1999. januárjában Gaál Helga sommelier tartott előadást és bemutatót a klubban.

Női sommelier

Mézszőke hajú, karcsú leány hajolt a vacsorát rendelő vendéghez az elegáns pesti étteremben. Tapintat, figyelem sugárzott mozdulataiból, amint töltött a kecses talpas pohárba. Gomblyukában ezüst szőlőfürt jelzi, hogy itt ő, a nő, a sommelier.



Elárulhatom, hogy Gál Helga az egyetlen hazai női képviselője e ritka mesterségnek. Mint annyi más evéssel-ivással összefüggő rafinéria, ez a szakma is francia találmány. El is nevezték az avatott itatót – aki mind a mai napig többnyire férfi – egy magyarra tökéletesen le nem fordítható szóval sommeliernek. (A mesterkélt italajánló helyett, találóbbnak tartom a szép, dallamos pohárnok szavunkat.)

Nem hagyott nyugodni a gondolat. Mi késztet egy nőt arra, hogy esténként odaálljon a kedves vendég elé, lankadatlan türelemmel kalauzolja el az italok és ételek kifinomult világába, hogy elsőként kóstolja meg a vendégnek ajánlott bort, ügyelve arra, hogy optimális, vagyis legjobb állapotában kínálja az italt, figyelemmel kísérje a teljes italrendet, decántálja, azaz megtisztítsa a vörösbort. Értsen a borhoz nemcsak úgy a „Szemérmetes Erzsók" módján, hanem tekintélyes férfiakat is meghazudtolóan.

– Soha nem állt távol tőlem a bor – meséli. – Nem is tiltották, mivel rossz evő, vézna kislány voltam, bizony egy-egy kortyocska egri bikavérrel próbálták feljavítani étvágyamat. Megtanultam mértékkel becsülni e nemes italt. Később Olaszországba kerültem. Ott tapasztaltam, milyen fontos, hogy a jó ételhez jó ital társuljon. Nem csoda, hogy a taljánok tudják élvezni az élet örömeit, a gasztronómiát is beleértve. Minden pillanatomat az olasz nyelv megismerésének szentelhettem. Amikor már nem voltak nyelvi nehézségeim, tolmácskodtam, elsősorban a borszakmában. Később Londonban, Bordeaux-ban és Veronában vettem részt nemzetközi hírű borbemutatókon. Végül rövidebb-hosszabb kinntartózkodás után némi jártassággal a zsebemben, hazajöttem. Örömömet leltem a szakma megismerésében.

Szerencséje nem hagyta cserben. Idehaza az egyik legrangosabb budapesti étteremben éppen nyelveket beszélő, borértő hölgyet kerestek. Nem vesztegette az idejét, elvégzett egy sommelier-tanfolyamot. És őt választották. Azóta hetenként kétszer esténként övé a „pálya".

Az egyszerű kívülálló azt gondolná, nem lehet lényeges különbség egy férfi és egy női sommelier között. És mégis, az a bizonyos ajánlat kicsit más lesz, nőiesebb. Honnan a különbség?

– A női ízlés és a mai divat is hajlik a könnyedebb, virágillatú, gyümölcsös ízű, úgynevezett reduktív fehérborok felé. Könnyed, kellemes savai elragadóak, ám ezek általában egy évnél tovább nem tarthatók el. Az ajánlásnál szabadon döntök, és nem kell a drágább bort rátukmálnom a vendégre. Egy csipetnyi női ravaszsággal, gyengéd igyekezettel befolyásolom döntését, felhívom figyelmét a kevéssé ismert magyar borfajtákra, s megkóstoltatom vele, akár a saját kontómra is. Életreszólóan megtanultam, hogy első a vendég. Még akkor is, ha választása nem a legsikerültebb. Valódi sikerélmény, amikor a visszatérő vendég jól emlékszik arra, hogy amit ajánlottam, az vetekedett a külföldivel, s a hazai mellett dönt.

Gál Helga a pohárnokságot nem érzi végleges hivatásának, többre vágyik, de a borhoz egy életreszólóan ragaszkodik. Jelenleg éppen importálja is, főleg Olaszországból, egyelőre megrendelésre és kizárólag vendéglőknek. Továbbra is tolmácsol különféle szakmai rendezvényeken. Meggyőződésem, hogy még hallunk róla.

JÁRAY MARI