

# Sommelierstvo u restoraterstvu

---

**Repanić, Nikoleta**

**Undergraduate thesis / Završni rad**

**2024**

*Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj:* **University of Dubrovnik / Sveučilište u Dubrovniku**

*Permanent link / Trajna poveznica:* <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:155:643877>

*Rights / Prava:* [In copyright](#)/[Zaštićeno autorskim pravom.](#)

*Download date / Datum preuzimanja:* **2024-11-23**



**SVEUČILIŠTE U DUBROVNIKU**  
UNIVERSITY OF DUBROVNIK

*Repository / Repozitorij:*

[Repository of the University of Dubrovnik](#)



zir.nsk.hr



DIGITALNI AKADEMSKI ARHIVI I REPOZITORIJI

SVEUČILIŠTE U DUBROVNIKU  
ODJEL ZA EKONOMIJU I POSLOVNU EKONOMIJU

NIKOLETA REPANIĆ  
SOMELIJERSTVO U RESTORATERSTVU  
SOMMELIERS IN RESTAURANTS

ZAVRŠNI RAD

Dubrovnik, 2024.

SVEUČILIŠTE U DUBROVNIKU  
ODJEL ZA EKONOMIJU I POSLOVNU EKONOMIJU

SOMELIJERSTVO U RESTORATERSTVU  
SOMMELIERS IN RESTAURANTS

ZAVRŠNI RAD

Kolegij:

Studij: Hotelijerstvo, gastronomija i restoraterstvo

Vrsta studija: sveučilišni

Razina: stručni studij

Studijski smjer: Hotelijerstvo, restoraterstvo i gastronomija

Mentorica: Ana Bitanga, struc. spec. oec.

Studentica: Nikoleta Repanić

JMBAG: 0275055826

Dubrovnik, svibanj 2024.

## SAŽETAK

U 21. stoljeću u vremenu kada dolazi do rasta turizma u svijetu, somelijerstvo predstavlja jednu od najvažnijih stavki u navedenoj djelatnosti. Kontinuirano mijenjanje trendova u turizmu i ugostiteljstvu stvara dodatni pritisak na sommeliere jer oni moraju osmišljavati načine kako biti konkurentni na tržištu. U radu je razrađeno kako i na koji način somelijerstvo ima utjecaj na restoraterstvo te su prikazani izazovi s kojima se susreću sommelieri. Somelijer je osoba koja se brine o vinu od trenutka njegove kupnje, čuvanja pa sve do njegovog posluživanja. Svojim znanjem mora znati sljubiti vino i hranu kako bi mogao zadovoljiti želje gostiju.

*Ključne riječi: somelijerstvo, restoraterstvo, trendovi, turizam*

## **ABSTRACT**

Sommeliers are one of the pillars in food and beverage industry and play a big part of hospitality industry in this increasingly rapid tourism industry. With trends changing rapidly both in food and beverage industry as well as hospitality, there is more pressure on sommeliers to think of ways how to stay and be more relevant. This paper aims to explore how sommeliers contribute to hospitality industry as well as what are the challenges that they face. Sommeliers are wine directors, wine merchants, wine enthusiasts and foremost wine lovers, that take care of the wines as soon as they are purchased, taking care of storage, wine lists, food and wine pairing, education and so many more things, all with aim to make the guest more satisfied.

*Keywords: sommelier, restaurateur, trends, tourism*

## SADRŽAJ:

SAŽETAK

ABSTRACT

1. UVOD .....	1
1.1. Definicija rada .....	1
1.2. Svrha i ciljevi rada .....	2
1.3. Metodologija rada .....	2
1.4. Struktura rada .....	2
2. SLJUBLJIVANJE HRANE I VINA .....	3
2.1. Škole sljubljivanja .....	3
2.2. Vino i hrana .....	4
3. SOMELIJERSTVO .....	11
3.1. Povijesni razvoj somelijerstva .....	11
3.2. Uloga somelijera .....	12
3.3. Vrste sommeliera .....	14
4. SOMELIJERSTVO U RESTORATERSTVU .....	17
4.1. Definiranje restorana i restoraterstva .....	17
4.2. Obveze sommeliera u restoraterstvu .....	18
4.2.1. Organizacija i vođenje nabave i skladištenje vina .....	19
4.2.2. Odležavanje vina .....	22
4.2.3. Izrada vinske karte .....	24
4.3. Budućnost somelijerske industrije .....	28
5. ZAKLJUČAK .....	322
LITERATURA .....	34
POPIS PRILOGA .....	36
Popis slika .....	36
IZJAVA O AUTORSTVU I IZVORNOSTI RADA .....	37

# 1. UVOD

## 1.1. Definicija rada

Uloga sommeliera, ili vinskog profesionalca, značajno se razvila tijekom stoljeća. Povijesno gledano, sommelieri su bili odgovorni za upravljanje vinskim podrumima plemstva i bogatih pojedinaca te odabir i posluživanje vina gostima. Kako su umijeće proizvodnje vina i trgovina vinom rasli i razvijali se, s tim je rasla i uloga sommeliera. U 19. i ranom 20. stoljeću sommelieri su obično radili u vrhunskim restoranima, odgovorni za izradu vinskih karti, davanje preporuka vina gostima i sparivanje vina s hranom. Posljednjih godina uloga sommeliera postala je još raznovrsnija i dinamičnija. Danas se sommelieri ne nalaze samo u restoranima, već i u vinotekama, vinarijama, pa čak i u privatnim domovima kao vinski savjetnici. Oni također imaju više uloga u vinskom obrazovanju i vođenju događaja i predavanja o kušanju vina. Osim toga, razvoj tehnologije utjecao je na sommeliersku profesiju; mnogi sommelieri sada koriste mobilne aplikacije i druge digitalne alate koji im pomažu upravljati zalihama vina, davati preporuke i biti u tijeku s najnovijim trendovima u industriji (Hudin, 2020).

Vino se dugo smatralo luksuzom za posebne prilike i ekskluzivna okruženja. No sommelieri, profesionalci koji pripremaju vinske karte i educiraju posjetitelje o različitim sortama, mijenjaju tu percepciju. Vino vade iz zagušljivog, staromodnog kalupa i čine ga dostupnim svima. U ovom postu na blogu istražiti ćemo kako sommelieri mijenjaju način na koji razmišljamo o vinu i zašto je njihova uloga važnija nego ikada. U prošlosti se na vino često gledalo kao na statusni simbol, s malo naglaska na stvarni okus ili iskustvo ispijanja vina. No posljednjih godina došlo je do promjene u načinu na koji ljudi razmišljaju o vinu, a sommelieri su predvodnici te promjene. S usponom sommeliera, sve više i više ljudi počinje cijeniti umjetnost i znanost o vinu i ulogu koju sommelieri imaju u sastavljanju vinskih karti i edukaciji gostiju.

Sommelierski su profesionalci u vinu i njegovi ambasadori. Njihova misija je educirati ljude o različitim vrstama vina, regijama iz kojih dolaze i pričama iza njih. Oni ruše tradicionalnu vinsku kulturu, koja često može biti ekskluzivna i zastrašujuća, i čine je inkluzivnijom, uzbudljivijom i pristupačnijom. Oni osporavaju ideju da samo određene vrste ljudi mogu uživati u vinu i čine

ga dostupnim svima. Glavni predmet ovog završnog rada je somelijerstvo u restoraterstvu. Sommelieri su igrali ključnu ulogu u tome da vino postane dostupno ljudima iz svih sredina. Oni uklanjaju faktor zastrašivanja iz vina i potiču ljude da isprobavaju nove stvari i eksperimentiraju s različitim sortama. Također rade na stvaranju raznovrsnijih i inkluzivnijih vinskih karti koje sadrže vina iz šireg spektra regija koje proizvodi raznolikija skupina vinara.

## **1.2. Svrha i ciljevi rada**

Svrha i cilj završnog rada je istražiti djelovanje somelijerstva u restoraterstvu. Vrlo je važno znati pravilno sljubiti vino i hranu jer svi žele dobro i kvalitetno piće koje će odgovarati određenoj hrani. Rad za cilj ima istražiti kako i na koji način sommelieri utječu na današnju ponudu u restoraterstvu.

## **1.3. Metodologija rada**

Za potrebe pisanja završnog rada koristili su se sekundarni podaci. U radu su korištene sljedeće metode: metoda dedukcije, metoda indukcije i metoda analize. Literatura je bila pisana na hrvatskom i engleskom jeziku i prikupljala se putem Interneta.

## **1.4. Struktura rada**

Završni rad se sastoji od pet poglavlja. Prvi dio rada odnosi se na predmet, ciljeve, svrhu, metodologiju i strukturu rada. Drugi dio rada s nazivom "Sljubljivanje pića i hrane" analizira povezanost hrane i pića u restoraterstvu. Treći dio rada je pod nazivom "Somelijerstvo" te se odnosi na povijesni razvoj somelijerstva te se analizira uloga somelijera. Četvrti dio rada pod nazivom "Somelijerstvo u restoraterstvu" se odnosi na ulogu somelijerstva u restoraterstvu te se analizira budućnost navedene industrije. Peti dio rada se odnosi na zaključne reference r



## 2. SLJUBLJIVANJE HRANE I VINA

### 2.1. Škole sljubljivanja

Vrlo važna stavka koju svaki sommelier mora znati je pravilno sljubljivanje hrane i pića. Kroz povijest razvijalo se nekoliko škola sljubljivanja, a to su (Wine you like, 2021):

- engleska škola,
- francuska škola i
- talijanska škola.

**Engleska škola** polazi od teze da svako ima svoje vlastite ukuse i želje pa se prema tome ne moraju slijediti nikakva čvrsta pravila. Iz toga navedenoga može se vidjeti kako je vidljiva sloboda izbora.

**Francuska škola** s druge strane navodi određena pravila u procesu uparivanja, ali i dalje nije to dovoljno precizno i sveobuhvatno. Ova škola ima svojih deset pravila koja se slijede u procesu sljubljivanja (Wine you like, 2021):

- Vina se moraju posluživati prema njihovu svojstvu alkohola.
- Vina koja imaju slabija tijela se moraju posluživati prije vina koja imaju jača tijela.
- Vina koja se poslužuju na nižim temperaturama se moraju posluživati prije onih vina koja se koriste na višim temperaturama.
- Bijela vina se moraju posluživati prije crnih.
- Vino se moraju poslužiti u optimalnom razvojnom stupnju.
- Svako jelo ima svoj adekvatno vino.
- U slučaju promjena vina važno je otpiti vode.
- Prilikom degustacijskog slijeda ne koristi se izraz "veliko" vino.
- Crna vina se ne poslužuju uz ribu, rakove i mekušce.
- Vina koja se služe uz desert ne poslužuju se uz crveno vino i divljač.

**Talijanska škola** ispravlja nedostatke prethodnih škola. U ovoj školi mnogi su sommelieri razvili svoje posebne pristupe i načela kada je riječ o uparivanju i o tehnikama. Glavne karakteristike talijanske škole su (Wine you like, 2021):

- regionalna jela s regionalnim vinima,
- sezonsko,
- povezanost vina uz određeni događaj ili društvo,
- isticanje vina i jela,
- korištenje načela suprotstavljanja i slaganja - Pietro Mercadini.

## **2.2. Vino i hrana**

Vrlo je važno znati pravilno sljubiti vino i hranu. Svi koji naruče hranu u restoranu, žele dobro i kvalitetno piće koje mora odgovarati određenoj hrani. Prema tome je, talijanska sommelierska udruga, A.I.S. razvila metodu koja je prihvaćena od strane Hrvatskog somelijerskog kluba te se ona temelji na osjetilnoj analizi vina i jela. Kada je riječ o osjetilnoj analizi vina, tada se ocjene kreću od 1 do 12, a prilikom analize, ocjenjuju se intenzitet i trajanje mirisa. Također u analizi definira se i pjenušavost, slatkoća, alkoholnost, mekoća, kiselost, slanost i struktura vina.

Kada je riječ o jelima, tada se ocjene kreću od 1 do 10 te se tada ocjenjuju slanost, tendencija gorčine, kiselost, slatkoća, začinjenost, aromatičnost, zamašćenost, trajnost okusa. Takvi podaci upisuju se u graf koji se naziva "kotač sljubljivanja" (slika 1). Graf se posebno koristi za vino, a posebno za hranu. Nakon analize dobivaju se dva mnogokuta gdje je jedan vrhom okrenut prema gore, dok se drugi okreće prema dolje. Pa se dolazi do zaključka što su ti mnogokuti skladniji i što im je površina sličnija, tada je i uparivanje bolje tj. skladnije (Sljubljivanje, uparivanje vina i hrane, 2015).

# OSJETILNA ANALIZA HRANA - VINO

## Grafička kartica sljubljanja

HRANA/JELO _____	NAZIV VINA _____
TOPLO JELO <input type="checkbox"/>	HLADNO JELO <input type="checkbox"/>
GODIŠTE _____ TEMPERATURA _____ °C	
DATUM _____ SAT _____ MJESTO _____ DEGUSTATOR _____	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-bottom: 10px;"> <div style="text-align: center;"> <input type="checkbox"/> SLATKOĆA  <input type="checkbox"/> MEKOĆA         </div> <div style="text-align: center;"> <input type="checkbox"/> INTENZIVNOST MIRISA  <input type="checkbox"/> T.A.I.         </div> </div>	
<b>Struktura hrane</b> Malo strukturirano <input type="checkbox"/> Puno <input type="checkbox"/> Strukturirano <input type="checkbox"/>	<b>Tijelo vina</b> Slabo <input type="checkbox"/> Puno <input type="checkbox"/> Jako <input type="checkbox"/>
<b>SLUBLJIVANJE</b> MALO HARMONIČNO <input type="checkbox"/> PRILIČNO HARMONIČNO <input type="checkbox"/> HARMONIČNO <input type="checkbox"/>	

Slika 1.: Grafička kartica sljubljanja

Izvor: (Sljubljanje, uparivanje vina i hrane, 2015)

Izvršno sljubljanje hrane i vina stvara ravnotežu između komponenti jela i karakteristika vina. Koliko god sparivanje hrane i vina bilo složeno, osnove su jednostavne za shvatiti. Glavna pravila kada je riječ o sljubljanju hrane i vina su sljedeća (The visual assessmet of wine, 2022):

- Vino bi trebalo biti kiselije od hrane.
- Vino treba biti slađe od hrane.
- Vino treba imati isti intenzitet okusa kao hrana.
- Crvena vina najbolje se slažu s mesom s izraženim okusom (npr. crveno meso).
- Bijela vina najbolje se slažu sa laganim mesom (npr. riba ili piletina).
- Gorka vina (npr. crvena vina) najbolje je uravnotežiti masnoćom.
- Vino je bolje slagati s umakom nego s mesom.
- Češće nego ne, bijela, pjenušava i ružičasta vina stvaraju kontrastne parove.
- Češće nego ne, crvena vina će stvoriti podudarne parove.

Kontrastno sparivanje stvara ravnotežu kontrastnim okusima i aromama. Kongruentno uparivanje stvara ravnotežu pojačavanjem zajedničkih spojeva okusa. Najvažnije pravilo o slaganju hrane i vina je da pravila nema. Uz bilo koju hranu može se piti bilo koje vino, čak i crno vino uz ribu. Međutim, postoje neke vrlo jednostavne smjernice kako izvući maksimum iz određene hrane i boca. Najvažniji aspekt vina za usklađivanje s hranom nije boja, već tijelo ili težina (koja usko odgovara jačini alkohola). Drugi najvažniji aspekt su tanini za crvene i slatkoća za bijele. Mora se uskladiti tijelo vina sa snagom najjačeg sastojka u hrani. Važno je poslužiti hranu delikatnog okusa poput jednostavne bijele ribe ili poširane piletine s vinima svjetlijeg tijela i jačom, robusnijom hranom poput tune na žaru sa začinjenom lećom ili osso buco s vinima punog tijela. Mnoga bijela vina će obavljati poslove koji se konvencionalno smatraju poslovima crnog vina, i obrnuto. Taninsko vino kao što je ono napravljeno od Cabernet Sauvignona, Nebbiola i većine portugalskih crvenih vina, može biti mekšeg okusa kada se poslužuje uz hranu koja se žvače, posebice crveno meso bez umaka. Umaci su gotovo uvijek moćniji od onoga što umaču i obično su bolji vodič za idealnu vinsku pratnju (The visual assessmet of wine, 2022).

Sva vina imaju užasno kiseo okus ako se poslužuju uz slatku hranu, osim ako su slađa od same hrane, što ozbiljno ograničava izbor vina koja se služe uz većinu slatkih jela na vina kao što su

Vouvray moelleux, Alsace SGN, Sauternes, njemački Trockenbeerenauslese i Beerenauslese i malo slatkog šerija. Ali slatkasta vina mogu se iznenađujuće dobro slagati sa slanom hranom, Vouvray demi-sec može imati prekrasan okus sa slanim kremastim umakom, na primjer dok se slatka vina mogu dobro slagati sa sirevima na slatko-slanom principu, kao kod dinje i pršuta. Vrlo kisela hrana kao što su agrumi i ocat može učiniti smiješne stvari ozbiljno finom, savršeno uravnoteženom vinu, ali može laskati blago kiselom vinu (iz posebno hladne klime ili godine) čineći ga manje kiselim. Slično tome, svježije mljeveni crni papar mogao bi iskriviti naš dojam o složenom, časnom vinu, ali djeluje kao sredstvo za osjetljivost na većinu nepca i laska mladim, laganim vinima čineći ih punijim i bogatijim okusom (Wine you like, 2021).

Malo je namirnica koje uništavaju vino, ali jako ljuti začini imaju tendenciju omamljivanja okusnih pupoljaka tako da se još uvijek može osjetiti miris vina, ali se ne mogu doživjeti njegove dimenzije jer je osjetilna oprema nepca u plamenu. Globe artičoke i, u manjoj mjeri, šparoge imaju tendenciju da vinu daju neobičan metalni okus, a gusta čokolada je tako slatka i tako lijepa da ju je teško (ali ne i nemoguće) uskladiti s vinom. Vinu je daleko veći neprijatelj nego bilo kojoj hrani, međutim, pasta za zube. Također, važno je znati kako se vinski stilovima može manipulirati pažnjom s temperaturama posluživanja. Sve veća važnost povrća i salata imala je vlastiti utjecaj sunca na slaganje hrane i vina. Njihovi izravni okusi mogu se činiti prikladnijima za vina Novog svijeta nego prašnja složenost mnogih klasika Starog svijeta (Wine you like, 2021).

Postoji škola mišljenja da svako vino koje se koristi u kuhanju treba biti vrhunske kvalitete i/ili iste regije kao i jelo. Sljubljanje vina i hrane nije samo u naglašavanju okusa hrane već da se obogati gastronomska senzacija. Ukusi su različiti pa je prema tome jako teško uskladiti svima vino i hranu. No postoji par osnovnih pravila kojih se moraju svi pridržavati. Pravno 1. se odnosi na to da se lagano vino poslužuje s laganim jelom, a teško s teškim. Tako se uz ribu, povrće i bijelo meso poslužuje bijelo i lagano vino, dok se uz tešku hranu poslužuje vino jačeg okusa. Drugo pravilo se odnosi na vođenje ravnoteže između jela i hrane. Treće pravilo se odnosi na to da se uz začinjenu hranu poslužuje lagano piće koje ima niski utjecaj alkohola. Četvrto pravilo se odnosi na kombiniranje slatkog jela i slatkog vina. Ukoliko desert nije sladak, tada se poslužuje bijelo vino koje ima izražene arome i blaže slatkoće, a uz teže kolače poslužuj se vina koja su zrelija i jače slatka. Peto pravilo se odnosi na kombinaciju egzotičnih jela i vina.

Npr. uz kineska i meksička jela najbolje je poslužiti određena aromatična vina koja ovise o vrsti hrane. Šesto pravilo se odnosi na uparivanje vina s regijom dolaska jela. Vina se prema svemu navedenom mogu analizirati uz korištenja osjetila vida, njuha i okusa (slika 2, slika 3 i slika 4).

ANALIZA PUTEM VIDA	BOJA	BISTROĆA	PJENUŠAVOST
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zelenkasto žuta</li> <li>- slamnato žuta</li> <li>- zlatno žuta</li> <li>- jantarno žuta</li> <li>- blago ružičasta</li> <li>- roza boje trešnje</li> <li>- svijetlo ružičasta</li> <li>- purpurno crvena</li> <li>- rubin crvena</li> <li>- granat crvena</li> <li>- narančasto crvena</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- magličasto</li> <li>- djelomično bistro</li> <li>- bistro</li> <li>- kristalno</li> <li>- sjajno</li> </ul> <p><b>FLUIDNOST (Konzistencija)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tanko</li> <li>- slabe gustoće</li> <li>- djelomično gusto</li> <li>- gusto</li> <li>- vrlo gusto</li> </ul>	<p>DEBLJINA MJEHURICA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- veliki</li> <li>- mali</li> <li>- sitni</li> </ul> <p>BROJ MJEHURICA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- malen</li> <li>- velik</li> <li>- brojčan</li> </ul> <p>TRAJNOST</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- isčezavajući</li> <li>- djelomično trajni</li> <li>- trajni</li> </ul>

Slika 2.: Analiza vina uz korištenje vida

Izvor: (Wine you like, 2021)

Vrlo je važno kako se vino pojavljuje u čaši, jer sam 'okus' je multimodalni perceptivni događaj koji uključuje niz osjetila, uključujući vid uz dodir, okus i miris. Čak i informacije koje se imaju o vinu utječu na stvarnu percepciju vina: studije skeniranja mozga pokazale su da iskusni sommelieri procesuiraju okus vina na različite načine od neiskusnih kušača vina. Dakle, izgled vina je bitan. To je također važan znak u slijepom kušanju, a glavni sommelieri imaju vizualnu tablicu za procjenu koju koriste za podučavanje slijepog kušanja. Vizualne točke u ovoj mreži su sljedeće (Wine School, 2020):

- Jasnoća
- Svjetlina
- Boja
- Koncentracija boje
- Varijacije ruba u crvenim vinima
- Prisutnost plina ili sedimenta.

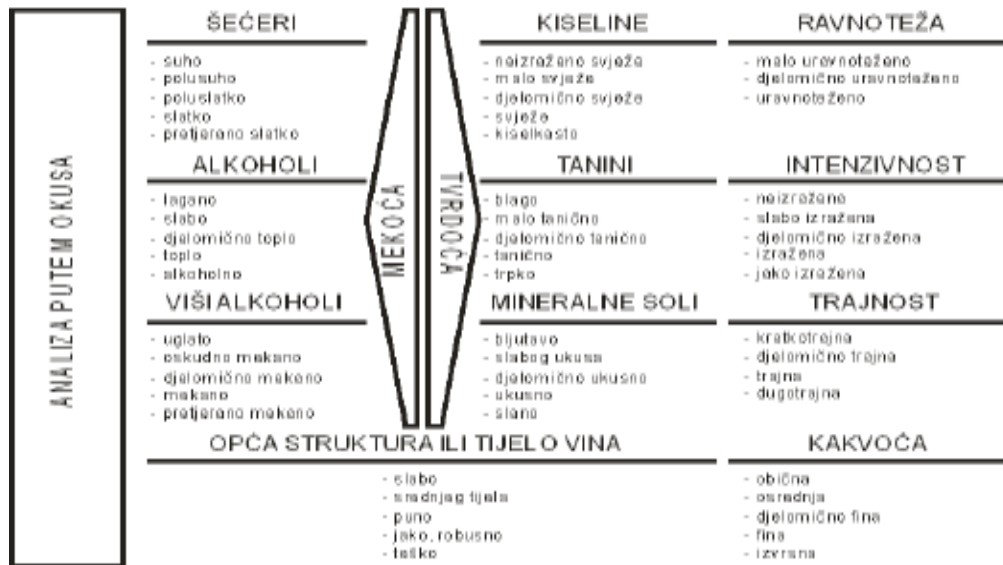
ANALIZA PUTE M NJUHA	<b>INTENZIVNOST</b>	<b>KAKVOĆA</b>	<b>PERCEPCIJE OSJETA</b>
	- neizražena - slabo izražena - djelomično izražena - izražena - vrlo izražena	- obična - osrednja - djelomično fina - fina - izvrsna	<p><b>OSJETI</b>: salacija - bijeli trn - iris - brijesta - bazga - ruča - ljubičica ...</p> <p><b>VEĆI</b>: šumski plodovi i bilje, mašina, borovnice - trešnja - šljiva - jabuka</p> <p><b>SUHO VOĆE</b>: KAPRELADE: suha šljivica - suha smreka - kuhano voće - orah - badem ...</p> <p><b>TRAVASTI</b>: BILJNE trave - lišće - sijeno - belena orahova ljuska - papar - gljiva - tartuf ...</p> <p><b>AROMATIČNE</b>: TRAVIJE: šalija - anis - koromač - origano - timus - bazilika ...</p> <p><b>AROMATIČNE</b>: crni papar - beleni papar - roza papar - anis - sjedežani anis - klinčić ...</p> <p><b>PRČE</b>: kava - kakao - karamel - karamel - dupele - čokolada - prženi badem ...</p> <p><b>ČVILJUSKI</b>: kora - kora - mačju urin - znoj - divljač - šica ...</p> <p><b>ETERIČNE</b>: osak - sapun - lal - bombon - masne kiseline ...</p> <p><b>RAZNO</b>: med - duhan - kora od kruha - brašno - kvasac - putar - sir ...</p>
	<b>KOMPLEKSNOST</b>	<b>OPIS</b>	
	- siromašna - z adov objavajuća - djelomično bogata - bogata - vrlo bogata	- vinožno - voćno - cvjetno - po mirodijama - etersko	- aromatično - travasto - mirisno - čisto sortno

Slika 3.: Analiza vina uz korištenje njuha

Izvor: (Wine you like, 2021)

Arome, miris, lako god to nazvali, to je super važan dio vina i kušanja vina. To je kada se koriste osjetilo mirisa i poziva se na olfaktivno pamćenje. Većina komercijalnih vina imat će samo jednu ili dvije arome, recimo crnog ribiza i kupine, dok će bolja vina imati puno više prisutnih aroma. A velika vina s malo starosti, mogu stvarno imati desetak različitih aroma koje će se razviti u vašoj čaši. Neke od tih aroma će se pojaviti odmah, dok će se druge polako otkrivati što je duže vaše vino u čaši u dodiru sa zrakom.

Slika 10. Analiza vina putem okusa.



Slika 4.: Analiza vina uz korištenje okusa

Izvor: (Wine you like, 2021)

Preduvjeti za sljubljivanje vina i hrane su:

- osobna želja gosta,
- poznavanje hrane i vina,
- poznavanje ponude vina,
- poznavanje pravilne konzumacije u procesu sljubljivanja.



### 3. SOMELIJERSTVO

#### 3.1. Povijesni razvoj somelijerstva

Somelijerstvo ima daleku prošlost. Osoba koja je u prošlosti točila bakusov ili Diomedov nektar smatrala se vrlo važnom osobom, čije se ime mijenjalo tijekom povijesti. U Mezopotamiji ovo zanimanje zvalo se shagu, a u Egiptu i Grčkoj nazivalo se arkant. U antičkom Rimu osoba se zvala Rex bibendi (De Nicola, 1994). Naziv sagmarium predstavljao je osobu koja se bavila prijevozom vina i to uz pomoć životinja koje su ga teglile. Ovaj naziv se koristio sve do srednjeg vijeka, a u 16. stoljeću u Francuskoj dobiva današnji poznati naziv, sommeliera. U početku se to odnosilo na osobu koja je predstavljala povjerenika za prijevoz prtljage i posluživanje vina. Ubrzo nakon toga naziv se mijenja u *Somigliere di Bocca* gdje je njegova dužnost bila pravosudni službenik koji je imao zadatak odabrati i kupiti najbolje grožđe i vina za kralja. Također je zadatak imao i podučiti plemiće o pravilnoj konzumaciji vina (De Nicola, 1994).

19. stoljeće predstavlja prekretnicu za ovo zanimanje koje postaje javno. Iza Drugog svjetskog rata, zanimanje sommelier je skoro nestalo, ali se vrlo brzo, 60-tih godina pojavilo u Francuskoj gdje ova profesija dobiva novi oblik.

Rad s vinom ima dugu povijest. U 14. stoljeću francuska riječ "*sommelier*" odnosila se na slugu zaduženog za prijevoz prtljage svojih gospodara, odabir stolnog vina i testiranje takvih napitaka na otrov. *The Worshipful Company of Vintners* osnovana je u Londonu u 14. stoljeću kao ceh vinara i trgovaca vinom. Kao i drugi cehovi, Društvo je bilo ekskluzivno s članstvom općenito ograničenim na muške građane grada. Prema Vine Pairu, tvrtka se 1953. udružila s *Wine and Spirits Association* kako bi proveli prvi ispit za dodjelu titule "*Master of Wine*". Ovi diplomanti osnovali su *Institute of Masters of Wine*, profesionalnu organizaciju u Ujedinjenom Kraljevstvu. Međutim, većina profesionalnih organizacija udovoljila je proizvođačima i prodavačima vina. Postalo je potrebno stvoriti program obuke i certificiranja za poslužitelje vina, osoblje u restoranu ili hotelu koje prodaje izravno kupcima (Hudin, 2020).

Prvi ispit za *Master Sommeliera* održan je 1969. u Ujedinjenom Kraljevstvu, a administrativno tijelo ubrzo se uspostavilo kao *Court of Master Sommelier* (CMS). Dok profesionalne

organizacije još uvijek nude Masters of Wine, općenito se priznaje da je to više akademska razlika. Ispit Master Sommelier išao je dalje od činjeničnog znanja kako bi ispitao kandidatove sposobnosti pružanja usluga i testiranje slijepog ukusa. Ispit kakvog danas poznajemo započeo je 1977. s Court of Master Sommeliers. Organizacija trenutno ima blizu 240 članova Master Sommeliersa i obično svake godine dodaje samo nekoliko članova. Otprilike osam posto ili sedam od 60 kandidata za Master Sommeliera položi ovaj strogi ispit (Hudin, 2020).

Korijeni ispita Master Sommelier sežu u 1363. godinu kada je jedna od 12 najprestižnijih londonskih kompanija, *The Worshipful Company of Vintners*, organizirala sustav za reguliranje i normalizaciju prodaje i uvoza vina. Godine 1953. ta ista tvrtka napravila je ispit za 21 osobu kako bi provjerila njihovo znanje u industriji vina i alkoholnih pića. Ovaj je ispit 1969. napredovao do službenog ispita za profesionalce i na kraju se razvio u ispit za majstora sommeliera (De Nicola, 1994).

Danas CMS nudi četiri razine certifikacije temeljene na predmetima i ispitima: Uvodni, Certificirani, Napredni i Master. Sommelieri često provode godine učeći za svaku razinu. Najviše priznanje, diplomu Master Sommelier, toliko je teško postići da samo 8% ispitanika prolazi. Da bi se položio ispit, uspjeh mora biti vidljiv u tri razine: teoriji (potrebno je opsežno poznavanje regija), praksi (točenje, korisnička služba, itd.) i kušanju (test slijepog okusa gdje se mora navesti godina, sorta grožđa i zemlja podrijetla).

### **3.2. Uloga somelijera**

Jednostavno rečeno, sommelier je stručnjak za vino. Opisani kao vinski upravitelji, sommelieri proučavaju i prakticiraju bezbroj vještina povezanih s vinom. Sommelier bi trebao imati veliko znanje o vinskim regijama, sortama grožđa i vinarijama. Mogu reći kupcu koja je godina najbolje berbe ili predložiti vino koje se sljubljuje uz određeno jelo. Uglavnom u otmjenim ugostiteljskim objektima, sommelieri su veza s kupcima i vodiči do vinskog podruma.

Sommelier igra važnu ulogu u svijetu vina jer djeluje kao most između proizvođača i potrošača vina. Dobar sommelier može pomoći gostima u snalaženju po vinskoj karti, donijeti

informirane odluke i poboljšati svoje cjelokupno iskustvo objedovanja. Oni također mogu pružiti vrijedne savjete kolekcionarima vina, trgovcima na malo i tvrtkama koje žele izgraditi vinski program. Nadalje, sommelieri su ključni u promicanju vinske kulture i obrazovanja, osiguravajući da je umjetnost kušanja i cijenjenja vina dostupna svima.

Ovo su dužnosti i odgovornosti sommeliera (Lock, 2020):

- **Odabir i nabava vina:** sommelieri pažljivo odabiru i nabavljaju vina za svoje objekte. Imaju duboko razumijevanje različitih vinskih regija, sorti grožđa, berbi i tehnika proizvodnje vina. Oni procjenjuju kvalitetu, vrijednost i kompatibilnost vina s kuhinjom objekta i ciljnom klijentelom. Sommelieri surađuju s distributerima vina, prisustvuju degustacijama i održavaju odnose s vinarima kako bi nabavili i kupili vina koja su u skladu s vizijom ustanove.
- **Upravljanje zalihama vina i podrumom:** sommelieri su odgovorni za upravljanje zalihama vina i podrumima. Oni prate i organiziraju zalihe vina, osiguravajući odgovarajuće uvjete skladištenja, kontrolu temperature i rotaciju zaliha. Sommelieri nadziru organizaciju podruma, uključujući označavanje, kategorizaciju i katalogizaciju vina. Oni prate potrošnju vina, procjenjuju potražnju i daju preporuke za obnavljanje zaliha i ažuriranje izbora vina.
- **Preporuke za uslugu vina i sparivanje:** sommelieri pružaju stručne upute i preporuke kupcima u vezi s odabirom vina i sparivanja hrane. Pomažu kupcima u razumijevanju vinskih karti, nudeći prijedloge na temelju njihovih preferencija, proračuna i jelovnika. Sommelieri posjeduju opsežno znanje o profilima okusa, karakteristikama i nijansama različitih vina, što im omogućuje da preporuče najprikladnije parove koji poboljšavaju doživljaj objedovanja.
- **Edukacija i obuka o vinu:** sommelieri obrazuju i obučavaju članove osoblja o temama vezanim uz vino, osiguravajući da posjeduju potrebno znanje za pružanje izvrsne usluge. Oni provode obuku osoblja, radionice i degustacije kako bi poboljšali znanje o vinu, razvili vještine posluživanja vina i potaknuli kulturu cijenjenja vina unutar ustanove. Sommelieri također educiraju kupce o vinskim regijama, tehnikama proizvodnje vina te povijesti i pričama iza određenih vina, podižući cjelokupno iskustvo objedovanja.

- **Prodaja vina i stvaranje prihoda:** sommelieri igraju ključnu ulogu u poticanju prodaje vina i stvaranju prihoda. Aktivno surađuju s kupcima, predlažu opcije vina, promiču posebne vinske događaje ili promocije i prodaju visokokvalitetna ili jedinstvena vina na skuplje cijene. Sommelieri održavaju odnose s vjernim kupcima, stvaraju personalizirane preporuke vina i njeguju vinsku kulturu koja potiče goste da istražuju i cijene ponudu vina.
- **Razvoj vinske karte:** sommelieri razvijaju i održavaju vinsku kartu za svoje objekte. Oni pripremaju raznolik i uravnotežen izbor vina koja zadovoljavaju različite ukuse, preferencije i cjenovne razrede. Sommelieri prilikom izrade i ažuriranja vinske karte uzimaju u obzir čimbenike kao što su sezonalnost, promjene jelovnika hrane, preferencije kupaca i novi trendovi vina.
- **Degustacije vina i događanja:** Sommelieri organiziraju i ugošćuju degustacije vina, vinske večere i druge događaje povezane s vinom kako bi promovirali vina i educirali kupce. Oni koordiniraju s kuharima, organizatorima događaja i dobavljačima vina kako bi stvorili jedinstvena i nezaboravna iskustva koja ističu određene vinske regije, sorte ili teme. Sommelieri vode kušanje, dijele uvide i komuniciraju s gostima kako bi poboljšali njihovo razumijevanje i uživanje u vinima.
- **Kontrola kvalitete vina:** sommelieri su odgovorni za održavanje kvalitete vina i osiguravanje da se vina poslužuju u najboljem izdanju. Oni prate uvjete skladištenja vina, upravljaju operacijama vinskog podruma i provode redovita kušanja vina kako bi procijenili kvalitetu vina, identificirali potencijalne nedostatke i donijeli odluke o rotaciji vina ili uklanjanju s liste.

### 3.3. Vrste sommeliera

Postoje različite vrste sommeliera, od kojih je svaki specijaliziran za određena područja vinske industrije, a to su (Robinson, 2005):

- **Sommelier restorana:** sommelieri restorana rade u finim restoranima i odgovorni su za upravljanje vinskim programom i pružanje vinske usluge gostima. Oni pripremaju vinsku kartu, preporučuju kombinacije i vode kupce kroz izbor vina. Sommelieri

restorana često dobro razumiju sparivanje hrane i vina te posjeduju snažne komunikacijske vještine i vještine pružanja usluga korisnicima.

- **Vinski direktor:** vinski direktori nadgledaju vinski program u restoranima ili hotelskim objektima. Imaju širu ulogu od sommeliera restorana i odgovorni su za nabavu vina, upravljanje podrumom, obuku osoblja i razvoj cjelokupne vinske strategije za postrojenje. Vinski direktori često imaju opsežno znanje o različitim vinskim regijama, vinogradima i praksama proizvodnje vina.
- **Kupac vina:** Kupci vina rade za vinoteke, maloprodajne trgovine ili uvoznike vina i odgovorni su za odabir i kupnju vina za maloprodaju. Oni dobro razumiju tržišne trendove, preferencije kupaca i cijene vina. Kupci vina često putuju u različite vinske regije, posjećuju sajmove i degustacije kako bi otkrili nova vina, pregovarali s dobavljačima i održavali odnose s vinarijama i distributerima.
- **Sommelier edukator:** Sommelier edukator usredotočen je na vinsko obrazovanje i obuku. Oni podučavaju ambiciozne sommeliere, profesionalce u ugostiteljstvu i vinske entuzijaste u formalnim okruženjima kao što su vinske škole ili programi certifikacije. Sommelier edukatori imaju duboko znanje o vinskim regijama, sortama grožđa, tehnikama proizvodnje vina i umjetnosti slijepog kušanja. Vode nastavu, vode degustacije i usmjeravaju studente u razvoju senzornih vještina i poznavanja vina.
- **Vinski savjetnik:** vinski savjetnici nude svoju stručnost i savjete tvrtkama, pojedincima ili organizacijama u vinskoj industriji. Oni daju smjernice o odabiru vina, upravljanju podrumom, vinskim kartama i obuci osoblja. Vinski konzultanti mogu raditi na slobodnoj osnovi ili biti zaposleni u konzultantskim tvrtkama specijaliziranim za vino. Oni pomažu klijentima u poboljšanju njihovih vinskih programa, poboljšanju profitabilnosti i povećanju zadovoljstva kupaca.
- **Sommelier iz vinarije:** sommelieri iz vinarije rade izravno za vinarije ili vinograde. Posjetiteljima pružaju degustacije vina, obilaske i iskustva o vinskom obrazovanju. Sommelieri vinarije vode goste kroz vinske letove, objašnjavaju procese proizvodnje vina i dijele priču i jedinstvene karakteristike vina koje proizvodi vinarija. Oni također mogu sudjelovati u donošenju odluka o proizvodnji vina, doprinijeti probama miješanja i pomoći u marketingu i promociji vina.
- **Vinski pisac ili kritičar:** Vinski pisci ili kritičari specijalizirali su se za vinsko novinarstvo i kritiku. Oni ocjenjuju vina, pišu recenzije i daju uvid u vinske regije, berbe i

proizvođače. Pisci o vinu često pišu za časopise, novine, internetske publikacije ili vlastite vinske blogove. Njihova stručnost pomaže potrošačima da donesu informiran izbor vina i budu u tijeku s novostima i trendovima u industriji.

## **4. SOMELIJERSTVO U RESTORATERSTVU**

Kako se uloga sommeliera nastavlja razvijati, jasno je da će oni igrati sve važniju ulogu u oblikovanju načina na koji razmišljamo o vinu. Oni će nastaviti činiti vino inkluzivnijim i dostupnijim te će pomoći u daljnjoj demokratizaciji svijeta vina. Sommelieri mijenjaju mišljenje o vinu i čine ga dostupnijim svima. Oni ruše tradicionalnu vinsku kulturu i promiču inkluzivniji i uzbudljiviji pristup vinu. Budućnost vina je u dobrim rukama s ovim predanim profesionalcima koji prednjače. Njihova će uloga nastaviti oblikovati naše mišljenje o vinu i učiniti ga inkluzivnijim i dostupnijim svima. Uz uspon sommeliera, vino postaje više od pukog luksuza; postaje zajedničko iskustvo za sve. Posjet vinorodnim regijama autentičan je način otkrivanja ruralnih i kopnenih odredišta zemlje. Vinarije otvaraju vrata ljudima da urone u regionalnu kulturu i nauče više o vinu i bioraznolikosti te o tome kako se lokalno stanovništvo odnosi prema svojoj tradiciji i povijesti. Vinski turizam također djeluje kao poluga lokalnog gospodarstva, s povećanjem turističke ponude, mali gradovi u unutrašnjosti dobivaju nove poslovne mogućnosti i mogućnosti otvaranja radnih mjesta. Prisutnost putnika tijekom cijele godine jamstvo je opstanka za zajednicu i lokalne poduzetnike.

### **4.1. Definiranje restorana i restoraterstva**

Restoranska industrija jedna je od najvećih sastavnica ugostiteljske industrije. Usmjeren je na pružanje usluga prehrane gdje korisnici mogu naručiti hranu i jesti je u prostorijama. Jednostavno rečeno, ovo je izraz koji se koristi za opisivanje dijela uslužnih djelatnosti usmjerenih na pružanje usluga prehrane u restoranima, barovima, kafićima i sličnim okruženjima. Restorani mogu imati različite oblike, od samostalnih restorana do lanaca restorana, restorana brze hrane itd. U suštini, svaka tvrtka koja dopušta klijentima da uđu u prostor, naruče hranu i pojedu tu hranu u lokalu može se smatrati dijelom restoranske industrije, čak i ako nudi druge usluge (Ivanović, 2012).

Poduzeća u restoranskoj industriji glavni su poslodavci u široj ugostiteljskoj industriji. Neka od radnih mjesta unutar poduzeća ove vrste uključuju konobare, kuhare, barmene, osoblje za korisničku službu i voditelje restorana. Za restorane se obično smatra da čine jedan dio industrije usluživanja hrane. Vrlo često se postavlja pitanje koja je razlika između industrije

restorana i industrije usluživanja hrane. Iako se ova dva pojma ponekad koriste naizmjenično, restorani i usluživanje hrane imaju različite definicije i postoje značajne razlike među njima. Najznačajnija razlika je u tome što se restoranska industrija odnosi na tvrtke koje klijentima pružaju iskustvo "ručanja u kući". Nasuprot tome, industrija usluživanja hrane ima širu definiciju i uključuje sve poslovne subjekte koji se bave uslugom hrane, bez obzira na to je li kupcima dopušteno jesti na licu mjesta. Restorani čine jedan dio ovoga, ali isto tako čine i ugostiteljska poduzeća, maloprodajna poduzeća s hranom, namjenski objekti za van i još mnogo toga (Ivanović, 2012).

Kako navodi Ivanović, restoraterstvo je djelatnost koja u svojim okvirima pruža usluge hrane i točenja pića. Ova djelatnost se odnosi na sve ugostiteljske objekte koji imaju svoju primarnu djelatnost tj. priprema i prodaja hrane i pića. Načini pripremanja i prodaje hrane i pića ovisi o tipu ugostiteljskog objekta. Danas se u primjeni nalazi više oblika pružanja usluga (Ivanović, 2012):

- pružanje usluga prehrane i pića u restoranima koji ima klasični oblik posluge,
- pružanje usluge prehrane i pića u samoposlugama,
- pružanje usluge prehrane i pića u objektima koji su pokretni,
- pružanje usluge prehrane i pića u pripremicama.

#### **4.2. Obveze sommeliera u restoraterstvu**

Odgovornosti sommeliera uključuju preporuku sorti vina gostima, nadzor nad posluživanjem vina i suradnju s vinarima kako bismo obnovili izbor i postigli bolje cijene. Da bi bili kvalificirani za ovu ulogu, osoba treba imati odgovarajuće iskustvo u ugostiteljstvu ili vinogradu i biti dostupan za rad tijekom radnog vremena. Sommelier priprema vinske karte, preporučuje kombinacije hrane i vina i savjetuje goste o izboru vina na temelju njihovih preferencija i izbora hrane.

Odgovornosti sommeliera u restoraterstvu su

- Izrada i ažuriranje vinske karte u suradnji s kuharima i voditeljem hrane i pića.
- Preporuka sljubljivanja hrane i vina.



- Savjetovanje gostiju o vinima na temelju njihovih osobnih ukusa i izbora hrane.
- Informiranje gostiju o raznim sortama vina i cijenama.
- Briga da se vina poslužuju na odgovarajućoj temperaturi i u odgovarajućem staklenom posuđu.
- Pravilno čuvanje otvorene boce kako bi se zadržao snažan okus.
- Upravljanje vinskim podrumom i briga da bude potpuno opskrbljen.
- Obuka posluge o dostupnim vinima.
- Dogovaranje nabavne cijene s dobavljačima.
- Organiziranje dana kušanja vina ili događaje "vino mjeseca".
- Pridržavanje svih zdravstvenih i sigurnosnih propisa.

Zahtjevi i vještine (The visual assessmet of wine, 2022):

- Sposobnost stvaranja ukusnih kombinacija hrane i vina.
- Opsežno poznavanje različitih vina i regija koje proizvode svaku vrstu.
- Poznavanje lokalnih vinograda i vinarija.
- Razumijevanje procesa proizvodnje vina.
- Dobre komunikacijske vještine.
- Dostupnost za rad tijekom radnog vremena, uključujući vikende i praznike.
- Fleksibilnost povremenog putovanja radi susreta s proizvođačima vina i posjeta događanjima s degustacijama vina.

Prema navedenome od sommeliera se očekuje uspješno obavljanje sljedeća tri važna zadatka (De Nicola, 1994):

- organizacija i vođenje nabave i skladištenje vina,
- odležavanje vina i
- izrada vinske karte.

#### *4.2.1. Organizacija i vođenje nabave i skladištenje vina*

Podrijetlo vina ima veze s dokazanim, sljedivim životnim ciklusom vina od trenutka kada napusti točku podrijetla u vinariji. Način na koji se postupa s vinom u otpremi i skladištenju od najveće je važnosti kako bi se osiguralo netaknuto podrijetlo vina koje traže stručnjaci

najuglednijih svjetskih aukcijskih kuća. Podrijetlo je još važnije od regije, proizvođača ili berbe. Ako je boca *Château Cheval Blanca* pogrešno postupana, iako je vino od visoko cijenjenog proizvođača, nepravilno skladištenje tijekom njegovog životnog ciklusa može ga učiniti potpuno bezvrijednim. Za vrlo ozbiljne kolekcionare vina, podrijetlo je najvažnije. Jednom kada se uloži u dobro vino, implicitna briga koja se s njim vodi odredit će njegovu vrijednost. Usluge dostave i skladištenja vina za koje se ne može potvrditi da su posebno kontrolirane klimom za vino, mogu ocrniti porijeklo vina i integritet ulaganja (Wine provenance protecting your investment with proper storage, 2023).

Stručnjaci se slažu da najvažniji čimbenik u zaštiti porijekla ulaganja u fino vino leži u njegovom skladištenju. Ispravno rukovanje vinom tijekom skladištenja štiti ulaganje i pomaže jamčiti kvalitetan proizvod kada se vino koristi. Postoje dvije vrste mogućnosti skladištenja zbirke vina izvan lokacije: samoposluživanje i cjelovita usluga. Mogućnosti samoposluživanja su u biti klimatizirani 'prostori' za skladištenje boca, veliki žuti skladišni prostor za vino, takoreći. Ovdje je na sommelieru da pošalje, organizira i provjeri svoju kolekciju.

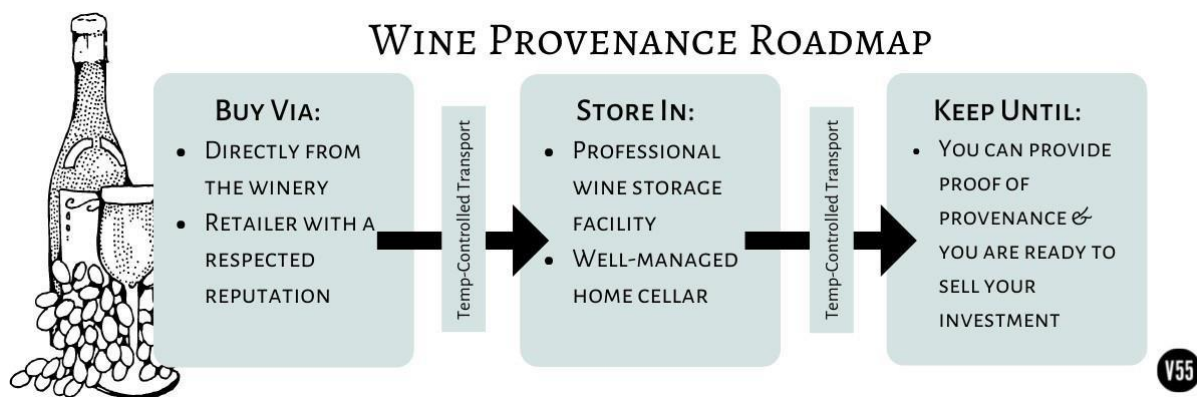
Međutim, pohranjivanje s punom uslugom je kompletan paket skrbi s više mogućnosti i izbora. Ovdje su provjera autentičnosti, precizna kontrola klime, sigurniji načini dostave, informacije o bocama i veća sigurnost uključeni u cijenu skladištenja, koja se plaća godišnje ili tromjesečno, a ovisi o veličini zbirke i vjerojatnosti da će s vremenom proširiti. Troškovi se mogu razlikovati od skladišta do skladišta.

Nisu sva skladišta jednaka, ali sva moraju imati minimalne uvjete kao što su (Wine provenance protecting your investment with proper storage, 2023):

- Temperatura - Vino treba čuvati na hladnom mjestu, 53-57°F (55°F je idealno). Pretjerano visoke temperature ubrzat će kemijske reakcije u procesu starenja i mogu uzrokovati da vina izgube svoju jarku aromu i karakteristike okusa, okus 'kuhano'. Kada se spojevi arome i okusa vina unište toplinom i vino ima okus po octu, investicija je bezvrijedna. Pjenušava vina također mogu izgubiti pjenušavost.
- Vlažnost - Vlažnost treba održavati između 65% i 70%. Vlažnost pomaže da čepovi ne pucaju. Puknuti čepovi uzrokuju pretjeranu izmjenu kisika i curenje vina.

- Vibracija - Boce bi trebale biti pojedinačno postavljene, a zgrade bi trebale biti strukturalno ojačane i ovisno o lokaciji otporne na potres.
- Rasvjeta - Skladišta trebaju biti slabo osvijetljena ili se boce moraju staviti u spremnike koji ne propuštaju svjetlost. Izlaganje umjetnom i prirodnom svjetlu može uzrokovati prerano starenje vina, razvijajući neugodne okuse.
- Dostava i kretanje - Pošiljke bi trebale biti ograničene tijekom najtoplijih i najhladnijih mjeseci u godini, a sve pošiljke trebale bi se odvijati u spremnicima s kontroliranom temperaturom. Boce inače ne bi trebale biti ometane. Pluteni čep mora ostati u kontaktu s vinom kako bi ono bilo vlažno iznutra kako bi se izbjegle pukotine koje bi omogućile izmjenu kisika, uzrokujući brzo kvarenje vina, isparavanje, pa čak i curenje ili prolijevanje.
- Organizacija - Svaka boca treba imati crtični kod koji omogućuje skladištu da je pratite. Boce koje se drže u zatvorenim objektima trebaju imati dokaz o porijeklu.
- Sigurnost - Sprječavanje krađe jednako je važno kao i sprječavanje prijevare. Važno je osigurati da prostorije imaju rigorozne sigurnosne mehanizme.
- Izbjegavanje miješanja - investicijska vina moraju slijediti Newtonov prvi zakon gibanja i ostati u stanju mirovanja dok se razvija. Vino treba svoj neprekinuti san ljepote.

Vino je živa stvar koja se uvijek razvija, pravilno skladištenje ključno je za očuvanje njegove vrijednosti kroz tu evoluciju. Klimatski kontrolirano okruženje omogućuje da se kemijske reakcije starenja odvijaju postupno u vinu, dajući ugodne tercijarne okuse koji dolaze samo od pravilnog skladištenja finog vina. Pravilni uvjeti skladištenja apsolutno su ključni za vino namijenjeno dugoročnom skladištenju kao investiciji. Nakon što je vino potvrđeno kao autentičan proizvod od svog proizvođača, stručnjaci zatim traže znakove lošeg skladištenja koji bi mogli utjecati na njegovu kvalitetu (Wine provenance protecting your investment with proper storage, 2023). Slika 5 prikazuje korake za maksimiziranje povrata vaše investicije



Slika 5.: Karta skladištenja vina

Izvor: (Wine provenance protecting your investment with proper storage, 2023)

Na slici 5 ilustrirana su sva mjesta pružanja usluga koja su ključna za očuvanje vina. Važno je posjedovati fakture koje dokazuju kupnju od vinarije ili trgovca. Važno je i voditi evidenciju o uslugama prijevoza i dospjeća vina u skladišta te u kakvom je stanju vino stiglo. Stručnjaci koji ocjenjuju vina za prodaju na aukciji uvijek preferiraju vina koja imaju samo jednog vlasnika jer su provenijencije čišća. Nemaju sva vina predstavljena na aukciji provjerenog podrijetla, ali ona koja imaju više cijene (Wine provenance protecting your investment with proper storage, 2023).

#### 4.2.2. Odležavanje vina

Postoji mnogo složenih spojeva okusa, boja i aroma u vinu, od kojih svaki igra značajnu ulogu u određivanju mišljenja o vinu. Okus je vrlo jedinstvena i osobna stvar i često postoje suprotna mišljenja u vezi s okusom. Kod vina, međutim, osobni ukus često se ostavlja po strani radi objektivnosti, a kušanje se više odnosi na uvažavanje majstorstva uključenog u proces proizvodnje vina. Jedan dio ovog procesa uključuje starenje vina, što je prilično pogrešno shvaćeno. Starenje zapravo utječe na okus i kvalitetu vina, ali ne utječe na sva vina na isti način. Dakle, što se događa s vinom kako stari? Odvija se niz procesa, a svi oni utječu na vino na različite načine. Mnogi čimbenici utječu na percepciju vina. Prije nego što bude moguće razumjeti utjecaj starenja, prvo je važno razmotriti načine na koje ljudi ocjenjuju kvalitetu određenog vina. Postoje tri glavne komponente koje se odnose na kušanje vina, a sve su osjetilne percepcije: vid, miris i ukus.

Poput dijamanta, boja i bistrina vina mogu pomoći u određivanju njegove kvalitete. Dok je vinarstvo dovoljno razvilo svoje procese da su mutna i mutna vina rjeđa, postoje vina koja povremeno pate od ovih nedostataka. Oksidativno rukovanje, propusni čepovi i slaba vinarska sposobnost igrat će ulogu u pojavljivanju neprihvatljivih boja u vinima. Miris igra mnogo veću ulogu nego što većina ljudi misli, budući da 80 do 90 posto onoga što se percipira kao okus zapravo dolazi od mirisa. Aroma je stoga vrlo važna za vinarstvo, a percipira se kroz nosnice i retronazalno (kroz stražnji dio usta). Okus se javlja kada su stanice receptora okusa pobuđene podražajima, čime postaju svjesne primarnih osjeta, kojih ima pet: gorko, slano, slano, kiselo i slatko. Način na koji vino stupa u interakciju s tim receptorima omogućit će određivanje različitih svojstava vina (Aging wine, 2023)

Prilično uobičajena zabluda je da je vino uvijek bolje nakon što odleži. To jednostavno nije slučaj. Mnoge komponente vina mijenjaju se tijekom vremena, a u nekim vinima promjena je korisna. U drugim vinima, međutim, promjena može biti prilično štetna. Okusi, mirisi i boje mijenjat će se kako vino stari, a sastav vina će odrediti hoće li promjene biti korisne za okus vina ili ne. Glavni faktor u procesu starenja je prisutnost tanina i kiselina. Tanini se nalaze u ljusci i sjemenkama grožđa koje se koristi u procesu proizvodnje vina, a tanini imaju gorak okus koji izaziva osjećaj suhoće u ustima. Kako vino stari, tanini omekšavaju i nemaju tako oštar okus. Postoje i drugi čimbenici, kao što se mijenja boja (crvene gube boju; bijele dobivaju boju), arome se stapaju u složeniji buket, a moćni okusi postaju pikantniji u interakciji sa suptilnijim okusima. Neka su vina dizajnirana za odležavanje, a neka za otvaranje odmah (Become a Sommelier: Education and Career Information, 2021).

Razina kiselina i tanina u vinu će odrediti je li vino dobar kandidat za odležavanje ili nije. Budući da kiseline i tanini usporavaju proces oksidacije i djeluju kao konzervansi, vina s visokim razinama bolji su kandidati za dulji proces starenja. Međutim, ako se otvori prerano, vino će imati neugodan i gorak okus zbog visoke razine tanina i kiselina.

Tipično, bijela vina imaju vrlo niske razine kiselina i tanina, što ih čini lošim kandidatima za starenje. Većina bijelih je dizajnirana da se odmah otvore, ali postoje iznimke. Chenin Blanc, Riesling i Semillon obično su dizajnirani za odležavanje. Crvena su obično dobri kandidati, jer

imaju veću tendenciju da imaju više razine kiselina i tanina koji s vremenom omekšavaju. Način na koji se čuva vino igra važnu ulogu. Uvjeti u kojima se čuva vino utjecat će na to kako vino stari. Ako je vino pohranjeno na prekomjernoj vrućini ili niskim temperaturama, to će vjerojatno imati negativan učinak na njegovo starenje. Ako je vino pohranjeno u prostoru koji doživljava stalne vibracije ili je izloženo izravnoj sunčevoj svjetlosti, to će vjerojatno imati negativan učinak na njegovo starenje (Lock, What Are The Differences Between Old World And New World Wines?, 2017).

Za odležavanja vina, najbolje ga je držati na konstantnoj temperaturi od približno 54-58°F. Za vino je štetno stalno mijenjanje temperature, osobito drastične promjene temperature. Ovdje će vam dobro doći hladnjak za vino. Dizajniran za čuvanje vina na točno željenoj temperaturi, hladnjak za vino savršeno je rješenje za odležavanje vina. Čak i kada je vino dizajnirano za odležavanje, vrijeme će na kraju uzrokovati da izgubi svoj voćni karakter. Vina treba otvoriti kada su postigla ravnotežu i harmoniju kroz proces starenja, nešto što se može utvrditi razmatranjem kako su druge berbe prošle pod sličnim okolnostima. Kroz analizu stila vina i regije u kojoj je proizvedeno, zajedno s time kako je vrijeme iz određene berbe moglo utjecati na tanine, kiseline i razvoj ploda moguće je odrediti kada će vino biti na svom vrhuncu najbolje (Aging wine, 2023).

#### *4.2.3. Izrada vinske karte*

Posjetitelji restorana sve više traže raznolikost i uzbudljiva nova vina iz vinskih regija u usponu ili od inovativnih vinara. Tijekom prošlog desetljeća došlo je do stvarne promjene u načinu na koji vlasnici restorana razmišljaju o vinskim kartama. Dani nevjerojatno dugih, sveobuhvatnih vinskih karti bliže se kraju jer sommelieri restorana umjesto toga preferiraju sažete, skraćene liste koje odgovaraju dostupnom izboru hrane. Kako kažu, manje je više.

Štoviše, dani oslanjanja na prokušane klasike kao što su Cabernet Sauvignon i Chardonnay za poticanje prodaje vina također se bliže kraju, budući da posjetitelji restorana sve više traže raznolikost i uzbudljiva nova vina iz vinskih regija u usponu ili iz inovativni vinari.

Za sommeliere se danas očekuje da vinske karte budu produžetak jelovnika, a ne nešto što je zasebno. To je jedan od razloga zašto enciklopedijske vinske karte koje asociraju na ogromne vinske podrume padaju u nemilost posjetitelja restorana. S fokusom na usklađivanje okusa i okusa na jelovniku, mnogo je manje potrebe za stotinama (ili čak tisućama) boca vina kada čak i mali dio tog ukupnog broja može obaviti posao.

U smišljanju optimalnog izbora vina, korisno je znati nešto o prosječnim vinskim kartama. U jednoj studiji o američkim restoranima, na primjer, crna vina činila su 60% svih vina na vinskoj karti, zatim bijela vina (28%), pjenušci (6%), desertna vina (5%) i ružičasta vina (1%). Naravno, točna raspodjela vina može uvelike varirati, ovisno o vrsti objekta. Na primjer, lako je vidjeti da bi talijanski restoran imao mnogo veći postotak crnih vina (npr. Chianti, Sangiovese, Nebbiolo, Montepulciano) od restorana s morskim plodovima, koji bi bio mnogo više okrenut bijelim vinima (How to properly design a wine, 2018).

U konačnici, dolazak do pravog odabira uključuje svojevrsni kompromis između širine i svestranosti. Restoran s Michelinovom zvjezdicom i vinskom kartom od 3000 boca sigurno će imati oboje, naravno. Ali čak i restorani s 20, 15 ili čak 10 boca na vinskoj karti mogu smisliti neke zanimljive opcije. Jedan od načina razmišljanja o tome je korištenje sljedećeg pravila: ako postoji 10 bijelih vina na svojoj vinskoj karti, onda bi barem jedna trećina njih trebala biti svježija i hrskava, jedna trećina bi trebala biti bogata i oaked wines, odnosno dryana u drvu, a druga jedna trećina trebala bi pomoći da se popune sve praznine (npr. suha bijela vina ili bijela vina s visokim udjelom kiselina) (How to properly design a wine, 2018).

I, naravno, trebaju se uključiti vina iz raznih cjenovnih kategorija. Preporučuje se poslužiti općim pravilom da se uvijek treba osigurati barem jedno vino po pristupačnoj cijeni u svakoj kategoriji, kao i jedno vino visoke cijene ili vrhunsko vino za posebne slavljeničke prigode. Ovo je ključ za smišljanje vinske karte usmjerene na kupca koju će posjetio restorana voljeti. Zato neki vlasnici restorana zapravo ograničavaju marže koje zarađuju na svojim najskupljim vinima, shvaćaju da držeći cijene umjetno nižima nego što bi trebale biti, također potiču više posjetitelja da ih naručuju.

Postoje tri glavna načela organiziranja vinskih karti, a varijante tih rasporeda koriste gotovo svi sommelieri, u ovom ili onom obliku. Klasični izgled i načelo dizajna temelje se na mjestu porijekla, s državom na prvom mjestu, a potom s regijom. Stoga bi restoran mogao navesti sva kalifornijska vina na jednom mjestu, s tim da bi se ta vina zatim dodatno podijelila u regije kao što su Napa Valley, Sonoma i Central Coast. S druge strane, taj odjeljak o kalifornijskim vinima mogao bi slijediti odjeljak posvećen vinima iz Oregona, nakon čega bi slijedio odjeljak o vinima države Washington. Nakon dovršetka ovog popisa američkih vina, vinska karta bi zatim koristila isti princip organizacije za vina Novog svijeta i Starog svijeta (tj. dio europskih vina dalje podijeljen na vina iz Francuske, Italije, Španjolske i Njemačke) (Sommelier Business, 2023).

Međutim, tu se može vidjeti problem: ovaj klasični način organiziranja vina funkcionirao je vrlo dobro kada je u Starom svijetu postojala samo šačica velikih nacija proizvođača vina (tj. Francuska i Italija). Bilo je vrlo lako navesti sva talijanska vina, sva francuska vina, a zatim imati posebnu stranicu za kalifornijska vina. Ali to više ne funkcionira tako dobro sada kada postoje sjajna vina iz cijelog svijeta, od Australije i Novog Zelanda do Južne Afrike do Čilea i Argentine. Organiziranje vinske karte samo po regijama ponekad može učiniti da se kupac osjeća kao da čita atlas, a ne vinsku kartu.

Stoga je druga najpopularnija vrsta načela organiziranja fokusiranje na sortu i vrstu grožđa. Koristeći ovaj princip, restoran bi stvorio cijelu stranicu s opcijama za *chardonnay*, cijelu stranicu s opcijama za *cabernet sauvignon*, itd. Unutar svake stranice vina bi se mogla grupirati po regiji ili proizvođaču (ali nikad po cijeni).

Međutim, ovo organizacijsko načelo ponekad može biti nedovoljno u pomaganju kupcima da odaberu pravo vino iz jednog osnovnog razloga: nisu sva vina proizvedena od istog grožđa ista u smislu okusa, mirisa i okusa. Drugim riječima, može postojati velika razlika između francuskog *Syraha* i australskog *Shiraza*, ili između *Oregon Pinot Noira* i *Burgundy Pinot Noira*. Čak i dva različita kalifornijska *Chardonnaya* mogu imati potpuno drugačiji okus ako je jedan jako hrastov, a drugi potpuno neobrađen.

Novi trendovski način organiziranja vina je prema stilu i/ili temi, kao što je "svježe i hrskavo" ili "voćno i odvažno". Ovo najbolje funkcionira za kraće vinske karte i odličan je način da se



korisnicima pomogne otkriti vina u kojima bi mogli uživati, na temelju vina u kojima su uživali u prošlosti. Na mnogo načina, ovo je poput velikih online trgovaca (mislim na Amazon.com) koji nude izbor proizvoda na temelju logike, "ako se svidjelo to, svidjet će se i ovo." Organiziranje prema stilu može biti manje zastrašujuće za mnoge posjetitelje restorana jer pretpostavlja mnogo manje znanja o vinu, sve što moraju učiniti je usredotočiti se na vrstu vina koju vole ("velika hrabra crvena vina") i pronaći zanimljivog proizvođača ili marku vina.

Kao što je gore navedeno, čini se da su trend definiranja koncizne, uparene vinske karte. Ne postoji magični broj koliko bi vina trebalo biti na listi. Općenito, lista bi trebala biti što je moguće čvršće fokusirana, a svako bi vino na vinskoj karti trebalo biti tu sa svrhom (a ne samo da pokaže enciklopedijsku širinu i dubinu vinske karte).

U razmišljanju o načinima za izradu usko fokusiranog popisa, važno je da sommelieri i kuhari surađuju. Moraju odlučiti o najboljim vinima koja će se sljubiti s određenim jelima, kao i o jedinstvenim ukusima i preferencijama gostiju restorana. Sasvim je moguće, na primjer, osmisliti vinsku kartu od 20 boca, potpuno španjolsku, za mali, intimni tapas restoran u sofisticiranom, velegradskom okruženju (kao što je tapas restoran u njujorškom *Greenwich Villageu*). Taj isti pristup, međutim, možda neće tako dobro funkcionirati u lancu brzih ležernih restorana s mnogo raznovrsnijim jelovnikom (Sommelier Business, 2023).

Također je važno razmisliti o tome koliko vina se planira uključiti u program na čaše i kako će se taj program na čaše integrirati s programom na boce. Klasični program na čaše ima parni broj crnih vina (2, 4, 6) i parni broj bijelih vina (2, 4, 6). Što se više vina nudi, to se više može ponuditi u smislu fleksibilnosti cijena (kao što je jedno pristupačno crno i jedan cabernet srednje cijene) i raznolikosti sorti (ne samo *Cabs*, već i *Merlots*, *Pinot Noirs* i *Syrah*s).

Jedno veliko sveobuhvatno načelo trebalo bi biti da vinska karta bude "uzbudljiva", a ne "izazovna". Drugim riječima, posjetitelje restorana treba pažljivo usmjeravati na vina koja su dio uzbudljivih novih trendova (kao što je uspon prirodnih vina), a ne samo na vina iz opskurnih vinskih regija. Trebalo bi ih suptilno usmjeriti u smjeru, recimo, lokalnih proizvođača ili vinara koji koriste tehnike za proizvodnju organskih vina. Posjetitelji restorana trebali bi osjetiti kako

sommelier restorana misli o vinu i što on ili ona cijeni kao najvrjednije atribute vina. Ukratko, vina na vinskoj karti trebala bi biti razgovorna i poticati ljude da pričaju o njima,

Dobra vijest je da su vinske karte sve raznovrsnije i pristupačnije, iako su sve manje. Prošli su dani čitanja stranice za stranicom izbora vina, samo da bi zbunilo ono što se upravo pročitalo. Današnji sommelieri pronalaze nove načine za sastavljanje i sastavljanje svojih vinskih karti, kreativne načine za predstavljanje uzbudljivih novih proizvođača i vinskih regija u usponu te osebujne načine kako bi se njihova vinska karta besprijekorno uklopila u jelovnik hrane. A prepoznavanje svih tih činjenica pomaže sommelierima da transformiraju samo "dobru" vinsku kartu u "uistinu sjajnu" vinsku kartu.

### **4.3. Budućnost somelijerske industrije**

Tijekom prošlog desetljeća vinska se industrija počela, često sporo, suočavati s nedostatkom raznolikosti u svojim redovima. Od 172 američka majstora sommeliera samo je 28 žena. Dok mladi obojeni sommelieri prodiru u industriju, sommelieri su u cjelini i dalje vrlo bijela i muška skupina, slična staromodnim cehovima. U lipnju je članak The New York Timesa opisao neke od brojnih prepreka ulasku u to područje: visoke troškove studija, stereotipe o tome tko "zna" vino i važnost industrijskih veza.

CMS se nedavno našao na meti kritika zbog odgođenog i mlakog odgovora na suočavanje sa sustavnim rasizmom unutar svojih redova i unutar polja u cjelini. Nedavni članak Neat Poura naglašava problematičnu povijest čuvanja vrata i mikroagresije unutar CMS-a i svijeta vina. Organizacije kao što je Diversity in Wine and Spirits nude potporu i stipendije za nedovoljno zastupljene profesionalce koji žele nastaviti razvijati svoju stručnost u tom području. Kako vino nastavlja dopirati do šire i raznolikije nacionalne publike, industrija se može nadati da će imati koristi od nove generacije sommeliera (Wine School, 2020).

U pandemiji su mnoge države uvele karantene na određeno vrijeme. To je uništilo jednu od nedvosmisleno društvenih stvari koje se rade, jelo i putovanje (poznato i kao gostoprimstvo). Učinak na broj radnih mjesta sommeliera (specijalizirani konobar za vino) bio je poražavajući s pozicijama koje su ukinute ili degradirane na opće uloge poslužitelja. I prije pandemije

budućnost sommeliera bila je neizvjesna. Prodaja vina učinila je nešto što prije nije u životu većine ljudi, prestala je tako brzo rasti, čak se zaustavila, suočena s prelaskom potrošača na koktele i craft pivo. Vino je u mnogim krugovima prestalo biti primamljivo.

Budućnost sommeliera također se brzo razvija i vjerojatno će se još više promijeniti u nadolazećim godinama. Nove tehnologije poput strojnog učenja i umjetne inteligencije koriste se kako bi pomogle sommelierima da daju točnije i informiranije preporuke za vino. Osim toga, rastuća popularnost prirodnih, organskih i biodinamičkih vina vjerojatno će promijeniti način na koji sommelieri pristupaju odabiru i sparivanju vina. Konačno, kako se vinski turizam nastavlja razvijati, uloga sommeliera također će se nastaviti širiti i prilagođavati novim trendovima u industriji (Wine School, 2020).

Na budućnost sommelierske profesije vjerojatno će uvelike utjecati nekoliko trendova i razvoja koji se trenutno odvijaju u vinskoj industriji. Jedan od tih trendova je sve veća upotreba tehnologije u vinskoj industriji, što će vjerojatno značajno utjecati na način na koji sommelieri rade svoj posao u budućnosti. Jedan primjer kako se tehnologija koristi u vinskoj industriji je razvoj softvera za preporuku vina, koji koristi strojno učenje i umjetnu inteligenciju za analizu vinskih preferencija gosta i davanje personaliziranih preporuka. Kako ova tehnologija postaje sve sofisticiranija i sve se više koristi, vjerojatno će se promijeniti način na koji sommelieri pristupaju svom poslu, budući da se mogu osloniti na ove alate kao pomoć pri davanju preporuka vina gostima.

Još jedan trend koji će vjerojatno utjecati na budućnost sommelierske profesije je sve veća popularnost prirodnih i organskih vina. Kako potrošači postaju sve više zainteresirani za održive i ekološki prihvatljive proizvode, potražnja za prirodnim i organskim vinima vjerojatno će rasti. Ovaj će trend zahtijevati da sommelieri dobro razumiju te vrste vina i da ih mogu preporučiti kupcima. Osim toga, sve veća popularnost vinskog turizma vjerojatno će utjecati na budućnost profesije sommeliera jer sve više ljudi putuje u posjet vinarijama i vinogradima diljem svijeta. Ovaj će trend vjerojatno stvoriti nove mogućnosti zapošljavanja za sommeliere, jer će oni biti potrebni za vođenje obilazaka, provođenje degustacija i pružanje stručnog znanja o vinima i vinarijama za koje su posjetitelji zainteresirani. Kako bi bili spremni za budućnost,

sommeliers bi trebali neprestano učiti, umrežavati se i proširivati svoje vještine kako bi ostali aktualni i relevantni u ovoj dinamičnoj industriji (Lock, 2020).

Porast veganstva i biljne prehrane vjerojatno će utjecati na budućnost profesije sommeliera, osobito kada je u pitanju rad u veganskim restoranima. Kako sve više i više ljudi prihvaća veganski način života, vjerojatno će se povećati potražnja za opcijama veganske hrane, stvarajući nove prilike za sommeliere koji poznaju vina biljnog podrijetla i vina prilagođena veganima. U veganskom restoranu sommelieri će morati dobro razumjeti vina koja se proizvode bez upotrebe sastojaka životinjskog podrijetla kao što su mlijeko ili bjelanjak. To uključuje vina proizvedena s alternativnim sredstvima za bistrenje kao što su glina ili proizvodi na biljnoj bazi, kao i vina koja su certificirana za vegane ili organska. Također će morati znati kako upariti ovakva vina s veganskom hranom i moći ih preporučiti kupcima. Osim toga, mnogi sommelieri u veganskim restoranima možda također žele proširiti svoje znanje o drugim opcijama bezalkoholnih pića, kao što su fermentirana pića i botanički kokteli koji se slažu s hranom. Kako mnogi veganski restorani uključuju fermentiranu hranu u svoje jelovnike, poznavanje fermentiranih pića bit će dodatna prednost za sommeliere u ovom području (Become a Sommelier: Education and Career Information, 2021).

Profesija sommeliera vjerojatno će zahtijevati certifikate u budućnosti. Programi certificiranja sommelierima pružaju način da pokažu svoje znanje i vještine, a često se na njih gleda kao na znak vjerodostojnosti i stručnosti u tom području. Dostupne su mnoge različite vrste sommelierskih certifikata, kao što su Court of Master Sommeliers i *Wine & Spirit Education Trust* (WSET). Ti certifikati obično uključuju kombinaciju nastave u učionici, degustacija i ispita, a osmišljeni su za provjeru znanja sommeliera o vinu, posluživanju vina i sparivanju vina.

Tehnologija će vjerojatno igrati značajniju ulogu u certificiranju sommeliera i obrazovanju vina. S porastom e-učenja i internetskih platformi, sommelieri mogu pohađati certifikacijske tečajeve ili pohađati tečajeve vina na daljinu, što im daje veću fleksibilnost i praktičnost pri učenju o vinu. Osim toga, tehnologija virtualne i proširene stvarnosti može pružiti studentima impresivno iskustvo učenja kako bi razumjeli vino i proces njegove proizvodnje. Međutim, iako tehnologija može pružiti više fleksibilnosti i mogućnosti učenja, potrebno je više da zamijeni ljudski dodir i iskustvo. Ljudski faktor učenja od iskusnih sommeliera i profesionalaca u

industriji, razvijanje nepca i učenje umjetnosti posluživanja vina i dalje će biti visoko cijenjen (Wine School, 2020).

Tehnologija će igrati sve važniju ulogu u obrazovanju i certificiranju sommeliera, nudeći fleksibilnije i praktičnije mogućnosti učenja. Ipak, tradicionalna metoda učenja od iskusnih profesionalaca uvijek će ostati u smislu razvijanja vještina kušanja vina i umjetnosti posluživanja. Tržište rada za sommeliere vjerojatno će biti konkurentno i svima bi moglo biti izazovno pronaći posao. Međutim, uz prave vještine, iskustvo i certifikate, sommelieri će biti u dobroj poziciji da iskoriste dostupne mogućnosti zapošljavanja (Become a Sommelier: Education and Career Information, 2021).

Očekuje se da će ugostiteljska industrija, u kojoj obično rade sommelieri, rasti u narednim godinama. To znači da će biti više prilika za zapošljavanje sommeliera, osobito u vrhunskim restoranima, hotelima i vinskim barovima. Uz to, sve veća popularnost vinskog turizma i događanja povezanih s vinom mogu stvoriti nove prilike za zapošljavanje sommeliera. Međutim, s porastom tehnologije i automatizacije, neke od rutinskih zadataka koje sommelieri obavljaju, poput upravljanja zalihama vina i sparivanja vina, može obavljati tehnologija. Stoga će sommelieri morati imati vještine koje ih izdvajaju od ovih zadataka vođenih tehnologijom, kao što su stručnost u određenoj vrsti vina, snažne vještine posluživanja vina ili duboko razumijevanje poslovanja s vinom. Osim toga, kao što je već spomenuto, s rastućom popularnošću prirodnih i organskih vina te veganstva, sommelieri s ekspertizom u tim područjima imat će prednost pri pronalasku posla.

Uz tradicionalne sommelierske poslove, sommelieri također mogu istražiti druge mogućnosti u srodnom području, kao što je obrazovanje o vinu, savjetovanje o vinu, pisanje o vinu i novinarstvo, uvoz i izvoz vina te distribucija vina. Proširivanje skupa njihovih vještina i širenje mogućnosti zapošljavanja povećat će njihove šanse za pronalazak posla. Zaključno, uloga sommeliera je evoluirala tijekom vremena i vjerojatno će tako biti i u budućnosti. Uspon tehnologije i trendovi kao što su prirodna i organska vina, vinski turizam i veganstvo će oblikovati budućnost profesije. Sommelieri moraju biti u tijeku s ovim trendovima, stjecati nove vještine i certifikate te biti prilagodljivi promjenjivom krajoliku vinske industrije

## 5. ZAKLJUČAK

Sommelier je osoba koja ima odgovornost u području vinske usluge kao i odgovornog za kombiniranje hrane i vina u restoranu. Sommelieri nisu obični konobari, već kvalitetno obučeni profesionalci koji moraju odlično poznavati vinske sorte. Ovisno o vrsti prostora gdje radi, njegovi zadaci variraju, ali jasna je činjenica kako oni moraju surađivati s kuhinjom da bi u potpunosti bili spremni dati vinske preporuke i to u skladu s kombiniranjem hrane. Ova djelatnost zahtjeva puno iskustva kada je riječ o tehnikama sparivanja hrane i vina te odlično poznavanje jelovnika restorana i vinske karte. Sommelieri imaju napredna znanja o vinima iz cijelog svijeta, povijesti vina, specifičnim vinogradima i tehnikama stvaranja vina. Oni mogu udobno i točno dijeliti opise vina, imenovati regije iz kojih dolaze i identificirati kako specifični elementi vina utječu na okus i iskustvo.

Na društvenim mrežama moglo bi se činiti da svi sommelieri vode glamurozne živote, ispunjene impresivnim večerama, putovanjima u egzotične vinske regije i obiljem društvenih aktivnosti uz bocu vrlo skupog vina. Ipak, iz dana u dan sommelieri se zapravo suočavaju s brojnim važnim izazovima. Sve počinje zahtjevnim rasporedom koji često ostavlja malo vremena za fokusiranje na bilo što osim vina.

Kao voditelj vinskog programa, može biti primamljivo kupovati bocu za bocom vrhunskog, skupog vina iz egzotičnih vinskih regija. Ali ovdje je rizik da vinski program zapravo ne uspijeva isporučiti vrste boca koje posjetitelji restorana redovito traže i naručuju. U svakom je restoranu količina prostora namijenjenog skladištenju vina iznenađujuće ograničena, stoga je apsolutno neophodno da sva vina koja se naručuju za vinski program također naručuju posjetitelji restorana. To uključuje iznenađujući broj ustupaka i kompromisa. Možda je san sommeliera sastaviti zvjezdanu listu vina iz Burgundije ili Bordeauxa, ali ako potrošači zapravo ne naručuju ta vina, tada će profitabilnost vinskog programa pretrpjeti veliki udarac.

Sommeliers možda imaju enciklopedijsko znanje o svim vinima na njihovoj vinskoj karti, ali njihovo osoblje ne. Kao rezultat toga, moraju izdvojiti znatan dio svakog tjedna za vinsku edukaciju i degustacije vina. Na primjer, neki restorani kušanje vina čine redovitim sastankom

koji uključuje sve članove osoblja, uključujući osoblje ispred kuće i poslužitelje. Na tim degustacijama vina sommelier bi mogao odlučiti usredotočiti se samo na određenu skupinu vina na vinskoj karti, kao što su sva crna vina iz restorana ako se radi o restoranu. Ili bi sommelier mogao odlučiti uvesti neke od promjena na vinskoj karti koje su se dogodile tijekom prošlog kvartala.

Ovdje robne marke vina mogu postati važni partneri za sommeliere, budući da mogu pomoći u preuzimanju nekih vinskih edukacija i inicijativa kušanja vina u restoranu. Vinska marka iz Oregona, na primjer, mogla bi podnijeti sve napore vezane uz vinsko obrazovanje vezane uz Pinot Noir na vinskoj karti restorana .

Može se očekivati da će se vidjeti manje restorana s predanim sommelierima koji nadziru uslugu pića. "Sommanager", pozicija koja kombinira pića i sveukupne dužnosti upravljanja, vjerojatno će biti češća u postcovidnim restoranima. Možda će se vidjeti više vinskih karti na tabletima, što će smanjiti troškove ispisa za restorane i učiniti iskustvo interaktivnijim, iako ne nužno s osobom. Udaljeni sommelier može goste čak angažirati putem videochata s vinske karte. Vjerojatno smo još nekoliko godina udaljeni od holograma u smokingu koji će se materijalizirati pokraj stola i predložiti sparivanje vina.

## LITERATURA

1. *Aging wine.* (2023). Dohvaćeno iz Wine cooler direct: <https://learn.winecoolerdirect.com/aging-wine/>
2. *Become a Sommelier: Education and Career Information.* (2021). Dohvaćeno iz Best Accredited Colleges: <https://bestaccreditedcolleges.org/articles/become-a-sommelier-education-and-career-information.html>
3. De Nicola, S. (1994). Priručnik za sommeliere: Osnove vinogradarstva i etnologije, degustacija, usklađivanje hrane i vina, zakonodavstvo, sestilati, kava i čaj. *Hrvatski sommelier klub*
4. *How to properly design a wine.* (2018). Dohvaćeno iz Vinography: [https://www.vinography.com/2018/10/how\\_to\\_properly\\_design\\_a\\_wine\\_](https://www.vinography.com/2018/10/how_to_properly_design_a_wine_)
5. Hudin, M. (2020). *What's a Sommelier?* London
6. Ivanović, S. (2012). *Ekonomika ugostiteljstva.* Opatija : Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu
7. Lock, J. (2020). *What Are The Differences Between Old World And New World Wines?* Dohvaćeno iz <https://explore.flyingwinemaker.com.hk>
8. Lock, J. (2017). *What Are The Differences Between Old World And New World Wines?* Dohvaćeno iz Flying winer marker: <https://explore.flyingwinemaker.com.hk>
9. Lock, J. (2017). *What Are The Differences Between Old World And New World Wines?* *Flyingwinemake*
10. Robinson, J. (2005). *Master Sommeliers - who are they?* Dohvaćeno iz [jancisrobinson.com](http://jancisrobinson.com)
11. *Sljubljivanje, uparivanje vina i hrane.* (2015). Dohvaćeno iz Wine Story: <https://vinskaprica.com/sljubljivanje-uparivanje-matching-iliti-33>
12. *Sommelier Business.* (2023). Dohvaćeno iz Wine lists for sommeliers selection layout and design and number of wines: <https://sommelierbusiness.com/en/articles/menu-intel-1/wine-lists-for-sommeliers-selection-layout-and-design-and-number-of-wines-15.htm>



13. *The visual assessmet of wine.* (2022). Dohvaćeno iz Guildsomm.com:  
[https://www.guildsomm.com/public\\_content/features/articles/b/jamie\\_goode/posts/the-visual-assessment-of-wine](https://www.guildsomm.com/public_content/features/articles/b/jamie_goode/posts/the-visual-assessment-of-wine)
14. *Wine provenace protecting your investment with proper storage.* (2023). Dohvaćeno iz Vinum.com:  
<https://www.vinum55.com/wine-provenance-protecting-your-investment-with-proper-storage/>
15. *Wine School.* (2020). Dohvaćeno iz Professional Accreditation and Certification from the Nation Sommelier School: <https://somm.us/schools/national-wine-school/>
16. *Wine you like.* (2021). Dohvaćeno iz Kombinacija hrane i vina: Wine you like, <https://wineyoulike.com/blog/kombinacije-hrane-i-vina/vodic-pocetnici-kombinacija-vina-hrane-11/>, 22.07.2020.

## **POPIS PRILOGA**

### **Popis slika**

Slika 1.: Grafička kartica sljubljivanja

Slika 2.: Analiza vina uz korištenje vida

Slika 3.: Analiza vina uz korištenje njuha

Slika 4.: Analiza vina uz korištenje okusa

Slika 5.: Karta skladištenja vina

## IZJAVA O AUTORSTVU I IZVORNOSTI RADA

kojom ja **NIKOLETA REPANIĆ**, JMBAG: **601983410275055826** izjavljujem pod punom moralnom odgovornošću da:

- sam završni rad pod naslovom: **Somelijerstvo u restoraterstvu na: Ekonomije i poslovne ekonomije na Sveučilištu u Dubrovniku**, izradila samostalno, pod mentorstvom Ane Bitange, struc. spec. oec.
- Sam u izradi koristila navedenu literaturu i pri tome se pridržavala etičkih standarda u citiranju i korištenju izvora te niti jedan dio rada nije izravno preuzet iz tuđih radova.
- Sam suglasna da se sadržaj moga rada trajno pohrani i objavi u Repozitoriju Sveučilišta u Dubrovniku te se time, putem interneta učini javno i bez naknade dostupan **svima**.
- sadržaj moga rada u potpunosti odgovara sadržaju obranjenog i eventualno nakon obrade uređenog rada.
- sam prilikom korištenja slika s interneta poštovala autorska prava.

Ime i prezime studenta:

**Nikoleta Repanić**



**U Dubrovniku, svibanj 2024.**