

Как подавать вино

Тема №2



По природе своей вино располагает к общению – одной из величайшей радости нашей жизни является беседа за бутылкой вина.



подача вина

Презентация вина:

- Из какой оно страны.
- Какого цвета.
- К какой категории и классификации относится это вино.
- Название производителя.
- И если его попросят сочетание вина с блюдом.



НОЖ СОМЕЛЬЕ В РАСКРЫТОМ ВИДЕ



У штопора предпочтительнее тефлоновое покрытие, чтобы он мягко вкручивался в пробку.

Винт на штопоре без такого покрытия и сухая жесткая пробка – издают неприятный скрипучий звук.

открывание бутылки

1. Срезать капсулу под кольцом
2. Протереть салфеткой
3. Установить точно по центру
4. Ввинтить на 4 витка из 5
5. Вытянуть на $\frac{3}{4}$
6. Обхватить пробку салфеткой
7. Осторожно без хлопка!!! Вытянуть пробку(можно вместе с штопором)
8. Осмотреть и понюхать пробку (маркировка пробки должна соответствовать этикетке)
9. Протереть салфеткой горлышко
10. Прогонять вино, слегка отвернувшись (если требует ресторанный этикет)



Согласно ресторанному этикету извлеченную из бутылки пробку кладут на блюдечко, которое ставится на стол рядом с гостем.

Синтетические пробки и винтовые колпачки выкладывать на блюдце не имеет смысла.

А т. ж. не профессионально нюхать синтетические пробки!!!



Штопоры

Штопор для хрупких пробок поможет максимально бережно извлечь пробку из бутылки, даже если она уже начала крошиться. Два тонких лезвия штопора осторожно обхватят пробку с двух сторон и аккуратно ее вытянут.



Шампанская звездочка



**Не правильно - этикетка
вниз!!!**



Существуют следующие правила очередности подачи каждого напитка:

- ▶ вино прежде всего пробует посетитель, делающий заказ, и только после его одобрения напитков наливают остальным
- ▶ если посетители разного пола и возраста, то согласно их возрасту, причем в первую очередь подают женщинам, а затем мужчинам; если посетители военные, то первым обслуживают старшего по званию.
- ▶ гостю, заказавшему вино, наливают в последнюю очередь.



Сервировка шампанского

- ▶ Охладить в холодильнике 1-2 ч, ведро с льдом и водой 15-30 мин.- $t^{\circ}8-9$
- ▶ Удалить фольгу, осторожно размотать мюзле
- ▶ Удерживая пробку на месте, другой рукой взяться за горлышко бутылки и начать крутить ее. (в ведерке); за доннышко (если охладилось в холодильнике)
- ▶ Нельзя направлять бутылку на человека
- ▶ Нельзя встряхивать бутылку
- ▶ Открывать так чтобы был не хлопок, а выдох
- ▶ Налить в бокал на 2/3



декантация

1. Отделение вина от осадка
2. Аэрация (карафаж) обеспечивает мах поверхность соприкосновения вина с воздухом.
3. Отделение от осадка + аэрация (для молодых вин, в которых есть осадок). Декантер с широким основанием.



Основные виды декантера



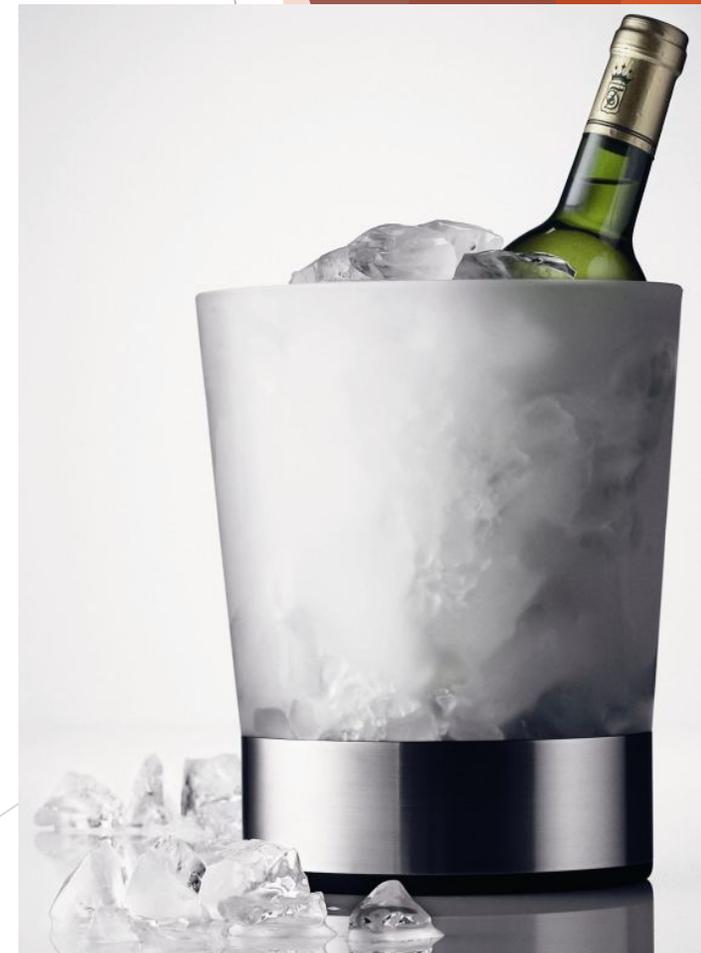
Декантация старых вин всего за несколько минут до подачи позволяет в случае необходимости удалить осадок, образовавшийся от времени, и вино будет чистым и прозрачным. Безусловно, далеко не все вина нуждаются в декантации, но многие сильно теряют будучи непродекантированными.



Его форма обеспечивает максимальную эффективность процесса декантирования. Длинное тонкое горлышко позволяет вину свободно стекать по стенкам, а широкая нижняя часть оставляет поверхность вина открытой воздуху.

температура подачи вина

- ▶ Шампанское, игристые вина – 7°С
- ▶ Эксклюзивное, винтажное шампанское (Вдова Клико, Дом Периньон и др.) – 11°-12°С
- ▶ Недорогие сладкие вина – 10°-12.8°С
- ▶ Розовые вина – 10°-12.8°С
- ▶ Простые, недорогие белые вина – 10°-12.8°С
- ▶ Благородные сухие белые вина – 14°-16.5°С
- ▶ Знаменитые сладкие вина (Сотерн) - 14°-16.5°С
- ▶ Молодые красные вина с выраженной фруктовоcтью (Божоле) – 14°-15.5°С
- ▶ Красные вина – 16°-18°С
- ▶ Крепкие красные вина (порто, марсала) – 16°-18°С



Как узнать, когда вино достигает оптимальной температуры?

- ▶ С помощью стильного термометра, который оборачивается вокруг бутылки и показывает на дисплее текущую температуру.
- ▶ И наконец, тактильным способом — проще говоря, чувствуя руками температуру бутылки.



Соблюдая правила гигиены, а также презентации напитков, бокалы следует держать за ножку или основание



Правильный бокал - важная часть винной культуры

Специалисты говорят: "не стоит покупать хорошее вино, если для него нет подходящего бокала". В неправильном бокале не отразится вся прелесть вина, оно не откроет своих тайн.



Bordeaux



Pinot Noir



Chardonnay



Riesling



Vintage Champagne



Flute

Суть правильного бокала

Вино из бокалов разной формы попадает на разные рецепторы, форма должна помогать напитку дышать и раскрывать букет, ведь у каждого вина свое взаимодействие с кислородом