

PIOTR PIETRAS

Head sommelier w londyńskiej, restauracji Launceston Place, gdzie współzarządza zespołem 4 sommelierów. Certyfikowany sommelier w Court of Master Sommeliers; zwycięzca tegorocznych Mistrzostw Polski Sommelierów; reprezentant Polski na Mistrzostwach Świata Sommelierów w Argentynie 2016; drugi vice-mistrz Wielkiej Brytanii Młodych Sommelierów 2015; vice-mistrz konkursu Wines of Portugal Sommelier Quest 2014. Profesjonalny członek Stowarzyszenia Sommelierów Polskich, Academy of Food & Wine Service, Ateliers Rustart i Chaine des Rotisseurs.



PRZYGODA Z WINEM ZACZYNA SIĘ OD WZROKU

Białe do ryb i drobiu, czerwone do wołowiny, wieprzowiny i dziczyzny – tę prostą zasadę zna każdy z nas. Jednak między podstawowymi barwami znajduje się jeszcze całe bogactwo półcieni. Serwowanie trunku to sztuka, która wymaga ogromnej wiedzy i umiejętności. – Dlatego dobry sommelier to dla restauracji prawdziwy skarb – mówi Piotr Pietras, Mistrz Polski Sommelierów 2015, pracujący na co dzień w londyńskiej restauracji z gwiazdką Michelin: Launceston Place.

Jaką rolę pełni w restauracji sommelier?

Doradza, rekomenduje i serwuje gościom wina i napoje, mając na uwadze dania przygotowywane przez szefa kuchni. Buduje również kartę win, analizuje ceny i aplikuje marżę, rozwija relacje z dostawcami, organizuje piwniczkę, szkoli personel czy komunikuje z szefem kuchni. Musi być na bieżąco z nowinkami, bo świat win jest bardzo dynamiczny. To funkcja niezwykle złożona, a znajomość klasycznych szczepów, apelacji

i producentów jest kluczowa. Sommelier powinien wiedzieć, jak obcować z winami i potrafić uargumentować, dlaczego dane wino smakuje w określony sposób.

To teoria. Co z praktyką?

Ta też jest istotna. Sommelier powinien wiedzieć, jak poruszać się po sali restauracyjnej, otwierać i serwować dany rodzaj win, jak ocenić, czy wino jest wadliwe. Istotne, by rozumiał, jak rozmawiać z danym typem gości. Dodatkowe cechy, które powinien posiadać to: takt, empa-

tia, entuzjazm, otwartość, elastyczność i umiejętności sprzedażowe.

Gdzie można stawiać pierwsze kroki w branży?

Moja przygoda zaczęła się od kursu podstawowego Junior Sommelier w Stowarzyszeniu Sommelierów Polskich. SSP przeprowadza też egzaminy na profesjonalnego sommeliera, które wymagają większej wiedzy i umiejętności. Organizuje również Mistrzostwa Polski, będące świetną szansą na weryfikację umiejętności. Poza

tym wiedzę winiarską można w Polsce uzupełniać na kursach WSET (Wines and Spirits Education Trust). Osobiście gorąco polecam kursy i egzaminy organizowane przez organizację Court of Master Sommeliers. Przyznawany przez nią tytuł Master Sommelier jest najwyższym akredytowanym stopniem wiedzy i umiejętności sommelierskich. Posiada go niespełna 230 osób na świecie!

Jakie korzyści dla restauracji i zadowolenia klientów przynosi zatrudnienie sommeliera?

Gość restauracyjny jest dziś bardziej świadomy i wyedukowany. Budując kartę win, istotne jest, żeby zaoferować mu jak najciekawszy wybór: cenowy, rocznikowy i stylowy. Od win codziennych do konieserskich, od młodych do dojrzałych, od musujących po wzmacniane. Aby to zrobić, potrzeba kogoś, kto wie jak to wszystko profesjonalnie złożyć, przekazać, sprzedać i zaserwować. Zatrudnienie sommeliera to decyzja perspektywiczna, restaurator dużo dzięki niej oszczędza, wzbogaca i wyróżnia swoją ofertę, profesjonalizuje obiekt i co najważniejsze, zapewnia gościom przewodnika, który pozwoli uwydatnić doświadczenia płynące z dań stworzonych przez szefa kuchni.

Jak wyglądają poszczególne fazy degustacji wina?

Wszystko zaczyna się od zmysłu wzroku. Dzięki niemu możemy poznać wiek i charakter wina. Wolno spływające łzy wskazują na wyższą zawartość alkoholu, czyli zazwyczaj cieplejszy klimat uprawy winorośli. Barwa i jej nasycenie z kolei mogą nakierować na konkretny szczep winogron czy dojrzałość wina. Następnie nos. Tutaj określamy aromaty i ich intensywność. Po zapachu możemy określić też wiek wina. Młode będzie świeże i owocowe. W starszym wyczuwamy więcej suszonego owocu czy przypraw. Na koniec zostają nam usta. Tutaj oceniamy profil wina. Jego wytrawność, kwasowość, alkohol, ciało oraz taniny. Po tych trzech fazach przechodzimy do konkluzji. Jeżeli to degustacja „w ciemno”, sommelier po-

daje kraj, region, szczep i rocznik. Może również podać potrawę, która by do niego pasowała wraz z pożądaną temperaturą serwowania, a także sugestie odpowiedniego kieliszka.

Jaki region winiarski jest wyjątkowo bliski Twojemu sercu?

Jest kilka, które wyjątkowo lubię, m.in. włoski Piemont, a w nim apelacje: Barolo i Barbaresco. Producenci tacy jak: Bartolo Mascarello i Giacomo Conterno czy

winem czerwonym „Grande Vadio” z Bairrady, opartym na autochtonicznym szczepie Baga.

Jak wygląda na co dzień Twoja współpraca z szefem kuchni?

Nasz zespół sommelierski na bieżąco degustuje potrawy wprowadzane przez szefa kuchni do menu. Do tego próbujemy wina nadesłane od importerów bądź te, które już serwujemy na kieliszki. Pokazuje nam to, jak wino zachowuje się

Kartę win sommelier powinien znać lepiej niż ktokolwiek inny: wiedzieć, jak obcować z tymi winami i potrafić uargumentować, dlaczego dane wino smakuje w określony sposób.

Bruno Giacosa i Gaja, to absolutne punkty odniesienia w tych apelacjach. Wina od każdego z nich są niezapomnianym doświadczeniem! Całościowo szczególnie przemawia do mnie Portugalia – Douro, Dao czy pełna pasji Bairrada – jak również Hiszpania z Rioja i katalońskim Priorat na czele.

Które połączenie winno-kulinarne najbardziej trafia w Twoje gusta?

Bardzo lubię kuchnię azjatycką, z którą świetnie sprawdzają się aromatyczne, rześkie wina białe, ale też wina musujące czy japońskie sake. Japoński sushi szef w restauracji Maze by Gordon Ramsay, gdzie do niedawna pracowałem, przygotowuje wysmienitą potrawę: delikatnie podsmażone tatakis podane z moulis, kolendrą i chilli w sosie ponzu. Połączyłbym ją akurat z winem czerwonym: delikatnym i rześkim Pinot Noir z Mornington Peninsula, obiecującego regionu w stanie Victoria w Australii. Smakuje mi również kuchnia portugalska, m.in. chanfana, czyli aromatyczny gulasz z koziny, który lokalnie poślubiłbym z mięsistym, skoncentrowanym

przy danej potrawie i vice versa oraz jakiej alternatywy można szukać. Szef kuchni, Tim Allen, lubi wino i się na nim zna, jest więc wymagającym partnerem przy tego typu współpracy. Jednocześnie jest otwarty na wszelkie sugestie czy nowinki.

Czy zdradziłbyś sposób na stworzenie idealnej karty win?

Idealna karta win jest zbalansowana, czytelna, dostosowana do konkretnego typu kuchni i skalibrowana do odwiedzających restaurację gości. Może liczyć przeszło tysiąc pozycji bądź odwrotnie – ograniczać się do kilkudziesięciu i też będzie ciekawa i oryginalna. Karta w Launceston Place jest rozbudowana, liczy ponad 500 pozycji. Są tam wina na każdy budżet. Od lekkich i nieskomplikowanych po dojrzałe unikaty. Restauracja ta oferuje nowoczesną brytyjską kuchnię. Możemy wprowadzać więc naprawdę rozmaite wina. Sama kartę i sekcję win na kieliszki zmieniamy co kilkanaście dni. Uzupełniamy ją ciekawostkami z mniej znanych regionów lub staramy się znaleźć znane klasyki z dobrych roczników. →

← W jaki sposób sommelier może wykorzystać wiedzę płynącą z psychologii sprzedaży w celu budowania lojalności i zadowolenia klienta?

W naszej restauracji korzystamy z kompleksowego systemu identyfikacji gości. Każdy z sommelierów może dodawać do niego preferencje danej osoby co do win, potraw czy stylu serwisu. Budowanie pozytywnej relacji polega na spersonalizowanym serwisie. Nie ma tu żadnego nadęcia czy pośpiechu. Do każdego gościa podchodzę na luzie, pokazując przy tym naszą pasję i osobowość. Jesteśmy konceptem „deformalized fine-dining”, ale mamy pewne standardy serwisu, których wszyscy przestrzegają. W naszej restauracji mamy kilka kluczowych działów z wyspecjalizowanym personelem. Działamy według zasady „one team, one dream”. To gość jest w centrum uwagi, nie my.

W 2014 roku uczestniczyłeś w programie mentorskim Ateliers Ruinart. Na czym on polega?

To program dla młodych, utalentowanych sommelierów, którzy są mentorowani przez liderów branży. Prowadzą oni prezentacje na temat gastronomii: obsługi, trendów czy zmian. Byłem jednym z dziesięciu sommelierów, którzy zostali objęci tym programem w Anglii. Mieliśmy możliwość spędzenia jednego dnia z danym mentorem w miejscu jego pracy. Korzyści było kilka: integracja z sommelierami, wymiana poglądów, cenne wskazówki od starszych kolegów, możliwość dogłębnego poznania najstarszego domu szampańskiego: Ruinart. Wszystkie cenne okazje do poszerzenia swojej wiedzy dobrze jest wykorzystywać.

W jaki sposób przygotowujesz się do egzaminów i mistrzostw?

Jestem certyfikowanym sommelierem The Court of Master Sommeliers, ale w listopadzie podchodzę do kolejnego poziomu – advanced sommeliera. W 2016 roku będę za to reprezentował Polskę na Mistrzostwach Świata w Argentynie. Przygotowania zarówno do kursu, jak i mistrzostw są kompleksowe, choć mają

ŚCIEŻKA KARIERY W BRANŻY

Commis sommelier – asysta dla sommelierów pracujących w danej sekcji restauracji. Uzupełnia wino i wodę, dostarcza sommelierom konkretne pozycje do serwowania, wymienia i polezuje kieliszki do wina. Odpowiada za dostawę win i uzupełnianie piwniczki.

Sommelier – rekomenduje i serwuje wina, dobiera je do kilkudaniowego menu degustacyjnego. Kieruje commis sommelierem w swojej sekcji.

Assistant head sommelier – pomaga rozwijać kartę win, spotyka się z dostawcami, szkoli sommelierów, barmanów, kelnerów. Pełni funkcje głównego sommeliera pod jego nieobecność. Nadzoruje sekcje sommelierskie w czasie serwisu.

Head sommelier – głowa działu. Tworzy kartę win, rekrutuje personel, rozwija relacje z dostawcami, nadaje kształt restauracji, jeśli chodzi o standardy serwisu i zwykle bierze w nim udział.

zupełnie inny charakter. To godziny spędzone przy książkach i stronach internetowych. Zagadkowa teoria win, destylatów, likierów, piw czy sake, a także wiedza na temat kuchni świata. Do tego dochodzą setki dat, nazwisk, szczepów czy terminów do zapamiętania. Wraz z zaprzyjaźnionymi sommelierami będę odbywał regularne „ślepe degustacje” win i innych alkoholi. Do tego pomocne mogą okazać

się degustacje tematyczne organizowane przez importerów czy narodowe organizacje winiarskie. Na sam koniec praktyka biegłego, pewnego serwisu oraz scenariuszy restauracyjnych. Odbywa się to oczywiście na co dzień w pracy, ale też do dodatkowo ćwiczę.

Jaki jest Twój stosunek do popularnego ostatnio trendu win naturalnych?

Wina naturalne są trudne w odbiorze. Mają inny profil aromatyczny i smakowy niż tradycyjne. Nie są łatwymi partnerami do potraw, więc mogą być odbierane jako kontrowersyjne. Oferujemy kilka z nich i mają one swoich regularnych odbiorców. Na co dzień nie mam jednak z nimi zbyt dużego kontaktu. Degustowałem przykłady czyste i niezwykle interesujące, od takich producentów jak: Elisabetta Foradori czy Arianna Occhipinti. Próbowałem też kilku, które smakowały jak wątpliwej jakości cydr. Jestem zwolennikiem win, pokazujących charakter danego miejsca i szczepu. Czy wino jest produkowane w sposób naturalny, organiczny, biodynamiczny czy tradycyjny – nie ma to koniec końców znaczenia.

Jak oceniasz kulturę picia wina Polaków?

Kultura wina w Polsce wyraźnie rośnie. Zarówno profesjonalści, jak i ludzie branżowo niezwiązani z winem, intensywnie się doskonalą. Nie tylko na specjalistycznych kursach, ale również degustacjach, wydarzeniach czy poprzez prasę winiarską. Wiele

win, które kilka lat temu nie były dostępne, teraz są na wyciągnięcie ręki np. w supermarketach. Doskonałe wina oferowane są przez importerów, którzy zaopatrują restauracje i wine bary. Te ostatnie sprzedają swoje wina w przystępnych cenach w luźnej, niezobowiązującej atmosferze. Restauracje oferują mariaż wina z ambitną kuchnią. Również nasi rodzimi winiarze mają coraz więcej

Budowanie pozytywnej relacji polega na spersonalizowanym serwisie. Do każdego gościa podchodzę na luzie, pokazując przy tym naszą pasję i osobowość.



do zaoferowania, jeśli chodzi o jakość i styl. Wierzę, że świadoma kultura picia wina w Polsce będzie rosła.

Czy odwiedzając jakąś restaurację samodzielnie wybierasz trunek?

W miejscu, gdzie spotykam sommeliera, oddaję się w jego ręce. Jestem otwarty na sugestie niekonwencjonalnego łączenia wina z jedzeniem. Kompleksowy szampan z mięsem, czerwone wino z delikatną rybą czy wino słodkie do dań z pozoru wytrawnych. Nie mam problemu z tym, aby zdać się na czyjeś doświadczenie.

Potrafisz wciąż cieszyć się lampką wina, czy to już tylko praca?

Z reguły, gdy degustuję setki win, oceniam je z perspektywy profesjonalisty – nie jest to czysta przyjemność. Degustacja jest czymś zawsze uwarunkowana: wprowadzeniem nowej pozycji do karty win, nauką czy sprawdzeniem ewentualnej wadliwości win przed serwowaniem. W wolnym

czasie, w gronie znajomych, wino smakuje inaczej. To wtedy mam czas, żeby się nim po prostu cieszyć.

Odniosłeś już ogromny sukces w branży. Jakie są Twoje plany na przyszłość?

Od sierpnia przejąłem obowiązki head sommeliera w ambitnej, niezwykle respektowanej restauracji – Launceston Place, co jest dla mnie kolejnym wyzwaniem. W przyszłym roku chciałbym zwyciężyć w Mistrzostwach Wielkiej Brytanii Młodych Sommelierów – w tym roku byłem trzeci – oraz dobrze zaprezentować się na Mistrzostwach Świata w Argentynie, a także zakwalifikować do Mistrzostw Europy w Austrii, które odbywają się rok później. Wisienką na torcie dla każdego sommeliera jest tytuł Master Sommelier – niezwykle trudny 3-dniowy egzamin, do którego chciałbym podejść w ciągu dwóch lat. Wraz z kilkoma pasjonatami, pragnąłbym w Polsce stworzyć jakiś ciekawy projekt za kilka lat. Planów i pomysłów nie brakuje.

Czy mógłbyś podzielić się z nami nowinkami branżowymi i prognozami na rok 2016?

Pojawia się coraz więcej ciekawych win z mniej znanych krajów bądź apelacji. Interesujące wina zaczyna się importować ze stanu Nowy Jork, który de facto jest drugim po Kalifornii stanem w USA, jeśli chodzi o wolumen produkcji. W Europie niewiele wciąż o tych winach wiemy. Pojawia się również coraz więcej win z Kanady (stany: British Columbia i Ontario, a głównie szczepy: Chardonnay, Riesling i Pinot Noir). Na wartości przybierają wysokiej jakości wina premium z Argentyny czy Chile od rodzinnych producentów. Do ofensywy przechodzi też np. Japonia, która stawia na eksport wysokojakościowego sake, a od niedawna, bardzo lekkich i aromatycznych win białych: koshu. Oba produkty są świetnymi partnerami do japońskiej kuchni oraz do delikatniejszych potraw europejskich i stanowią ciekawą alternatywę dla win ze starego i nowego świata. □