



"Ma numesc Marian Timofti si sunt plecat din Romania din 1986. Fac meseria de sommelier de vreo 16 ani. Mi-am facut scoala in Italia, m-am indragostit de vinuri in sensul bun al cuvintului. In Italia mi-am dat seama ca o scoala de sommelieri facuta in adevaratul sens al cuvintului, iti schimba modul de gandire despre cum trebuie sa bei si sa mananci in viata." (...)

Inainte de masa se bea un spumant care intr-adevar ne deschide pofta de mancare

Ce face o tuica? O tuica bauta inainte de masa, ii trage un pumn in cap ficatului, il face knock-out, dupa care poti sa bagi peste el orice. Iar el va fi obligat in noaptea respectiva, sau in ziua urmatoare, sa ajute la digestia tuturor bauturilor si mancarurilor pe care i le-ai indosat deasupra, nemaisimtind nimic.

In Italia ne-au invatat ca inainte de masa se bea un spumant care intr-adevar ne deschide pofta de mancare, nu trebuie sa fie dulce, ne-au invatat ce vinuri sau ce bauturi se asezoneaza la fiecare fel de mancare in parte si cum se face aceasta asezonare pe care trebuie s-o gandim noi pentru client. Noi am putea fi denumiti practic si chelneri, niste chelneri cu pregatire superioara.

Cursurile scolii de sommelier dureaza in Italia 3 ani de zile, cat o facultate in Romania. O scoala de sommelieri este o treaba foarte serioasa pentru cel care iubeste meseria. Am invatat acolo cum trebuie servita o sticla de vin, cum se desface o sampanie, cum se desface orice fel de bautura. Cum barmanul are ritualul lui de a manui shakerul pentru cocktail-uri, asa si sommelierul are teatrul lui de a decanta un vin, de a servi o sticla cu vin, de a desface o sampanie, de a sabra o sampanie (taierea sampaniei cu sabiuta). Fiecare are secretele meseriei lui si exista o arta in tot. (...)

Sa facem o teorie a vinului

Noi cu vinul ne nastem. Vinul este considerat un aliment si nu o bautura. Nu este accizat din acest motiv in toata Uniunea Europeana. Vinul ne insoteste de cand ne nastem, la botez suntem botezati cu vin, ne insoteste in toate sarbatorile noastre, la nunti, cumetrii, botezuri, aniversari, la sfarsit de an, de paste, iar la final preotul tot cu vin arunca peste mormantul nostru.

Sunt indragostit de vin de pe la 18-20 de ani. Dar nu la modul la care sunt acum, eram ca toti ceilalti care cauta tarie alcoolica si cantitate. Cu cat un vin era cu un grad alcoolic mai ridicat si intr-o cantitate mai mare, era mai bun. De ce? Pentru ca reusea sa-mi dea acea stare de drog, de euforie necontrolata si asta era tot.

Aceasta scoala m-a invatat ca nu trebuie sa bei la o masa mai mult de 100 de grame din 3 vinuri, cam 30-40 de grame de vin asezonat la fiecare fel de mancare. (...)

Noi ne-am obisnuit ca la orice fel de mancare sa consuma un singur tip de vin si anume Grasa de Cotnari

Cred ca aceasta cultura enologica se poate dezvolta atragand tinerii si incercand sa le explice cum trebuie sa bea, cat trebuie sa bea, si de ce vinul este pe langa un aliment si un medicament, vinul este singurul aliment care este anticancerigen. Vinul baut intr-o cantitate de 70 de grame la masa de pranz si cea de seara, poate deveni un medicament, baut cu regularitate, agentii lui anti-cancerigeni actioneaza numai daca este baut intr-o anumita cantitate. (...)

La ce trebuie sa te uiti cand cumperi o sticla de vin

Un tanar care intra intr-un magazin de vinuri ar trebui sa pipaipe fundul sticlei de vin pe interior si exterior. O sa simta niste scriituri pe ea. Sticla este standardizata, are 75 de ml. Urmatorul indiciu este de 70 de ml cat reprezinta cantitatea de vin din sticla. Daca am 75 de ml, in Occident poti sa dai in judecata producatorul pentru ca mi-a furat 5 ml. La 40 de milioane de sticle inmultit cu 5 ml furati, inseamna 200 de mii de sticle de vin netrecute prin garda de finante. Reclamatia mea la protectia consumatorului este mult mai ampla.

La noi in Romania, pe nicio sticla nu scrie nimic. Sticla si scrisul de pe fundul ei este primul criteriu dupa care aleg un vin. Al doilea criteriu este eticheta si contra-eticheta vinului, denumirea de origine controlata si garantata, in Romania nu avem si garantata.

Ce inseamna asta pentru mine consumator?

Vita de vie a fost cultivata pe o anumita suprafata, ca a fost culeasa de producator, vinificata si pusa in sticla de producator, asta inseamna DOC. Daca patesc ceva de la vinul asta, am o singura persoana de care sa ma iau. Dar daca unul este cultivatorul, altul vinificatorul, altul il

pune in sticle, vinul a trecut prin 3 maini si eu nu mai am de cine sa ma iau in momentul in care vinul are ceva, si-atunci nu mai e DOC, e vin de masa. Ar trebui sa cumparam din alimentara numai vinuri DOC, asta ar trebui sa inteleaga tinerii.

Imi permit sa afirm ca 80% din vinurile din Romania sunt contrafacute

N-au decat sa spuna producatorii ceea ce vor, acesta este marele adevar, ma refer la vinurile de masa sau pe care nu scrie nimic. Un DOC imi da garantia unui produs. Despre frumusetea unui vin iti dai seama fara sa il mirosi si sa il gusti, numai invartind paharul in care se afla vinul. In functie de numarul de ture pe care vinul in face in pahar din momentul in care opresti mana, iti poti da seama de consistenta vinului, daca este apa se invarte pana ii vine ei sa se opreasca, daca este vin, nu are voie sa faca mai mult de 2 ture si jumătate. Dupa ce am oprit mana, observam ca s-au format niste inele pe pahar, care incep sa curga picaturi. Picatura imi spune cu aproximatie cate grade are pentru ca el este compus din alcool si apa. Viteza cu care coboara imi da o aproximatie a gradelor. Se spune ca il vino fa le gambe belle, Dar nu picioarele noastre, ci ale paharelor de vin."

Articol integral in HotNews.ro