

Винный бар

Презентацию подготовила:
Шипицына Таиса,
студентки 4 курса группы 4«П»



Винный бар дает гостям возможность продегустировать вина и приобрести их для домашней коллекции. Владельцам бара следует постоянно обновлять ассортимент и пополнять наиболее популярные позиции.



Винный бар предполагает наличие большой винотеки, где поддерживается оптимальная для хранения вин температура и влажность. В гостевом зале бутылки обычно хранят в специализированных шкафах с тонированными стеклами, защищающими вино от солнечного света.





**Все вина обычно предлагают
в розлив, поэтому в баре
необходимо иметь весь
профессиональный
инструментарий:**



Декантеры для вина



Некоторые вина перед подачей необходимо декантировать – перелить из бутылки в специальный стеклянный графин или сосуд (декантер). Декантирование позволяет решить три основные задачи. Во-первых, избавить вино от осадка. Во-вторых, дать вину подышать (насытиться кислородом) для полного раскрытия букета и смягчения танинов. В-третьих, сделать процесс подачи вина более эстетичным: в изящном прозрачном графине вино смотрится особенно ярким и привлекательным.

Ножи сомелье



Виды бокалов



Особенно остро стоит проблема хранения открытого вина.

Так, наиболее дорогой, но и более качественный вариант - это применение специального прибора - вайн-кипера: в него устанавливают бутылку, выкачивают воздух и заполняют освободившееся пространство азотом. В таких условиях (без контакта с воздухом) вино хранится до двух месяцев. Более распространенный вариант хранения открытого вина - применение вакуумных пробок: воздух откачивается насосом через специальную резиновую пробку.



Горячие блюда в винных барах обычно не предлагают, поскольку цель посещения этого бара - не утолить голод, а насладиться вином. Однако всегда уместными в винном баре будут холодные закуски, салаты, пряные колбасы, морепродукты, сладости, подчеркивающие аромат вин.

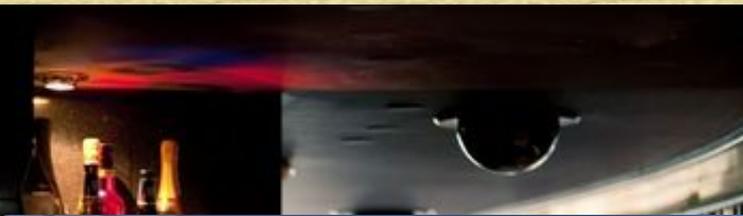


Винный бар может быть расположен в зоне, примыкающей к ресторану. Преимущество такого объединения в том, что гости имеют возможность выбрать вино не по карте, а в процессе дегустации. При этом бар берет на себя обслуживание винами всего ресторана.

Уместной в винном баре будет обстановка винного погреба, арочные своды, приглушенный свет, мягкие кресла или деревянная мебель.



Интерьер винного бара*



turismiweb.ee

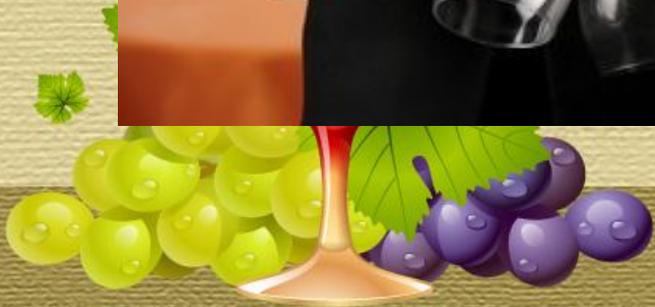
SKYLAND

fppt.com

Дополнительную аудиторию будут привлекать дегустации и тематические вечера, проводимые профессиональными сомелье.



Персонал винного бара и внешний вид:





Обязанности бармена - продажа алкогольных напитков и гастрономии, консультации клиентов Винного бара, обслуживание клиентов Винного бара.



Сомелье - это эксперт, владеющий навыками дегустации вина, знаниями о его производстве, разновидностях, хранении, подаче и сочетаемости с другими напитками и едой.





КОНЕЦ