохимическую среду, как культурный и исторический феномен, как гастрономический объект и т.д, — говорит Татьяна Шарапова, содиректор Школы вина Pro Sommelier. — Наши выпускники могут самостоятельно находить причинно-следственные связи между органолептическими свойствами вина и особенностями терруара, технологии и сорта винограда, строить умозаключения о характере и происхождении любого вина, выносить ему оценку, а это куда ценнее, чем заучивание наизусть мнений авторитетных винных критиков. Профессия сомелье для России — явление новое. Для школ сомелье это открывает широкие перспективы в плане творческого поиска, возможности постоянно обновлять и совершенствовать программу обучения. Как всё новое, эта профессия в стране сейчас на пике популярности. По этой же причине в подготовке сомелье у нас отсутствуют закостеневшие академические каноны и чиновничий контроль, на которые часто жалуются европейские коллеги. Основным же недостатком винного образования мне видится удаленность от виноградников и заводов первичного виноделия, что не позволяет показать наглядно стадии развития лоз, этапы винификации и т.п. Чтобы компенсировать это, мы активно используем на занятиях видеоматериалы, демонстрируем слайды, образцы почв и технологических материалов, используемых в виноделии, также организуем стажировки для наших лучших выпускников на европейские винзаводах, стараясь максимально раскрыть сомелье все секреты производства вина.

**7. Проблема выбора**

Что же можно порекомендовать людям, решившим для себя получить те или иные знания по «винной» теме? «Если вы решили получить «винное» образование, то вам необходимо четко ответить себе на вопрос, для чего вам это нужно, — говорит Леонид Гелибтерман. — После этого и выбирайте ту или иную форму обучения, ту или иную школу. И помните, что избыток информации гасит радость. Как сказал Даниеле Чернилли, издатель итальянского журнала «Гамберо Россо»: «Пить вино — это удовольствие, а вот дегустировать — работа». «При обсуждении программы важно также обращать внимание на широту дегустационной практики, на то, как будут подбираться вина, а также на наличие учебных и методических материалов», — продолжает тему Наталья Богданова, руководитель программ WSET в России. И, разумеется, огромное значение имеет преподавательский состав: уточните, кто именно и какие лекции будет проводить. Однако помните, что, как и в любом другом случае, обучение подразумевает и самостоятельную работу. Вам придется читать специализированную литературу, изучать интернет-сайты и т.д., в идеале — посещать профессиональные мероприятия (выставки, тренинги, мастер-классы и т.д.). Это непросто, но… это очень увлекательно!

**Заключение**

# Сегодня сомелье – дегустатор и ресторанный хранитель вин – одна из моднейших городских профессий. Однако хватает и проблем.Профессия сомелье не приживается на московской почве. Но винный критик Игорь Сердюк уверен, что все будет хорошо.

Если Тельца подвести под Персея, получится созвездие Сомелье. Кто такой сомелье? Безжалостная этимология игнорирует романтический флер, окружающий эту профессию, и отсылает нас к старофранцузскому слову, означающему «погонщик вьючных животных, отвечавший, помимо прочего, за доставку вина ко двору». Сегодня сомелье – дегустатор и ресторанный хранитель вин – одна из моднейших городских профессий. Однако злые языки считают, что этимологический смысл не исчерпал себя до наших дней. Сомелье управляют обремененными золотым грузом тельцами подобно тому, как они погоняли скот во времена гужевого транспорта. Что с того? Каждой пастве нужен свой пастырь. А сомелье – пастырь ищущих вкус. Эта профессия стала востребованной в ресторанах – сначала, конечно, французских – относительно недавно, лет 30 назад, когда вина начали обретать свою цену и доля выручки от них приблизилась к половине совокупного оборота ресторана. С одной стороны, рестораторы поняли, что эффективный продавец вина оправдывает свою зарплату, с другой – потребителю понадобился поводырь по винному миру.

В глазах клиента сомелье сделался оправданием высокой цены на лучшие вина и частью их добавленной стоимости. Первыми это поняли винные поставщики, которые взяли на себя заботу об образовании своих будущих ресторанных послов. Школы сомелье, что в России, что за рубежом, щедро спонсируются производителями и импортерами алкоголя. Логично, и греха в этом нет. Грех начинается позже, когда обученный и занявший свой пост сомелье ищет спонсорской поддержки в обмен на включение вин в ресторанную карту или приоритетное предложение их клиентам. В профессиональной среде такой вид спонсорской помощи называется откатом, а юридически это взятка. Нашего коррумпированного сомелье можно понять. Он молодой и амбициозный человек. У него сложная, требующая интеллекта, самообладания и ответственности работа. Зарплата его редко превышает полторы тысячи условных единиц, а в дележе чаевых он, как правило, не участвует. Наконец, его карьерные перспективы крайне туманны – именно потому большинство сомелье быстро переходят на место управляющего ресторана или сейлз-менеджера виноторговой компании. Российские звезды первого поколения, блеснувшие на конкурсах и засветившиеся в прессе, не воспитали себе достойной смены, скорее всего, по той же причине. Путь сомелье в просвещенной Европе иной – со временем он либо становится совладельцем ресторана, либо открывает свой бизнес. И в том, и в другом случае он стремится угодить клиенту больше, чем поставщику. Ну так что же нам теперь вообще не ходить в московские рестораны – или брать с собой обличительную съемочную группу, вливаясь в ряды борцов с коррупцией? Добить пошатнувшуюся молодую профессию окончательно? Выбор антикоррупционного пути зависит от веры или неверия в человечество. Гуманистический подход состоит в том, чтобы понять: сомелье, как, впрочем, и любое должностное лицо, берет взятки от слабости. От неуверенности в своем настоящем и будущем. Наконец, от неуверенности своего клиента, который безвольно позволяет навязывать себе неверный выбор. Спрос – могучая демократическая сила рынка, подобная избирательному праву в политическом устройстве страны. Уважающий себя потребитель, как и уважающий себя избиратель, рано или поздно заставит сомелье – в каком бы смысле мы ни употребляли это слово – работать на свой интерес. Когда спрос возрастет, профессиональная планка вновь поднимется, и созвездие сомелье засияет новой плеядой звезд.

**Список использованной литературы**

1. http://www.gq.ru/exclusive/dossier/95838/
2. http://ru.wikipedia.org/wiki/Сомелье
3. www.wineworld.ru/voc/article1213.html
4. www.sommelier.dn.ua/
5. www.le-sommelier.ru/
6. www.sommelier-news.com/