



1º Módulo – A figura do Sommelier Internacional.

“A cultura de beber pelo respeito e pela vida”

Fisar Internacional

Apesar de ser uma profissão extremamente antiga, a profissão de sommelier vem crescendo e sendo reconhecida somente nos últimos anos aqui no Brasil. O sommelier é o profissional que desempenha suas funções em restaurantes, importadoras, lojas de vinhos e é conhecido como "o maitre das bebidas e dos charutos". Ou seja, o sommelier deve conhecer para poder orientar seu cliente, sobre todo tipo de bebida, desde água, café, chás e muito especialmente bebidas alcoólicas.

Como este será um curso voltado especificamente para o serviço de vinhos e espumantes, focaremos as funções do sommelier neste campo.

As principais funções do sommelier podem ser assim classificadas:

- Conhecer o vinho e as bebidas em geral e saber como degustá-las tecnicamente.
- Saber escolher, comprar, conservar, aconselhar e servir bebidas em geral.
- Aconselhar a correta harmonização alimento-bebida.

É importante salientar que o sommelier não é mais somente quem serve o vinho no restaurante, apesar de ter de dominar com maestria o serviço, isto pode ser realizado por um garçom ou pessoa muito bem treinada, o sommelier é mais do que tudo a pessoa responsável pela promoção do vinho e das bebidas.

Quais são os principais instrumentos de trabalho do sommelier

- Saca rolhas - *Um dos principais instrumentos de trabalho do sommelier. Existem vários modelos, mas cabe ao sommelier utilizar somente o tipo profissional, constituído por um cabo com o comprimento aproximado da palma da mão e que tem no centro e em posição perpendicular, uma espiral retrátil.*
- Corta-cápsula - *Esse acessório é munido de lâminas e é utilizado para fazer um corte perfeito na cápsula que cobre a boca da garrafa. Na maioria das vezes é utilizada a lâmina do saca rolhas.*
- Corta-gotas - *Podem ser lâminas plásticas com as quais se faz uma espécie de canudo para colocar na saída da garrafa ou peças metálicas que se encaixam na boca da garrafa a fim de evitar que se formem gotas que podem cair na mesa ou fora do copo na hora de servir.*
- Salva-gota: *são anéis com feltro usados no gargalo da garrafa para evitar que gotas escorram e sujem o rótulo ou a mesa.*
- Tampas e bombas de vácuo: *esse conjunto é usado para fechar garrafas com sobra de vinho. A tampa permite que se retire o ar da garrafa com a bomba de vácuo e impede a entrada de ar durante um curto período de conservação (3 a 4 dias), mantendo melhor as características do vinho.*
- Luz específica ou uma vela.
Tem o principal objetivo de verificar se existem resíduos na garrafa quando se está transferindo o vinho para um decanter, ou para se examinar a cor de um vinho em situações de pouca luminosidade.
- Termômetro.

Instrumento com o qual se mede a temperatura do vinho ao servi-lo no salão do restaurante. Pode ser introduzido no gargalo da garrafa, se ela estiver cheia, ou diretamente na taça. Pode ser carregado no bolso do sommelier.

- Toalha para serviço do vinho (roxa para tinto, branca para brancos).

Tem o objetivo de manter o serviço limpo e higiênico. Deve ser usada para evitar respingos do vinho ao se realizar o serviço.

- Le taste vin (atualmente uma taça tipo ISO é utilizada.)

A origem do taste vin é tão antiga quanto o vinho em si. Normalmente é fabricada em prata, pois o metal tem a propriedade de dissolver o anidrido sulfuroso contido principalmente nos vinhos brancos. O objetivo do taste vin, é através de suas circunferências e saliências internas, analisar as matizes cromáticas do vinho bem como identificar seus aromas. Em um lado existem nervuras sutis, do outro, oito concavidades circulares. As primeiras servem para analisar nuances e reflexos dos vinhos brancos, as pérolas, do outro lado fazem aparecer quaisquer partículas que por ventura possam estar em suspensão nos vinhos tintos. Por esta razão quando se utiliza o taste vin, segura-se com a mão direita para provar vinhos tintos e com a mão esquerda para brancos. Importante dizer que não se deve utilizar água para lavá-lo, para evitar formação de mofo microscópicos, usa-se sempre um pouco de álcool diluído 70%.

- Pinças.

Serve para extrair as rolhas dos espumantes e funciona também como pinça para lidar com rolhas problemáticas.

- Decanter com funil-filtro.

Utensílio que gera muita controvérsia em seu uso e tem duas funções específicas: Separar o vinho de seus possíveis resíduos contidos na garrafa, seja através do envelhecimento ou de algum problema de vinificação e também para “aerar” vinhos que podem ter passado por um processo de redução e que necessitem respirar.

Como identificamos o sommelier ideal

Requisitos Comportamentais

- Classe e estilo, para conseguir comunicar-se devidamente com seus clientes.
- Liderança, para saber trabalhar e liderar sua equipe.
- Cultura geral, um sommelier deve ter um bom conhecimento sobre muitos assuntos.
- Humildade, caráter e bom humor.
- Pontualidade.
- Método.

Requisitos técnicos

- Conhecimento teórico e prático do serviço de vinhos e espumantes.
- Competência para aplicar as regras de etiqueta de forma precisa.
- Conhecimento absoluto do vinho e muito bom de outras bebidas, o que pressupõe dominar noções de viticultura, enologia, enografia e legislações nacionais e internacionais. É muito importante salientar que **o trabalho de um sommelier inicia onde termina o do enólogo**, jamais devemos confundir as duas profissões e, mais importante, jamais se intrometer no trabalho um do outro, mas sempre trabalharmos em parceria.
- Conhecimento das principais técnicas de comunicação.
- Conhecimento de gerenciamento e administração.
- Falar pelo menos duas línguas estrangeiras.
- Para alguém ser reconhecido como sommelier internacional este deve possuir um certificado de qualificação emitido por um órgão reconhecido.
- É muito importante que um sommelier conheça bem as técnicas de degustação para uma correta análise sensorial, desta forma deve praticar constantemente seus sentidos.

- Um dos trabalhos mais importantes do sommelier é a harmonização alimento-bebida, desta forma o profissional deve conhecer muito bem as bebidas que irá aconselhar e também ter um grande conhecimento dentro da área da gastronomia.
- O sommelier deve conhecer as regras de mise-em-place e às técnicas de serviço, é seu trabalho escolher o copo correto, a temperatura correta de serviço, e a sucessão dos vinhos à mesa.
- É muito importante o sommelier conhecer o cliente, seus desejos e atendê-lo da maneira correta, levando em conta sempre que a decisão final do cliente deverá ser respeitada.
- A posição do sommelier em frente a equipe de restauração é também fundamental, pois na sua área específica é tido como um especialista e, conseqüentemente, um exemplo para todos, deve sempre comportar-se de acordo com sua posição. Além disso, o sommelier deve compor e manter atualizada a carta de vinhos, mas também a gestão do orçamento e do abastecimento da adega.

O dia típico de um sommelier em um restaurante.

O dia de um sommelier no restaurante é normalmente movimentado. Logo que chega pela manhã deve verificar as vendas da noite anterior e se as garrafas vazias já tiveram o destino certo. Deve verificar os estoques de vinho e providenciar suas reposições devidas. Deve verificar a temperatura das geladeiras e adegas.

Caso o restaurante trabalhe com a adega do dia, deve providenciar a mudança da adega de conservação para a adega do dia. Deve estar sempre em contato com o chef para sugerir harmonizações e deixar o chef a par de vinhos que devem girar. Caso o restaurante trabalhe com o carrinho do dia deve certificar-se de prepará-lo.

Além disso o sommelier deve disponibilizar um tempo todos os dias para degustações, com o intuito de praticar seus sentidos e estar a par de novos lançamentos no mercado.