



Sommelier, só se for de vinho, azeite, chá...

Profissionais debatem se título, que está na boca do povo, pode ser usado para todo especialista em alimentos

LUCIANA FRÓES
rioshow@oglobo.com.br

LEO MARTINS



Degustação. Nos primórdios, sommelier via se comida de reis tinha veneno

“**S** seja um sommelier de vinho, não de vacina. Vacina não se escolhe. Já o vinho, a gente te ensina a escolher.” Foi assim que o presidente da Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-RJ), Joseph Morgan Jr., comemorou, no Instagram, a vacinação de professores da instituição.

— Nem todos sabem, mas a formação de sommelier engloba também conhecimentos sobre cerveja, azeite, café, chá, água, queijo e até charutos. Mas sommelier de vacina não dá para engolir — diz Morgan.

Se o profissional é treinado para avaliar vinhos, nos primórdios tinha outro propósito: certificar-se de que a bebida

(ou comida) oferecida à realeza não tinha veneno (coitados!). Agora, a função anda na boca do povo, mas até o final dos anos 1970 poucos sabiam da sua existência. Foi em 1981, quando Danio Braga, recém-chegado da Itália, fundou a ABS que a profissão ganhou visibilidade. Ela é a escola que acena com o maior leque de cursos no país. Mas não a única. Há dezenas. E de muitas especialidades. A Escola de Gastronomia de Flores da Cunha, da Universidade de Caxias do Sul, em 2019 lançou a cadeira

de sommelier de azeite, parceria com a Associazione Italiana Conoscere l'Olio d'Oliva. Mas o autor do “Guia de azeites do Brasil”, Sandro Marques, implica com o título.

— Não faz sentido para mim, embora vários países adotem essa terminologia. É que a dinâmica do azeite é diferente de outras bebidas. Alguns chamam de azeitólogo, mas também não é bom — diz Marques, que fecha com os italianos: “assaggiatore”. — É o nome do degustador pro-

fissional do azeite.

O provador de chocolate, o “chocolat tasting”, virou sommelier de chocolate. A presidente da Associação Brasileira de Chocolates Bean to Bar, Juliana Aquino, diz que o nome emplacou, mas não gosta: — Sou degustadora, provedora profissional de chocolate, como outros especialistas pelo mundo, e não sommelier.

E quem entende de café, o que é: barista ou sommelier de café? Emerson Nascimento, duas vezes premiado no

concurso World Coffee in Good Spirits, fecha com os dois, desde que o profissional comece pelo curso de barista.

— Café não é vinho, que já vem pronto. É preciso saber preparar a bebida, conhecer os grãos, identificar uma boa torra, saber tirar um expresso ou coado e até consertar uma máquina de café — brinca. — Sommelier de café é quando já passou por todas essas etapas.

E o nome de cachaceiro para quem entende de cachaça, pode? Ihhh, nem pensar, a definição carrega o ranço de ser pejorativa. E cachacier? Para Dirley Fernandes, do site Devotos da Cachaça, a junção do francês com o português é um “frankenstein” de mau gosto. Mas ele aprova a profissão de sommelier da cachaça, que, aliás, adianta que está em vias de se tornar reconhecida pelo Ministério do Trabalho.

— A cachaça vai na carona do reconhecimento oficial da categoria de sommelier de cerveja, que é um segmento mais organizado — diz Dirley.

Kikizake-shi é o especialista em saquê. No Brasil, há só três profissionais, um deles Celso Ishiy, que dá aulas na ABS. Nessas ocasiões, é apresentado como... sommelier.

— Facilita, e não tenho nada contra — diz Ishiy.

Carla Sant’Anna, da Espírito do Chá, marca de infusões naturais, gosta do título de sommelier (fez até curso de tea sommelier), mas prefere ser chamada de especialista.

Já quem avalia queijos é o “fromager”, mas podem chamar de (adivinha?) sommelier. Favor só não confundir com queijeiro, alerta André Guedes, que ensina harmonização de queijos e vinhos. E ficamos combinados assim.