

☐☐ 03 Березня 2020р.



Винна історія

Вино віддавна називають напоєм богів, воно часто фігурує в історіях різних релігій і вже багато тисяч років тішить смаки людей. Дедалі частіше в ресторанах можна зустріти людей особливої професії – сомельє, які знають про вина майже все. Керуючий гастро-салонем «Custo» Юрій Кузнецов розповів студентам групи ГРС-9 про історію вин, їх класифікацію стосовно сировини, кольору, вмісту цукру, терміну витримки, географічного місця вирощування та сорту винограду.

Студентів ознайомили також з правилами вибору келихів для вин.

Недарма вино називають благородним напоєм: його не п'ють залпом, а смакують. Але не кожен продукт гармоніюватиме за смаком із вином. Часто саме їжа є індикатором смаку й аромату благородного напою. Керуючий розповів студентам про тонкощі і принципи поєднання вина та їжі.

Смак устриць і равликів настільки ж багатогранний і варіативний, як і смак вина. Студентам продемонстрували як правильно відкривати устриці, якими девайсами користуватися, а також запропонували скоштувати равликів та устриць у поєднанні з безалкогольним вином.

Керуючий наголосив студентам: «Щоб бути сомельє, треба закохатися у вино. Треба «хворіти» цим. Бо коли ти не хочеш працювати з винами, а тебе змушують, тоді ти ніколи не досягнеш результату. Сомельє – це творча людина, яка підбирає вина під клієнта і, окрім того, під страву. Сомельє вчить людей пити вина правильно, рости з вином, розвивати свій смак».

Щиро дякуємо керівництву та персоналу закладу за цікаву, змістовну інформацію, чудовий настрій та позитивні емоції. Сподіваємось на подальшу співпрацю.

Комончук О.І., завідувач навчально–виробничою практикою













