

Būti alyvuogių aliejaus someljė. Iš pirmų lūpų.

Alyvuogių aliejaus someljė yra žmogus, daug žinantis apie šio produkto kilmę, gamybos būdus, puikiai nusimanantis apie skirtingus regionus ir alyvuogių veisles, atskiriantis kokybišką gaminį nuo turinčio defektų ir gebantis parinkti tinkamą alyvuogių aliejų prie patiekalo. Tai žmogus, aptarnaujantis klientus, triūsiantis virtuvėje, virtuvės šefas ar restorano savininkas. Tai asmuo, dirbantis alyvuogių aliejaus parduotuvėje – oleotekoje. Tai alyvuogių aliejaus gamintojas, norintis pagerinti savo produkto kokybę, perprasti jo subtilybes, įgyti žinių, diskutuoti su kitais šios srities atstovais, atiduoti verdiktui – akiai degustacijai – savo gaminamą produktą ir sulaukti objektyvaus įvertinimo – ovacijų ar patarimų, kaip pagerinti jo kokybę. Bet apie viską iš eilės...

KAS RUOŠIA ALYVUOGIŲ ALIEJAUS SOMELJĖ?

Someljė ruošia 2004 m. Romoje įsteigta Italijos aliejaus someljė asociacija (it. *L'Associazione Italiana Sommelier dell'Olio / AISO*). Tai – 52 metus veikiančios ir vyno someljė ruošiančios Italijos someljė asociacijos (it. *Fondazione Italiana Sommelier / FIS*) padalinys.

Iki šios dienos AISO išleido į platųjį pasaulį per 900 alyvuogių aliejaus someljė. Dar tokius someljė kursus rengia *International Culinary Center / ICC* Niujorke. Galima aptikti daugybę pseudokursų, trunkančių nuo vienos iki kelių dienų. Jie suteikia pačias elementariausias žinias apie produktą bei jo kilmę ir gali būti traktuojami tik kaip pirmas žingsnelis šio produkto pažinimo link.

KAS DĖSTO IR KAIP VYKSTA PASKAITOS?

Paskaitas skaito dr. Nicola di Noia, sertifikuotas vyno ir alyvuogių aliejaus someljė, profesionalus alyvuogių aliejaus degustuotojas, įtrauktas į nacionalinį ypač tyro ir tyro alyvuogių aliejaus degustuotojų sąrašą, degustuotojų grupės prie tarptautinės alyvuogių tarybos (COI) vadovas, AISO viceprezidentas ir Fausto Borella – nuo 2008 m. leidžiamo alyvuogių aliejaus gido „Maestro d’Olio“, skirto geriausiajam Italijos alyvuogių aliejui, autorius, vyno ir alyvuogių aliejaus someljė. Paskaitose sukaupta patirtimi dalijasi alyvuogininkystės sektorių atstovai – gamintojai, oleotekų savininkai. Apie ypač tyro alyvuogių aliejaus naudą sveikatai pasakoja praktikuojantys medikai.

Paskaita prieš baigiamąjį egzaminą rengiama restorane. Ši alyvuogių aliejaus ir patiekalų derinimo sesija – viena įdomiausių mokslo dalių: 20 atrinktų skirtingo stiliaus ir skonio aliejų derinami su vakaro patiekalais –



Liana DAVLETŠINA,
alyvuogių aliejaus mokyklos Tikrasaliejus.lt
įkūrėja, aliejaus someljė

Alyvuogių aliejus gaminamas 54 pasaulio valstybėse, iš jų 47 valstybėse gebama padaryti ypač tyrą alyvuogių aliejų.

salotomis, šaltuoju užkandžiu, makaronų patiekalu, antruoju patiekalu ir desertu. Darbas vyksta grupėmis. Kiekviena grupė atsirenka, jos manymu, labiausiai prie patiekalo derančius aliejus, juos išragauja ir išrenka tobulą patiekalo ir aliejaus derinį, atskleidžiantį ir sujungiantį visus patiekalo ingredientus.

Būsimas someljė privalo pateikti ir paruoštą restorano aliejaus kortą. Egzaminas susideda iš rašto dalies ir alyvuogių aliejaus pavyzdžio vertinimo.

Ar pakanka 4 mėnesių trukmės alyvuogių aliejaus someljė studijų diplomo, kad galėtum vadintis visa žinančiu alyvuogių aliejaus ekspertu? Tikrai ne. Greičiau tai tik dar vienas diplomus ant sienos. Kaip sakoma, kuo giliau į mišką, tuo daugiau medžių...



Itin juntamas kokybiško ypač tyro alyvuogių aliejaus trūkumas: jo šiemet buvo pagaminta apie 20 proc. mažiau.

SUGRIAUTI MITUS

Per paskaitas sugriaunama nemažai mitų – pavyzdžiui, kad ypač tyro alyvuogių aliejaus negalima kaitinti. Šis mitas ypač gajus Lietuvoje, tarp restoranų šefų, virėjų ir galiausiai pačių savininkų. O gal tikėjimas tokiais prasimanymais yra geras pretekstas sutaupyti? Juk augalinės kilmės (kurios neįmanoma nustatyti) saulėgrąžų, rapsų, rafinuotas alyvuogių ar alyvuogių išspaudų aliejus gerokai pigesnis už kokybišką ypač tyrą alyvuogių aliejų.

Kad ir kaip būtų, renkantis alyvuogių aliejų kepti svarbiausiu parametru tampa rūgštingumas. Kuo jis mažesnis, tuo sveikesnės alyvuogės, naudotos aliejui spausti, ir tuo daugiau jose antioksidantų. Kaitinant aliejų antioksidantai neleidžia susidaryti kancerogenams arba juos neutralizuoja. Mažo rūgštingumo alyvuogių aliejus, kuriame gausu mononesočiųjų riebalų rūgščių ir nedaug polinesočiųjų bei sočiųjų riebalų rūgščių, pasižymi stabilia chemine sudėtimi, todėl jį galima ilgai kaitinti aukštoje temperatūroje. Pavyzdžiui, norint, kad jame pradėtų skirtis nenaudingos medžiagos, jį reiktų kaitinti gruzdintuvėje

be pertraukos ilgiau kaip 8 valandas arba itin aukštoje temperatūroje, kurios kepatant patiekalą keptuvėje arba orkaitėje tiesiog neįmanoma pasiekti.

KODĖL SVARBU IŠMANYTI APIE ALYVUOGIŲ ALIEJŲ? ŠIŲ METŲ REALIJOS

Alyvuogių aliejus gaminamas 54 pasaulio valstybėse, iš jų 47 valstybėse galima padaryti ypač tyrą alyvuogių aliejų. Šiai kategorijai priklausantis produktas pasižymi mažesniu nei 0,8 proc. rūgštingumu, tačiau kokybei apibrėžti vien šio parametro nepakanka, mat jį galima koreguoti aliejų rafinuojant, t. y. dirbtiniu būdu mažinant rūgštingumą. Pagal ES reglamentus rūgštingumą nurodyti galima tik tuomet, kai kartu pateikiami kiti 3 parametrai: peroksidų skaičius, vaškų kiekis ir ultravioletinių spindulių absorbcija. Šie parametrai leidžia nustatyti klastotes ir atpažinti dirbtinai sumažinto rūgštingumo rafinuotą aliejų. Laboratorijoje gaunamus rezultatus turi patvirtinti empirinis ragavimo testas – ypač tyrame alyvuogių aliejuje negali būti jokių defektų. Nors informacija etiketėje svarbi, vis dėlto tvirtai atsakyti, ar alyvuogių aliejus kokybiškas, galima tik jo paragavus.

Nemaža dalis prekyboje esančių vadinamųjų ypač tyrų alyvuogių aliejų yra paprasčiausios klastotės arba degradavę ir informacijos etiketėje nebeatitinkantys produktai. Italijoje, Ispanijoje, Vokietijoje, Šveicarijoje bei JAV gausu skandalų apie iš prekybos tinklų lentynų paimtus mėginius ir nustatytus pažeidimus, šalinimą iš lentynų. Tad belieka ragauti, ragauti, ragauti.

2016–2017 m. derlius sudaro apytikriai 2,72 milijono tonų (visų kategorijų), o tai toli gražu neatitinka pasaulinio 2017 m. poreikio. Itin juntamas kokybiško ypač tyro alyvuogių aliejaus trūkumas: jo šiemet buvo pagaminta



apie 20 proc. mažiau, o kai kuriuose ūkiuose, palyginti su praeitais metais, gamyba smuko net 70 proc. Todėl didėja grėsmė, kad net ir rinkdamiesi ypač tyrą alyvuogių aliejų, pataikysime ant pigios klastotės.

AR ALYVUOGIŲ ALIEJUS GALI SUGADINTI PATIEKALĄ?

Taip. Net kokybiškas, bet netinkamai parinktas. Kas išties sugadins bet kokį patiekalą, nepriklausomai nuo jūsų įdėto darbo? Prastas ypač tyras, tyras, turintis defektų, cheminis rafinuotas alyvuogių aliejus arba rafinuotas išspaudų aliejus. Jeigu manote, kad kvapo ir skonio neturintis rafinuotas alyvuogių aliejus nepaveiks jūsų patiekalo – klystate. Tirštas, klampus, mašininę alyvą primenantis produktas nemaloniai nuguls ne tik ant jūsų ilgai tobulinto šedevro, bet ir apels visą ragautojo žarnyną. Po tokios vakarienės vargu ar išvengsite virškinimo sutrikimų.

DERINIMO PRINCIPAI

Pagrindinė taisyklė – alyvuogių aliejus turi išryškinti patiekalo ingredientus, sujungti juos į visumą, o ne iškreipti. Nagrinėjami šie patiekalo parametrai: struktūra (lengvas, vidutinis, tvirto charakterio), kvapas (subtilus, išraiškingas, vyraujantis), pagaminimo būdas (lengvas, svarus, koncentruotas), turinys (daržovės, mėsa, žuvis). Pagal tai išrenkama viena aliejaus rūšis: 1) švelniai vaisiškas, minkštas, linkęs į salsvumą; 2) vaisiškas, vidutinės struktūros, turintis kartumo ir pikantiškumo; 3) intensyviai vaisiškas, kartus, pikantiškas.

Tačiau dera ne tik panašūs skoniai, bet ir priešingybės, tarkime, kartumas ir saldumas. Žalių raudonųjų *Rosso di Mazzara* krevečių, pasižyminčių salsvu poskoniu, karpačą

Pagrindinė derinimo taisyklė – alyvuogių aliejus turi išryškinti patiekalo ingredientus, sujungti juos į visumą, o ne iškreipti.

papildysime šlakeliu žolinio kartoko *Leccino* veislės alyvuogių aliejaus iš Toskanos. Tipinis Lacijaus patiekalas *pasta e fagioli* (liet. makaronai su pupelėmis) puikiai derės su pastarojo regiono tipinės veislės – *Itrana*, kvepiančios žaliomis alyvuogėmis, šviežiai nupjauta žole, nesunokusiais pomidorais alyvuogių aliejumi, o ant grotelių pačirškintas jautienos didkepsnis bus patiektas su karčiu ir pikantišku *Franci Villa Magra Grand Cru* iš Toskanos.

LIETUVOS SOMELJĖ

Džiugu paminėti, kad ir Lietuvos someljė asociacijos įsteigta Someljė mokykla nuo 2016 m. į studijų programą įtraukė paskaitą apie alyvuogių aliejų. Joje būsimi vyno someljė turi galimybę susipažinti su bazine informacija apie alyvuogių veisles, geografiją, ypač tyro alyvuogių aliejaus gaminimo būdus, naudingąsias savybes, derinimo su patiekalais principus ir akloju būdu paragauti skirtingų regionų, veislių, stilių ir skonių alyvuogių aliejaus.

■ Gilesnių žinių apie kokybišką alyvuogių aliejų galite įgyti pasimokę mokykloje Tikrasaliejus.lt.