

# NOWY MISTRZ POLSKI SOMMELIERÓW

## Dlaczego zdecydowałeś się wziąć udział w Mistrzostwach Polski Sommelierów?

Lubię wyzwania, a mistrzostwa dają możliwość zweryfikowania swojej dotychczasowej wiedzy i umiejętności – w konsekwencji to „kop” do pracy nad sobą. W tym roku dodatkową motywacją była nagroda w postaci wyjazdu na Mistrzostwa Świata Sommelierów do Argentyny w 2016 r.

## Jak ustosunkowujesz się do argumentów, że rodzimi sommelierzy na co dzień pracujący za granicą nie powinni brać udziału w zawodach w Polsce?

Jeśli chodzi o przygotowania do tych zawodów, polscy sommelierzy z zagranicy nie są uprzywilejowani. Standardy w wielu polskich restauracjach są wysokie. W kwestii wina i serwisu coraz więcej do powiedzenia mają sommelierzy. Współpracują oni ze wspaniałymi, utalentowanymi szefami kuchni. Zarządzają relatywnie dużymi i zróżnicowanymi kartami win. Dzisiaj każdy ma szeroki dostęp do wiedzy oraz do klasycznych win i alkoholi. Nie widzę więc problemu i powodu, dla którego miałby istnieć podział na tych czy tamtych. Stowarzyszenie Sommelierów Polskich jest jedno i zrzesza profesjonalistów, chcących promować zawód sommeliera.

## Jak przygotowywałeś się do zawodów?

Po pierwsze, regularna dawka teorii w postaci map, fiszek, prasy winiarskiej czy reguł apelacyjnych. Po drugie, wyciągnąłem wnioski z zeszłorocznych mistrzostw, skupiając się mocniej na praktyce serwisu, a także degustacji „w ciemno” win i alkoholi mocnych, które regularnie przygotowywane były przez... moją żonę.

ROZMOWA Z PIOTREM PIETRASEM,  
SOMMELIEREM Z RESTAURACJI MAZE  
BY GORDON RAMSAY W WIELKIEJ  
BRYTANII, TEGOROCZNYM MISTRZEM  
POLSKI SOMMELIERÓW.



## Jakie konkurencje sprawiły Ci największą trudność i dlaczego?

Największą trudność sprawiła mi chyba degustacja. W eliminacjach: pięć alkoholi, z których wszystkie okazały się klasycznymi winami wzmocnianymi – tak podobne, a tak różne. W finale to pięć destylatów – barwa ta sama, aromaty zbliżone, produkt jednak odmienny.

## Jak wygląda Twój dzień pracy w Maze by Gordon Ramsay?

Dzień jest barwny i długi. Zazwyczaj zaczyna się o godz. 11.30 – od spotkania personelu i omówienia serwisu lunchowego. W niektóre dni część naszego zespołu odpowiada również za poranną dostawę win. Po lunchu mamy czas na degustację z dostawcami, pracę nad kartą win (uzu-

pełnienie nowych roczników czy dodanie nowych producentów), w końcu komunikację z działem sprzedaży w sprawie przyszłych eventów. Później przerwa na obiad, po której mamy briefing przed serwisem kolacyjnym: przejście przez listę gości oraz weryfikację wiedzy o daniach i alkoholach. Serwis kolacyjny kończy się między 23 a północą. Na koniec dnia pozostaje uzupełnienie lodówek, zamówienie win i zatwierdzanie faktur.

## Jak kształtują się Twoje plany zawodowe?

W ciągu kilku tygodni obejmuję stanowisko head sommeliera w bardzo ambitnej restauracji, z czym wiążą się nowe wyzwania i obowiązki. Po drodze przygotowania do Mistrzostw Świata Sommelierów i egzaminu na Master Sommeliera. Długofalowo to również pomysły do zrealizowania w Polsce – są i będą tu duże możliwości.

Rozmawiała: Patrycja Siwiec