

Sommelier, Twój przyjaciel

Sommelier to postać, bez której trudno wyobrazić sobie współczesną restaurację, w której myśli się poważnie o winie. *Magazyn Wino* od początku swego istnienia współpracował ściśle ze Stowarzyszeniem Sommelierów Polskich, uznając że zwłaszcza ludzie z *pierwszej linii frontu* przynależą do grupy tworzącej kulturę picia wina w naszym kraju. Po latach przyszedł czas na stałą rubrykę redagowaną przez członków SSP, w której sommelierzy będą mogli prezentować swoją działalność, ale też dzielić się z czytelnikami *Magazynu Wino* swoją wiedzą.

Inauguracja działu zbiega się ze zmianą logo stowarzyszenia, o czym szeroko piszemy niżej. Zapraszamy do lektury, a kolegów z branży zachęcamy do zapoznania się z procedurą przystąpienia do Stowarzyszenia. Warto do nas dołączyć!

Magda Bednarek & Tomasz Prange-Barczyński

Mistrzostwa Polski Sommelierów oczami zwycięzcy

Piotr Pietras z restauracji Maze Gordona Ramsey'a w Londynie został nowym Mistrzem Polski Sommelierów. 16 maja w wielkim finale w warszawskim hotelu Regent pokonał dobrze znanych bywalcom stołecznych restauracji triumfatorów ubiegłych edycji: Andrzeja Strzelczyka i Pawła Demianiuka. Oto, jak zawody wyglądały z jego perspektywy.

Mistrzostwa zaczęły się od eliminacji, w których wzięło udział 16 sommelierów. Test, jak zwykle, był bardzo trudny. W tym roku mniej było w nim egzotycznych regionów czy niezwykłych odmian, więcej natomiast klasyki, za to pytania były bardziej szczegółowe. Po teście czekała na nas degustacja dwóch win „w ciemno”. Oba pochodziły z Włoch, z regionu Veneto. Następnie każdy z nas musiał przeprowadzić dekantację i poprawnie zarekomendować wina do



Piotr Pietras

trzydniowego menu. Na sam koniec dostaliśmy do degustacji w ciemno pięć napojów o podobnym bursztynowym kolorze – jak się okazało, pięć win wzmocnianych, klasyków, które każdy z nas powinien znać i teoretycznie rozpoznać. O siedemnastej ogłoszono trójkę finalistów. Nerwy i napięcie były nie do opisania. No i wielka radość – jestem w finale!

Już przed publicznością miałem przyjemność dołączyć do Andrzeja Strzelczyka i Pawła Demianiuka. Było to dla mnie ogromne wyzwanie i zaszczyt, jako że był to mój pierwszy finał na scenie, w dodatku z tak świetnymi i doświadczonymi sommelierami.

Występ na scenie to duża dawka emocji i stresu. Czas pędzi szybciej niż zwykle. Na początku zostaliśmy zaskoczeni decyzją jury: każdy z nas musiał wybrać dla siebie asystenta, który miał nam pomóc w serwisie. Bez wahania wybrałem Adama Tomczaka – sommeliera o stalowych nerwach i świetnym przygotowaniu praktycznym. Pierwsza konkurencja polegała na przetłumaczeniu czterodaniowego menu z angielskiego i zarekomendowaniu doń win i napojów. Następnie serwis szampana i dekantacja wina czerwonego dla 5 osób. To wszystko w 10 minut. Miałem przy sobie Adama i uważam, że poszło nam nieźle. Kolejne konkurencje to korekta karty win (która nie sprawiła mi dużych problemów), degustacja w ciemno dwóch win – z opisem jednego po polsku, drugiego po angielsku. Wreszcie degustacja alkoholi mocnych, która była nie lada wyzwaniem... Na koniec wszyscy trzej pojawiliśmy się na scenie, gdzie odpowiadaliśmy na 10 prostych pytań dotyczących świata win i alkoholi. Po kilkunastominutowej naradzie jury przyszedł czas na werdykt. Napięcie rosło. Paweł zajął miejsce trzecie. Zostałem ja i Andrzej. Ogłoszono najpierw miejsce drugie, które zajął... Andrzej. Eksplodowałem z radości. Głowa była pełna myśli, planów, myślałem o miesiącach przygotowań, wyrzeczeń, wspaniałych ludziach, którzy mnie wspierali, wszystkim, co pozwoliło mi wygrać. I wszystkim, co nastąpi po tej wygranej. Wiem, że to dopiero początek. Wiele możliwości się przede mną otwiera. Na razie, jako zwycięzca mistrzostw krajowych, zdobyłem prawo do reprezentowania Polski na Mistrzostwach Świata Sommelierów w Argentynie! Radość była niesamowita, choć, jak niektórzy mówili, niewidoczna na mojej twarzy. Sam muszę przyznać, że po prostu trochę mnie zatkało.

Piotr Pietras

Wywiad z Piotrem przeprowadzony na gorąco po mistrzostwach na stronie www.magazynwino.pl

Stowarzyszenie Sommelierów Polskich z nowym godłem



stowarzyszenie
sommelierów
polskich

Po wielu latach działania SSP zdecydowało się na odświeżenie swojego logo. Oczywiście, jak i w starym znaku, występują

w nim kieliszki – jedno z najważniejszych narzędzi pracy sommeliera. Chodziło jednak o nadanie godłu bardziej młodzieńczego charakteru. Twórcą nowego logo jest Piotr Czorny, grafik, który od kilkunastu lat zajmuje się identyfikacją wizualną marek oraz kreowaniem ich wizerunku na rynku. Celem autora było stworzenie znaku lekkiego i nowoczesnego; który by komunikował światu, że SSP to grupa ciekawych ludzi, znających się na tym, co robią dzięki doświadczeniu nabywanemu z każdym kieliszkiem wina. A przy tym grupa, która dobrze się w swoich działaniach bawi.

Jak zostać członkiem Stowarzyszenia Sommelierów Polskich

1 Zgłoszenie

Wypełnione zgłoszenie proszę przesłać do biura SSP.

Zgłoszenie można pobrać ze strony sommelierzy.pl lub otrzymać mejlem pisząc na biuro@sommelierzy.pl

2 Rozmowa

Osoby, których zgłoszenia spełniają kryteria, są zapraszane na rozmowę wstępną.

Rozmowy odbywają się co miesiąc na koniec każdego spotkania zarządu SSP.

Rozmowa składa się z trzech pytań o wiedzę winiarską i analizy jednego wina.

Osoby, które zaliczą rozmowę zapraszane są do Stowarzyszenia.

Z rozmowy i wpisowego zwolnieni są absolwenci szkoleń SSP

Osoby, które nie zaliczą rozmowy zostaną poinstruowane jak przygotować się do następnej.

3 Wpisowe, składki aktywność

Wpłata wpisowego i regularne opłacanie składek uprawnia do udziału w aktywnościach Stowarzyszenia – seminariach, wyjazdach, degustacjach, wyborach.

Zapraszamy do jak największej aktywności w ramach stowarzyszenia – zgłaszania pomysłów i włączania się w realizację działań promujących zawód sommeliera, edukacyjnych dla sommelierów i branży, współpracę międzynarodową, mistrzostwa.

Działalność stowarzyszenia w 2015

Seminaria	Wyjazdy studyjne	Degustacje	Mistrzostwa Polski Sommelierów	Współpraca z mediami
marzec 2015 California	kwiecień 2015 Nałęczów	czerwiec 2015 Skarby Burgundii	maj 2015	rubryki w <i>Magazynie Wino</i> , panele
wrzesień 2015 Niemcy	maj 2015 Bordeaux			



Uwaga sommelierzy

[praktykujący i ci, którzy dopiero planują swoją karierę]

Więcej szczegółów na stronie sommelierzy.pl

● 17-18 października 2015
najbliższa edycja kursu „Wprowadzenie do SSP”

● 24-25 października 2015
kolejna edycja praktyki „Junior Sommelier praktyka”