

**Тренинг « Открытие бутылки
вина. Декантация. Сигары »**

Этаж 41

Сомелье или официант?



- Подача и сервировка вина осуществляется официантом в случае заказа гостем бокальных позиций, бутылки вина из ассортимента «вина по бокалам», демократичных вин или любого другого в случае высокой занятости или отсутствия сомелье.

Заказ вина

1. Вино заказывают после того, как определено меню трапезы, так как основным критерием выступает сочетаемость блюд и вин.



2. Если гость затрудняется с выбором, сомелье или официанту необходимо предложить вино, кратко перечисляя его дегустационные характеристики (аромат, особенности вкуса, содержание сахара, сорт винограда). Особое внимание следует обращать на цвет вина, его легкость или силу.

Гость должен быть информирован о цене вина, которое ему предлагают.
Не торопитесь и подтвердите заказ гостя, повторив его.

Подготовка к подаче

- Убедитесь, что бутылка с вином не испорчена, и имеет верную температуру.
- Сухие белые вина (9 –12°C),
- Сухие розовые (12-15 °C)
- сухие красные вина (16-17 °C).
- Для охлаждения вина бутылку нужно поставить в ведерко (кулер) наполненное льдом и водой (1/3 воды, 2/3 льда).



Предварительный контроль качества (признаки испорченной бутылки):

- выпирающая или «проваливающаяся» пробка;
- низкий (по «плечики») уровень вина в бутылке;
- мутность вина;
- потеки вина на верхней части бутылки (обычно на акцизной марке);
- исчезающие воздушные пузырьки на поверхности вина.

*При обнаружении подобных признаков срочно сообщите об этом сомелье ресторана.

Подача вина

Бутылка с белым вином сервируется в ведерке со льдом.

Презентовать бутылку вина гостю лучше перед тем как поставить в ведерко. (Чтобы при презентации на гостя не попали капли воды или чтобы бутылка не выскользнула).



Бутылка с красным – на ручнике. Если вино благородное и уважительного возраста (с осадком) выносить, резко не меняя положение вина, не шокировать его и не поднимать осадок.

Презентация вина

Бутылка представляется гостю, заказавшему вино

Обратите внимание гостя на:

- цвет вина (белое, розовое, красное);
- наличие остаточного сахара (сухое, полусухое, сладкое);
- в некоторых случаях следует обратить внимание на наличие углекислого газа –тихое или игристое).
- Продемонстрируйте этикетку, произнесите производителя, название вина, страну и регион производства.

Вино называется таким образом, чтобы его нельзя было спутать ни с каким другим.



Презентация бутылки гостю - это обязательный этап согласно этикету:

- Гость должен познакомиться с вином и убедиться, что ему принесли именно то вино, которое он хотел и заказал.
- Для официанта это дополнительная возможность проверить правильную ли бутылку вина он подает.

Открытие бутылки вина

- **Белое вино** открывается перед гостем в кулере (ведерке, наполненном льдом и водой).
- **Красное вино** открывается в присутствии гостя, заказавшего вино (не на весу и не на коленях).

Открывают вино на столе (если там достаточно места), либо на специально принесенном раскладном столике с подносом (триджек).



1. Расположить бутылку следует таким образом, чтобы гостю была видна этикетка. Не поворачивайте бутылку вокруг оси, чтобы не беспокоить вино лишней раз.
2. Вначале с бутылки снимают верхнюю часть термоусадочного колпачка (капсулы). Для этого его подрезают на горлышке бутылки (под кольцеобразным приливом). Не следует снимать колпачок полностью, внешний вид бутылки от этого проиграет.
3. Протерев горлышко ручником, ввинчивают штопор строго по оси пробки. Очень важно полностью пройти пробку, но не проткнуть насквозь (чтобы крошки от пробки не попали в вино).
Затем пробку осторожно извлекают, оставляя часть длиной в 0,3 -0,4 см бутылке, вынимают, предварительно, обхватив пробку ручником и стараясь избежать громкого хлопка.
?! если пробка сломалась, следует осторожно ввинтить штопор под углом в оставшуюся часть,, чтобы не протолкнуть ее в бутылку;
?! если это все-таки произошло, декантация становится обязательной;
?! если в вино попали кусочки пробки (необходимо взять у сомелье сито-воронку и декантировать вино).

Открытие бутылки вина

4. Понюхайте пробку, чтобы убедиться в отсутствии неприятных запахов (мокрый картон, запах старого погребца) и внимательно осмотреть (плесень, потеки).

После извлечения пробки горлышко бутылки протирают ручником. Пробку кладут перед гостем на небольшое блюдце (блюдце с пробкой слегка пододвигают гостю).

5. Дегустация вина (проба).

Официант в отличие от сомелье не дегустирует вино, наливают несколько миллилитров вина на пробу гостю.

Если гость считает вино проблемным, пригласите сомелье.

6. Следует иметь в виду: вино предлагается для дегустации посетителям ресторана, чтобы они могли высказаться по поводу его качества и температуры подачи, а не соответствия собственному вкусу.

7.Одобрение. Гость высказывает своё одобрение относительно качества вина и температуры подачи.

8. Декантация. При подаче вина официантом декантация проводится только в том случае, если она необходима или гость попросил ее провести. Проводить декантацию следует после того, как гость выскажет свое одобрение.

9. Наполнение бокалов. Получив разрешение заказчика, официант наливает вино гостям, начиная с дам. Последним всегда наполняется бокал гостя (хозяин вина), заказавшего вино.

Если вино заказывает девушка, то она является хозяйкой вина и ее бокал пополняют в последнюю очередь.

Белое вино. Наполняем бокал на 1/3, чтобы вино не нагревалось (лучше чаще обновлять бокал гостя, нежели подавать теплое белое вино).

Красное вино. Наполняем бокал на 2/3

(Рекомендация условная, все зависит от размера бокала) Фото при



Открытие бутылки вина

10. Наливая вино, официант стоит справа от гостя и держит бутылку в правой руке (открытая позиция). Если он вынужден подходить к гостю слева, бутылка переключается в левую руку. Бутылку нужно держать таким образом, чтобы гостю была видна этикетка. Не следует обвертывать горлышко бутылки ручником (держите его в свободной руке, чтобы при необходимости «подхватить» стекающую каплю). После наполнения бокала бутылку с белым вином оставляют в кулере (лучше если он стоит на специальной подставке «ножке»), а с красным – на столе.



11. Повторный заказ. После того как бутылка опустеет, следует поинтересоваться, желают ли гости еще вина. Следует уточнить о необходимости смены бокалов, даже если гости заказали тоже вино, что и в первый раз, при желании гостя бокалы меняют на чистые. В обратном случае, требуется поставить для заказчика дегустационный бокал.

Технология декантации вина.

Когда проводим декантацию?

- для старых вин с осадком.
- если при откупоривании бутылки посыпалась пробка и ее крошки попали в вино.
- по просьбе гостя.

Что нам необходимо?

- Нож сомелье
- Блюдце для пробки
- Декантер
- Ручник



1. Презентация вина в бутылке, открытие бутылки соответствует стандартной технологии описанной выше.
2. После презентации вина, наливает на пробу гостю.
3. По просьбе гостя, официант проводит декантацию вина. Не допускайте попадания осадку в бутылку.
4. После проведения декантации вина официант снова предлагает гостю вино на пробу.

Сигары

Из чего состоит сигара?

Сигара имеет три составляющие:
покровный лист (сара), выполняющий функцию оболочки;

связующий лист (capote)

сердцевина сигары — наполнитель (tripa).

Наполнитель состоит из табачных листьев различных сортов. Обычно их три:

- ligero (верхний лист растения, получает больше всего солнечного света, в сигаре даёт крепость),
- seco (обуславливает аромат)
- volado (нижние листья табачного растения, обеспечивают [горение](#) сигары).

Способы производства:

Представленные на рынке сигары подразделяются на три способа производства:

- Totalmente a mano (сделанные полностью вручную),
- Hecho a mano (начинка собирается автоматически, торседор скрепляет вручную),
- Machine (скрученные машинным способом).

Человек, который занимается скруткой сигар, называется [торседор](#) (от torsedor).



Сигары

Хранение

Сигар хранят только в хьюмидоре при влажности 70%, защищенными от света.

Что Вам необходимо?

Турбо зажигалка или сигарные спички

Сигарная пепельница

Нож-гильотина

Блюдце

Подача сигар гостю начинается с презентации

Презентуя сигару произнесите ее наименование, чтобы гость легко мог узнать свои заказ (марка, страна происхождения, формат).

Находящуюся в упаковке сигару необходимо извлечь, не касаясь основания сигары (держите сигары максимально близко к кончику).

Следует поинтересоваться у гостя, желает ли он осмотреть сигару.

Приготовление сигары

Обрежьте основание сигары на стыке шапочки, фиксирующей покровный лист, держать сигару необходимо за кончик.

С помощью турбо зажигалки равномерно разогрейте кончик сигары, плавно двигая пламя от ободка к центру сигары.

Пламя зажигалки не должно касаться кончика сигары, в таком случае, сигара начинает коптиться, что вредит аромату и вкусу.

Подайте сигару гостю в руки.

Предложите гостю диджестив в качестве сопровождения к сигаре:

Коньяк;

Выдержанный ром;

Порто;

Херес;

Кальвадос;

Пино де Шаран;

Яркие красные вина – сопровождение для легких и небольших сигар: Рибера дель Дуэро(Испания), Риоха (Испания);

