

# 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. Прodeгустировать 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 напитки 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***