

Лучший сомелье Европы - швейцарец | Le Suisse Paolo Basso élu meilleur sommelier d'Europe

Author: Людмила Клот, [Страсбург/Лугано](#) , 25.11.2010.



Вечно второй сомелье, наконец, покорила Европу! (© Jean-Marc Loos / Махррр)

44-летний житель Тичино Паоло Бассо победил на конкурсе, проводимом Международной ассоциацией сомелье. Для этого ему пришлось грамотно напоить жюри.

|
Le Tessinois Paolo Basso, 44 ans, a été élu lundi meilleur sommelier d'Europe. Il s'est imposé à l'issue d'une compétition de trois jours organisée par l'Association de la Sommellerie internationale (ASI) et qui a opposé 35 concurrents de différents pays.
Le Suisse Paolo Basso élu meilleur sommelier d'Europe

Конечно, можно перевести французское слово «сомелье» как «виночерпий», однако это не покажет всей многозадачности профессии и требующихся для нее знаний и талантов. По давнему определению Жоржа Пертюизе, президента Союза Сомелье Франции, оно означает человека, ответственного «за подачу напитков в ресторане, дающего советы по выбору вин и напитков, сервирующего их или следящего за их подачей клиенту вплоть до момента, когда тот покидает зал».

Лучший сомелье Европы Паоло Бассо завоевал это звание в борьбе с 35 конкурентами из разных стран на трехдневном конкурсе, прошедшем в Страсбурге и организованном Международной ассоциацией сомелье (ASI). Бассо владеет собственной фирмой, специализирующейся на «винном консалтинге», Ceresio Vini в Лугано. Он – не новичок на конкурсах: став в 1997 году лучшим сомелье Швейцарии, занимал вторые места в Чемпионатах мира среди виночерпиев в 2000 и 2007 и 2010 годах, а также становился вторым в аналогичных Чемпионатах Европы (в 2004, 2006 и 2008 годах).

Швейцарец вырвал кубок первенства из рук прошлогоднего победителя, турка по имени Иса Бал, и обогнал занявших второе и третье места 38-летнего француза Давида Биро, который работает в ресторане «Les Ambassadeurs» в парижском отеле Crillon, и 23-летнего итальянца Маттео Гирингелли, сомелье ресторана «Il Vino», также в Париже.

Вначале сомелье должны были «напоить» требовательное и строгое жюри, выбрав для его членов сорт вина, соответствующий определенному блюду, элегантно и профессионально откупорить бутылку и обслужить гостей.

На следующем этапе сомелье идентифицировали шесть видов алкогольных напитков. Самым сложным, по словам самого Паоло Бассо, для него всегда являлась письменная часть конкурса, во время которой нужно не только с закрытыми глазами распознать три сорта вина, но затем красноречиво и убедительно описать их достоинства. В задание входило также исправить многочисленные ошибки в карте вин и правильно ответить на вопросы о победителях Чемпионата прошлых лет. Все этапы состязания проходили в субботу, воскресенье и понедельник перед 200-300 зрителями.

Конкурс на звание лучшего сомелье сравнивается с «Золотым Бокюзом» среди виночерпиев. Он проходит с 1998 года и дает победителю возможность смаковать свое звание довольно долго: вначале он проводился каждые два года, а теперь - раз в три года.

[швейцарские вина](#)
[Европа](#)

Source URL:

<https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/luchshiy-somele-evropy-shveycarec>