

# Содержание





<b>ВСТУПЛЕНИЕ</b> .....	6
<b>часть 1: САМОУЧИТЕЛЬ СОМЕЛЬЕ</b> .....	11
История профессии сомелье.....	12
Круг обязанностей современного сомелье.....	16
<b>ЭНОГАСТРОНОМИЯ</b> .....	19
Исторические корни и основные правила.....	19
10 винных ключей: эногастрономическая типология от PRO SOMMELIER™ .....	22
<b>СЕРВИС</b> .....	58
Подача вин по шагам.....	58
Внешний вид сомелье.....	59
Температура сервировки вин .....	60
Как подготовить кулер .....	60
Подготовка к подаче вина.....	62
Подача белых и розовых вин.....	66
Подача шампанских и игристых вин.....	73
Подача красных вин.....	79
Декантация.....	86
Как очистить декантер.....	93
<b>ВИННАЯ КАРТА</b> .....	96
Солнце в бокале, или Новый винный гороскоп.....	102
<b>часть 2: ИСКУССТВО ДЕГУСТАЦИИ</b> .....	105
<b>часть 3: ИСТОРИЯ ВИНА</b> .....	135
<b>часть 4: ТЕРРУАР И ЭНОГРАФИЯ</b> .....	157





## Вступление

**В**ы любите вино и часто покупаете его? Испытываете иногда затруднения при выборе вина? Стыдитесь расспросить о вине продавца или сомелье? Хотели бы глубже узнать историю вина или правила сочетания вин и блюд? Изучить схемы производства вин или характеристики сортов винограда? Научиться разбираться в дефектах вина или досконально пошагово освоить профессиональную технику подачи игристых вин и декантации красных? Тогда эта книга для вас.

Наша цель — превратить вас из простого любителя, который при покупке вина опирается на случайную и не всегда верную информацию, в подготовленного, грамотного ценителя. В человека, способного сделать правильный выбор, понимающего вино и хорошо ориентирующегося в нюансах сочетаний вин и блюд. В гостя, с которым приятно поговорить любому сомелье. В хозяина, знаниям и эрудиции которого будут удивляться ваши друзья. Наконец, в того, кто получает за свои деньги именно то, что хочет.





Британская писательница Джоанн Харрис в своей книге «Ежевичное вино»\* охарактеризовала этот напиток так: «Вино говорит, и у него миллион голосов». В царстве Флоры нет другого растения, кроме виноградной лозы (лат. *vitis vinifera*), способного запечатлеть и передать нам вкус земли, розу ветров, фазу Луны, настроение винодела и еще целую галактику ощущений и желаний. «Я дегустирую звезды!» — это не только про шампанское, в винном космосе мириады звезд: внушительные

\* Харрис Джоан. Ежевичное вино. М. : Эксмо-Пресс, 2018. Прим. ред.

красные гиганты, загадочные черные дыры и даже гаражные звезды-карлики — маленькие, но такие яркие. Бесконечный, прекрасный и очень нужный человечеству космос. Как среди миллиона голосов услышать нужный? Как найти свои созвездия?

Есть разные винные профессии и разные подходы к изучению вина. Для нашей 15 лет назад был создан кокологический тест (кокология — психологическая игра для выявления скрытых мотиваций и способностей), помогающий нашим студентам выбрать свой подход к вину, а для некоторых — и свою будущую профессию.

Мы предлагаем вам также пройти этот тест, чтобы определить порядок, в котором вы будете читать главы этой книги. Готовы?



## ТЕСТ

Итак, представьте себе безоблачное голубое небо – чистую и яркую небесную лазурь, потом поочередно представляйте четыре варианта красивого ландшафта, раскинувшегося под этими синими небесами, чтобы выбрать из них один, наиболее притягательный для вас.

**ВАРИАНТ 1.** Синий морской простор, цвет воды немного темнее неба. На море полнейший штиль – ни волн, ни барашков и линия горизонта идеально ровная.

**ВАРИАНТ 2.** Солнечное зимнее утро. Под ярком голубым небом – заснеженная

степь, укрытая сверкающим на солнце чистым и кипенно-белым недавно выпавшим снегом (линия горизонта идеально ровная, как и в предыдущем варианте).

**ВАРИАНТ 3.** Зеленые холмы, поросшие сплошным ковром из густой и сочной молодой травы ярко-изумрудного оттенка (линия горизонта похожа на синусоиду).

**ВАРИАНТ 4.** Снова холмы, но на этот раз полностью покрытые желтыми цветами, так что зелень даже не проглядывает в этом океане желтых соцветий (линия горизонта такая же волнистая, как и в предыдущем варианте).



## КЛЮЧ К ТЕСТУ

**Вы выбрали ВАРИАНТ 1?** Значит вы – СОМЕЛЬЕ. Помимо любви к вину, вам присущ недюжинный талант коммуникатора, экспрессивное владение словом, способность заставить других почувствовать то же, что чувствуете вы сами (скрытый гипноз), такт и артистичность. Вам лучше начинать чтение данной книги с главы 1 – САМОУЧИТЕЛЬ СОМЕЛЬЕ, затем переходить к главам 3, 2 и 4.

**Ваш выбор – ВАРИАНТ 2?** Тогда вы – ТЕСТЕР, то есть профессиональный дегустатор вин, поскольку вам от рождения присущи и максимальная восприимчивость, и развитая интуиция. Именно органы чувств всегда дают основную пищу для размышлений вашему разуму. Ваша наблюдательность формирует обширную дегустационную память, поэтому в описаниях вин, создаваемых вами, всегда максимум объективности и минимум беспочвенных фантазий. Вам лучше начинать чтение данной книги с главы 2 – ИСКУССТВО ДЕГУСТАЦИИ, затем 4, 1 и 3.

**Если ваш выбор – ВАРИАНТ 3,** то вы можете «примерить» на себя сразу несколько

смежных винных профессий. Вы – КАВИСТ, винный консультант или даже винный критик или винный писатель. Ведь у вас отличные способности к анализу данных, их систематизации и обобщению, дар находить точное слово и составлять подробные описания, в некотором роде – литературный талант и способность держать в памяти сотни историй и легенд отдельных производителей и целых винных регионов. Вам лучше начинать чтение данной книги с главы 3 – ИСТОРИЯ ВИНА, затем 2, 1 и 4.

Остановили свой выбор на ВАРИАНТЕ 4? Значит, вы – ЭНОЛОГ и обладатель воистину уникальных талантов. Ведь согласно статистике, накопленной Pro Sommelier за 15 лет работы с этим тестом, 40% студентов выбирают вариант 1, 40% – вариант 3, 15% – вариант 2 и только 5% – вариант 4! Энолог – это специалист в области виноделия, который обладает знаниями и умениями как по выращиванию винограда, так и по производству и хранению вина. Вы можете стать настоящей «ходячей энциклопедией», то есть кладезем винных знаний, а чтение нашей книги советуем начать с главы 4 – ТЕРРУАР И ЭНОГРАФИЯ, затем 2, 3 и 1.

ЖЕЛАЕМ ВСЕМ ПРИЯТНОГО И ПОЛЕЗНОГО ЧТЕНИЯ!







## ЧАСТЬ 1

# Самоучитель СОМЕЛЬЕ

---

«Сомелье — это исследователь, который должен интересоваться вином. Вино — это страсть и желание. Мы должны выйти из системы, когда гость, как капризный ребенок, указывает на красивую бутылку, которую он хочет. Вино — это часть истории и культуры, это культурный элемент. И задача сомелье — с тактом и изяществом обучить этому гостя. Сомелье — не торговец, мы даем людям возможность прикоснуться к счастью, половину нашей работы всегда будут составлять такт, дипломатичность и знание психологии гостя!»

*Жерар Фрэнсис Клод Бассе (1957–2019 гг.),  
Лучший Сомелье Мира 2010,  
Почетный член Гильдии Сомелье СПб*



# История профессии сомелье

**Р**итуалы и традиции, связанные с подачей вина, сопровождают человека с незапамятных времен.

В Месопотамии первые виночерпии появились по меньшей мере за три тысячи лет до нашей эры, их называли шагу. Претендовать на должность шагу при царском дворе могли только благородные люди высоких чинов. Известно также, что могущественный царь Саргон I (2316–2261 гг. до н. э.), основатель первой в мире империи, начинал свою карьеру с поста шагу. Не меньшим уважени-

ем пользовалась в Древнем Египте должность «носителя кубка» фараона. А максимального расцвета культура питья достигла в античном Средиземноморье. В полисах Древней Греции самых достойных избирали симпосиархами — распорядителями симпозиумов (в ту пору — светских встреч солидных мужчин с возлияниями). Симпосиарх устанавливал соотношение воды и вина в смешиваемых напитках, часть вина приносил в жертву богам и героям, а также исполнял традиционные гимны, преимущественно Дионисию.



В Древнем Риме аналогичная должность именовалась магистр бибенди (или рекс бибенди, или арбитр бибенди). Магистр обязан был следить за тем, чтобы никого не обошли очередной порцией вина. Он также предлагал гостям произнести тосты, давал знак наполнять чаши. Тосты произносились в том числе в честь императора или других отсутствующих важных людей; обычным тостом было пожелание: «Всех тебе благ!» (*Bene te!*). Иногда присутствующие должны были выпить столько маленьких порций (0,045 литра), сколько букв насчитывалось в имени хозяина. На таких встречах гости надевали венки из цветов или листьев плюща и мирта, столы посыпались лепестками цветов —

*Ассирийский бородач держит в руках богато украшенный кувшин с вином. Древний рельеф на стене разрушенного города Персеполя. Иран*

фиалок, лилий и роз, — подносились благо-  
вония, которыми присутствующие освежали  
руки, лицо и волосы.

В Средние века традиция продолжилась.  
При Папском дворе большим почетом поль-  
зовалась должность *Coppiere di Sua Santità*

(«носитель кубка Его Святейшества»),  
в каждом французском монастыре был свой  
селлерье (смотритель погреба), а его подчи-  
ненные назывались кавистами. Слуг, испол-  
нявших обязанности виночерпиев в замках  
феодалов, в ту пору звали эшансонами  
(от фр. *échanton* — тот, кто наливает вино).



**А ВОТ СЛОВО СОМЕЛЬЕ** произошло от ла-  
тинского *sagmarium* (трансформировав-  
шееся сначала в окситанское *saumailer*,  
а позже во французское *sommelier*)  
и до XIV века обозначало человека, ответ-  
ственного за перевозку грузов, в том числе  
и вин, с вьючными животными. Со временем  
смысл слова менялся, и начиная с 1321 года  
оно стало обозначать слугу или офицера,  
ответственного за вино и провизию во время

путешествия или военного похода. И только  
в XVII веке сомелье приблизился к король-  
скому двору и превратился в доверенное  
лицо, которое выбирает и приготавливает  
напитки. Подающий вино также должен  
был пробовать все напитки перед подачей  
на стол, чтобы убедиться, что они не отрав-  
лены. Если у феодала не было эшансона,  
то эту обязанность возлагали на того слугу,  
который принес вино к столу.



Знатоки вина, Якоб Дак, 1640–1642, голландская живопись





Рюмочная передача производства Императорского фарфорового завода (Петербург, 1780-е гг.)

За прошедшие столетия изменились некоторые обычаи в подаче вина. Так, раньше обходились одним бокалом для всех типов вин. Рядом со столами для гостей размещался специальный стол для омовения бокалов: посуду мыли в серебряных чашах с водой и розовыми лепестками на протяжении всей трапезы. В начале XVIII столетия в Шампани розовые лепестки заменили льдом, чтобы охлаждать бокалы при их омовении, а не ароматизировать. В это же время в Англии и еще нескольких европейских государствах ввели налог на стеклянные бокалы больших размеров, который взимался вплоть до середины XIX века. В результате низшие сословия перешли на маленькие стеклянные рюмки, а монархи и богатые аристократы заказывали себе бокалы «напоказ» размером с голову младенца и с удовольствием позировали с ними для парадных портретов.

Долгое время бокалы на стол не ставили — их собирали слуги в вазу особой формы,

наполненную водой со льдом. Во Франции ее называли *rafraîchissoir à verres*, а в России — рюмочной передачей, и наряду с бутылочной передачей (привычное нам ведро со льдом) она прочно вошла в застольный этикет аристократов. Ножки бокалов придерживали у верхнего края рюмочной передачи специальные фестоны, а сидящие за столом сами доставали нужный бокал. Рюмочные передачи первоначально изготавливались из стекла или металла, затем в 1753 году для Людовика XV мастера Севрской фарфоровой мануфактуры впервые создали *rafraîchissoir à verres* из фарфора, и впоследствии именно фарфоровые рюмочные передачи стали самыми популярными и повсеместно использовались как в Европе, так и в России вплоть до середины XIX столетия.

В XIX веке практика подачи вина значительно оптимизировалась и приобрела современный вид: на вспомогательном столе стали ставить кулеры (ведра со льдом и водой) и карафы (кувшины) для вина. А лакеи больше не должны были рисковать своей жизнью — обязанность проверять качество продуктов и охранять здоровье гостей постепенно перешла к врачам.

Впервые в 1781 году была использована мануфактурная стеклянная бутылка (то есть заводского, а не кустарного производства) для бордоского вина *Chateau Lafit* и безусловно улучшила качество вин и увеличила их срок хранения. Но из-за слишком быстрого розлива по бутылкам, без предварительного проветривания, вина при откупоривании «благоухали» сероводородом, демонстрируя такой недостаток, как «задушка» (редукция). Англичане — главные покупатели бордоских кларетов — окрестили этот дефект «бутылочной

вонью» (*bottle stink*), или «бутылочной болезнью» (*bottle sickness*).

Избавиться от бутылочной вони как раз помогала переливка вина в караф – декоративный кувшин достаточно большого объема, чтобы его воздушная камера позволила вину «продышаться». Первые карафы для Бордо были обычными керамическими кувшинами и не имели крышки. Но по мере того как бордоские виноделы совершенствовали качество и розливостойкость своих вин, совершенствовались и карафы для них.

В 1845 году в Англии отменили налог, который прежде стекольщики платили за вес расплавленного стекла без учета отходов. Новый налог на готовые изделия сделал стекольный бизнес в Англии настолько прибыльным, что сюда устремились лучшие мастера-стекляшки из Чехии и Австро-Венгрии. Роскошные карафы из декоративного стекла уже использовались не столько для аэрации Бордо, сколько для плавного нагревания вина, поднятого из холодного погреба, до комнатной температуры, при которой его следует сервировать. Такая процедура стала называться шамбрированием (от фр. *la chambre* – комната).

Ресторан – сугубо парижское изобретение. До того как в столице Франции появились первые рестораны, гостей обслуживали средневековые таверны, которые опустели к началу XVIII века, поскольку требовательная публика предпочитала, чтобы повар приходил на дом. Но в 1786 году Антуан Бовилье, бывший шеф-повар графа Провансальского, открывает в Пале Рояль заведение с роскошной обстановкой (столы из красного дерева, хрустальные люстры и т. п.), с прилично одетыми слугами, едой

высшего качества и обширным винным погребом. Успех Бовилье породил массу похожих проектов, так началась эпоха шикарных ресторанов французской «высокой кухни» (*Haute cuisine*), а профессия сомелье стала публичной и не менее престижной, чем профессия шеф-повара.

В конце 1940-х годов, пережив неизбежный кризис в связи с немецкой оккупацией и всеобщим обнищанием, ресторанный жизнь Франции снова возрождается, и вместе с ней – профессия сомелье. А спустя два десятка лет она становится всемирно признанной.



**В 1969 ГОДУ В ГОРОДЕ РЕЙМСЕ**, неофициальной столице Шампани, была создана Международная ассоциация сомелье ASI ([www.sommellerie-internationale.com](http://www.sommellerie-internationale.com)), которая дает сегодня следующее определение этой профессии:

«Профессиональный сомелье» отвечает за выбор и подачу напитков, в частности вин, в ресторанах и отелях, винных барах и в розничной торговле. Он отвечает за ассортимент и ценообразование, периодическую ротацию списка вин и напитков, а также за их покупку и продажу в соответствии с типом меню, клиентурой и категорией ресторана. Сомелье должен обладать навыками управленца и может вносить свой вклад в коммерческую и маркетинговую политику компании, а также активно участвовать в мотивации и обучении персонала. Его приверженность и преданность работе укрепляют имидж заведения».



# Круг обязанностей современного сомелье

**В** XXI веке сомелье становится профессионалом широкого профиля, от деятельности которого порой зависит успех всей компании. И если раньше сомелье в ресторане «солировал», то сегодня он обязан «играть в команде». У шеф-сомелье появились свои подопечные, за которых он в ответе, он стал успешным менеджером, овладел техниками общения и продаж,

освоил маркетинговые стратегии и, возможно, даже начал учить китайский язык вдобавок к своему безупречному английскому. Но и в наши дни сомелье по-прежнему остается самым влиятельным популяризатором винной культуры, чьи глубокие знания о вине и продуктах питания позволяют увлечь гостей заведения и достойно представить свой ресторан.



## Основные задачи, которые должен выполнять сомелье:

• **ЗАКУПКИ:** сомелье покупает напитки в соответствии с установленным бюджетом, стилем ресторана и особенностями его кухни, возможностями хранения. После знакомства с вином или другим напитком и последующей его оценкой он руководствуется принципом тройного соотношения «цена / качество / востребованность на рынке». Большинство вин сомелье предварительно дегустирует, договорившись с поставщиками.

• **ТОВАРНЫЕ ЗАПАСЫ:** сомелье обеспечивает оптимальное управление погребом, контролирует температуру и влажность в нем, проверяет сохранность вин и обновляет винные карты. Он должен не только оперативно вносить изменения винтажей или наимено-

ваний в винный лист, но и информировать сотрудников зала. Для этой цели должна быть налажена система группового оповещения: например, соответствующий чат с дублированием информации на доске объявлений.

• **ПРОДАЖИ В РЕСТОРАНЕ / ОБЩЕНИЕ С ГОСТЯМИ:** сомелье дает свои рекомендации, учитывая пожелания и возможности гостей; подает напитки с классом и стилем и всегда работает с хорошим настроением, забывая о личных проблемах.

• **ЭНОГАСТРОНОМИЯ:** сомелье вместе с шеф-поваром работает над поиском наилучших сочетаний блюд и вин заведения.

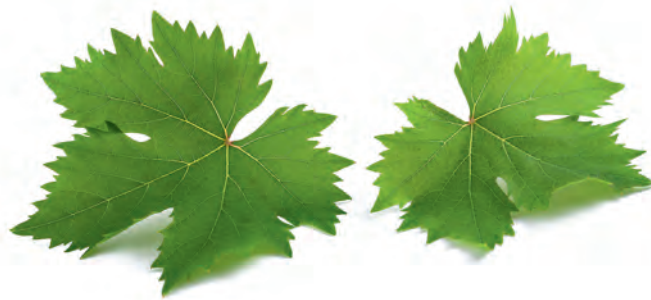
Сегодня к ключевым компетенциям сомелье добавились умение управлять винной коллекцией (запасами), закупки и продажи, участие в экономическом управлении и маркетинге компании, а также управление человеческими ресурсами и их развитие и, разумеется, умение составлять и поддерживать винную карту. Кроме того, от сомелье может потребоваться знание иностранных языков, владение вопросами гастрономии, диетологии, сочетаемости вин и блюд, и, конечно, сомелье необходимо развивать в себе навыки психологии общения и публичных выступлений. Его профессиональные знания должны непрерывно пополняться, совершенствоваться и базироваться на системных научных данных, а не случайных сведениях, обрывочно почерпнутых из интернета или продиктованных только собственным опытом.

Сомелье должен не только быть профессионалом, способным порекомендовать лучшее вино для каждого блюда, но еще и подавать его с заботой, вниманием и уверенностью в технике подачи. Кроме того, сомелье должен быть в состоянии за короткое время, иной раз за несколько секунд, понять, что за человек находится перед ним, какие потребности у гостя, чтобы иметь возможность подобрать наиболее подходящий моменту напиток.

Эта профессия полна технических, человеческих и психологических аспектов и требует детальной подготовки и развитой чувствительности. Стремление к постоянному совершенствованию, опыт, заслуги и достижения не должны оборачиваться высокомерием и циничным карьеризмом. Преданность своему делу, честность и дисциплина — вот основные качества сомелье. Он должен неукоснительно соблюдать

кодекс этики, выстраивать правильное поведение с гостями, со своими коллегами и руководством, в том числе в отношении имущества и репутации компании. Следует осознать, что если не установить для себя ряд ограничений, легко можно скатиться на дно. Утрата квалификации, воровство и алкоголизм, к сожалению, уже давно относятся к профессиональным рискам в ресторанной сфере.

Таким образом, профессиональный сомелье — это человек, который должен обладать знанием основ наук о вине (энографии, ампелографии, энологии и др.), разбираться в продуктах питания, в особенности в категории гурме, чтобы уметь правильно сочетать блюда и вина, заниматься управлением погребом и ротацией запаса бутылок, составлением карты вин и напитков. В его обязанности также входит организация и поддержание сервиса ресторана (подача напитков от открытия бутылки и декантации до организации рабочего места в зале), ведь хорошему сомелье до всего есть дело и его все касается! Не стоит забывать, что представителю этой профессии не обойтись без хороших навыков коммуникации. Сомелье должен быть элегантен, вежлив, обладать знанием этикета, должен всем сердцем любить гостей и обеспечивать королевский сервис.







В ЭТОЙ ГЛАВЕ МЫ РАЗБЕРЕМ ТРИ ВАЖНЕЙШИЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ РАБОТЫ ЛЮБОГО СОМЕЛЬЕ, ЕЕ «ТРИ КИТА»:

- ЭНОГАСТРОНОМИЯ;
- СЕРВИС;
- ВИННАЯ КАРТА.

