

Szkoła Degustacji Wina zaprasza w niezwykłą podróż

Rozmowa z **JULIO CÉSAR SOBRINO**, degustatorem wina i sommelierem, który otwiera w Toruniu Szkołę Degustacji Wina.

Na wstępie muszę zapytać skąd Pana fascynacja winem i kiedy narodził się pomysł, by zostać sommelierem?

- Byłoby kłamstwem, gdybym powiedział, że marzyłem o tym od dziecka. W życiu każdego człowieka przychodzi taki moment, kiedy zaczyna on dojrzywać do pytania, czy to co robi jest rzeczywiście tym, co daje mu satysfakcję. Kilka lat temu ja też postawiłem sobie takie pytanie i odpowiedź była przecząca. Zrozumiałem, że wielogodzinna praca w międzynarodowej firmie, co prawda na dobrym stanowisku i za niezłe pieniądze, nie jest celem mojego życia i świadomie zacząłem szukać innej alternatywy, właśnie w świecie wina. Zdobylem potrzebną wiedzę i umiejętności, a pasja, która ciągnie cię w nieznaną, przyszłą przyszłość, kiedy odkryłem, że wino nie jest tylko kolejnym napojem w butelce, lecz złożoną całością, w której swój udział mają zarówno siły natury, jak i efekty ludzkiej pracy.

Czy każdy może nauczyć się tej sztuki? Ile czasu potrzeba, by stać się biegłym w tej dziedzinie?

- Uzyskanie tytułu sommeliera wymaga rzeczywiście dużo nauki i praktyki. W przypadku mojej szkoły wolę mówić

o degustatorze wina. Nauczam w niej, jak oceniać wino i określać jego cechy. Wyjaśniam kluczowe oznaczenia widoczne na etykietach, wskazuję na jakie czynniki warto zwracać uwagę przy wyborze i konsumpcji wina. Biorąc pod uwagę powyższe, odpowiedź

Musi być oczywiście osoba pełnoletnia, zainteresowana światem wina z osobistego lub zawodowego punktu widzenia. Jako anegdotę mogę dodać, że kiedy ja zaczynałem moją przygodę z winem, wiedziałem tylko tyle, że pochodzi ono z winogron, nic więcej...

W jaki sposób można wykorzystać nowe umiejętności?

- Odpowiem z dwóch perspektyw. Pierwsza to czysty hedonizm. To prawdziwa przyjemność móc degustować produkt i wiedzieć, na co przy tym zwrócić uwagę. Druga - to kwestia

Pochodzi Pan z Hiszpanii, gdzie kultura picia wina jest znacznie bogatsza niż w Polsce...

- W Hiszpanii wino jest częścią naszego codziennego życia i naszej kultury, jednak kultura wina jest mniejsza niż by się to mogło wydawać. Wprawdzie wiele osób zna marki win i nazwy najslawniejszych winnic, ale tak naprawdę tylko niektórzy dysponują głębszą wiedzą na ten temat, tj. wiedzą jaką przekazują w mojej szkole. Jeśli chodzi o Polskę, to pierwszy raz przyjechałem tu osiem lat temu, a od dwóch lat mieszkam tu na stałe. Myślę, że to wystarczający czas, aby móc powiedzieć, że poznałem nie tylko tutejszy rynek wina, ale też gusta polskich konsumentów. W sklepach znajduję coraz szerszą ofertę win z całego świata (nawiasem mówiąc w przypadku win hiszpańskich, nie mają one nadal, moim zdaniem, zbyt wielu godnych reprezentantów, ale to już inna historia). Z każdym rokiem przybywa win droższych i lepszej jakości. Widzę też wzrost zainteresowania zakupem wina ze strony zwykłych klientów, choć niektórym z nich nadal trudno podjąć decyzję o wyborze konkretnej butelki z półki sklepowej. Rośnie też liczba osób, którzy są już bardziej wymagający i poszukują dla siebie win bardziej złożonych, o bogatszej treści.

Proszę przybliżyć, jak odbywa się to w naszych warunkach? Na czym polegają prowadzone przez Pana kursy degustacji wina?

- Zajęcia w szkole są z gruntu prak-

tyczne, tak jak pływania uczymy się pływając, tak degustacji wina uczymy się degustując wino. Proszę pamiętać, że mówię o degustacji, nie o piciu wina, to dwie różne rzeczy. W szkole jest dla nas jasne, że wino należy spożywać w sposób odpowiedzialny. W zakresie teorii prezentuję tylko to, co niezbędne. Najważniejsze są tematyczne degustacje, które pozwalają utrwalić wiedzę. Ich jest najwięcej. Jest tylko dwóch głównych bohaterów spotkań: wino i uczestnik. Nic nas nie rozprasza - ani jedzenie, ani barokowe dekoracje, ani kolorowe ściany, ani muzyka. Ilość uczestników zajęć jest ograniczona, tak aby każdy mógł w nich czynnie uczestniczyć.

Jeżeli ktoś z naszych Czytelników zainteresuje się tematem, gdzie może uzyskać informacje?

- Wszystkich zainteresowanych zapraszam do odwiedzenia strony: www.szkoledegustacji.pl, gdzie znajdują więcej szczegółowych informacji. Zapisy na kursy prowadzone są w sposób ciągły, a godziny ich odbywania mogą być dostosowywane do preferencji uczestników poszczególnych grup. Zajęcia prowadzę w języku polskim, który intensywnie doskonalam (swoją drogą, każdy obokrajowiec przyzna, że to bardzo trudny język). Mogą być też prowadzone w języku hiszpańskim - to idealna propozycja dla osób, które chciałyby zdobyć wiedzę o winie, doskonaląc jednocześnie swoje umiejętności językowe.



Julio César Sobrino opowiada o swojej pasji winiarskiej. Zdjęcie wykonane w restauracji Szeroka No.9

FOT. MARCIN LAUKATYS

brzmi: tak, wszyscy możemy się tego nauczyć, bo degustatorem nikt się nie rodzi. Ile czasu potrzeba, żeby to osiągnąć? Nabycie umiejętności jest szybkie i łatwe. Trzeba uczyć się według jednej, konkretnej metody. Reszta zależy już od praktyki, tak jak w życiu, rozwój przychodzi z czasem.

Do kogo skierowana jest Szkoła Degustacji Wina?

- Moje motto brzmi: „Świat wina dla każdego”, dlatego zajęcia w mojej szkole są skierowane do wszystkich.

Nie trzeba mieć żadnej specjalistycznej wiedzy w tej materii, nieznajomość tematu wręcz pomaga w podjęciu decyzji o tym, że chce się wiedzieć coś o winach. Mile widziane są też osoby, które chcą nauczyć się „świadomie” degustować. Zapraszam specjalistów z dziedziny hotelarstwa, którzy chcą poszerzyć swoją wiedzę, a także firmy, które chcą skorzystać z mojej oferty szukając oryginalnej nagrody dla swoich najlepszych pracowników, czy klientów.

praktyczna. Obecnie na rynku jest tak duża oferta win, że będąc klientem warto po prostu posiadać wiedzę o tym, czym się kierować przy ich zakupie, tak aby nie kupować „w ciemno” czy też sugerować się jedynie pięknem etykiety na butelce. Proszę mi wierzyć, że najdroższe wina niekoniecznie są najlepsze lub najbardziej odpowiednie na każdą okazję, i odwrotnie, te najtańsze wcale nie muszą być najgorsze.