

Курс на гран крю

Как научиться понимать вино



САНДРО Хатиашвили, соучредитель и преподаватель школы вина «Энотрия», ведущий винный специалист России, рассказал, зачем идти учиться на курсы сомелье.

— Школ уровня «Энотрии» в России, наверное, нет. С чем это связано? Слишком узкая специальность?

— После распада Союза появились подобные школы, и преподавали там люди, которые сами толком не понимали, что к чему (мы с коллегами были в их числе). Сейчас уже кое в чем разобрались. Наша школа — единственная в России, существующая при Российской ассоциации сомелье, а также она признана и находится под патронатом Международной ассоциации сомелье (ASI). Но даже с учетом нашей школы наберется тысяч 10–12 выпускников, не больше. В масштабах страны — смешная цифра.

— Это если все выпускники становятся профессиональными сомелье или кавистами. Но сомневаюсь, что это так.

— Есть те, кто пришел разобраться, расширить кругозор. Они много путешествуют — им уже неинтересно ездить в страны, где «все включено». Им интересны гастрономия и поездки в винодельческие регионы. И это очень радостно.

Но основная категория учащихся — действующие и будущие профессионалы, они проходят четырехмесячные курсы для сомелье и кавистов. Вы должны понимать, что сомелье — новая для нашей страны профессия. Она была официально зарегистрирована лишь в прошлом году. А до того в трудовой книжке была запись: официант, менеджер и т. д. Но никак не сомелье.

— Сомелье есть, а слова нет?

— Именно так. Я вижу очень позитивный момент в том, что государство наконец признало профессию. Есть еще одна тонкость. Сомелье — абсолютно нерусская

язычная профессия. Достичь серьезных успехов сможет только тот, кто владеет хорошо хотя бы английским, поскольку наша профессиональная литература преимущественно написана англосаксами, которые и являются в этой сфере наибольшими авторитетами. Не говоря уже о винных языках, скажем французском, итальянском и так далее.

— Что-то мне подсказывает, что знание языка — тоже недостаточный критерий для успеха.

— Конечно. Как и умение открывать бутылку и декантировать не делает вас профессионалом. Мы работаем в сфере культурологии. Сомелье не предлагают жидкость, они продают людям истории, эмоции вокруг конкретной бутылки и виноделия в целом. Их надо уметь выразить красиво и убедительно. Ну и наконец, как любой продавец, сомелье должен быть хорошим психологом.

— Жаль, что курсы сомелье не включены в обязательную образовательную программу вузов.

— Это, наоборот, очень хорошо! Вы представьте себе, какой это будет ужас, если все начнут ездить в туры по винодельческим регионам и разбираться в вине. Сейчас цены взвинчены только на очень популярные марки, и это лишь небольшой процент всего рынка. То есть человек, разбирающийся в винах, может найти похожее качество по более низкой цене. А если все будут разбираться хорошо, то цены будут высокие на любые наименования. Тогда будет по-настоящему жаль. Знаете, 99,9% потребителей покупают этикетки. Не содержимое, не суть, а фантик. Потому что это модно.

— Модно — да, но это еще и определенный социальный маркер: «У меня есть погреб вот с этими винами, значит, я успешный человек».

— Да. Есть набор раскрученных брендов, must have для успешного человека и его окружения. В суть никто не вникает, это

скучно, неинтересно. Кто будет сейчас изучать плотность засадки виноградника или выяснять, 12 или 18 месяцев вино провело в дубовых бочках? Главное — собрать приличный погреб. Хотя даже целый погреб — необязательно. Достаточно специального холодильника на 150–180 бутылок.

— Погодите, а как же роскошные винные коллекции?

— Не прижились в России. Могут назвать несколько, и все. Люди предпочитают хранить вино за границей, во Франции, Италии, Швейцарии и т. д. Там, где покупают недвижимость. Сюда вина не везут.

— Пошлины?

— Во-первых. А во-вторых, вино или прочий алкоголь невозможно потом перепродать. В Европе, например, частные лица свободно перепродают спиртное, а в России это запрещено законом. Поэтому у нас народ покупает вина на «попить», а не для долгого хранения.

— Получается, что во всем мире вино может стать инвестицией, а в России — нет.

— В России оно тоже может стать инвестицией, но хранить все равно лучше там. Это тема для отдельной беседы.

— Иногда мне кажется, что большинство знаний о вине — это мифы и сказания.

— Так и есть. Людям интереснее слушать всевозможные байки, легенды и истории вокруг продукта, а не обсуждать сам продукт. Одна из задач нашей школы — развенчать мифы и донести правду.

— Вас коснулся кризис? Что-то изменилось в культуре потребления?

— Естественно, падение курса рубля сказалось на общем импорте в страну, который и так был мизерным. До кризиса импортировалось три с половиной литра на душу населения, сейчас — меньше двух литров.

— Некоторые крупные универмаги одежды отказались от закупки продукции иностранных дизайнеров и ре-