

Servis fľaškového vína

Servis bieleho vína

Prezentácia

Víno sa prezentuje vždy objednávateľovi z ľavej strany tak , aby sme ho neobmedzovali.

Fľašu čašník drží elegantne na predlaktí ľavej ruky a pravou ju pridržiaa natočenú etiketou k host'ovi.

Otváranie fľaše:

- Robíme čo najbližšie k hostiteľovi na pomocnom stolíku alebo priamo na stole host'a.
- Nožikom odstránime fóliu, ktorú odložíme na tanierik alebo do vrecka a hrdlo pretrieme obrúskom, stojíme v miernom predklone. Kontrola korku -musí byť suchý a nepoškodený,
- Navrtáme vývrtku asi do 4/5 a korok povytiahneme, pričom otvárač držíme v príručníku.
- Záver vytiahneme krúživými pohybmi bez zvukového efektu .

Degustácia a nalievanie:

- Po otvorení vína požiadame o súhlas na degustáciu vína.
- Degustuje čašník na preverenie kvality podávaného vína. Pri akte degustácie stojí vzpriamene s ľavou rukou za chrbtom. Po súhlase si odleje degustátor menej ako 1/3 svojho osobitného pohára, vo svetle nájde „iskru“ a opticky víno preverí, elegantným zamiešaním prevzdušní víno, ovonia a odvrátený od hostí degustuje.

Dolievanie vína

- Dolievame podľa výslovného prania host'a alebo po konzumácii prvého pohára každému kto má menej ako ½.. Doliatím možno vínu len občerstviť chuť, buket a teplotu.
- Pred odchodom čašník uloží víno do izolačného tubusu.

Servis a podávanie červeného vína

- Podávame ako pri bielom víne, ale nepoužívame chladič.
- Po otvorení na hrdlo fľaše uviažeme papierovú kravatku.

Podávanie starších ročníkov červených vín

Nazývame tzv. dekantovanie, ktoré robíme:

- Na prevzdušnenie vína
- Pri archívnych červených vínach (oddelenie depotu)

Pomôcky pri dekantovaní:

- Karafa, stojan (košík)
- Degustačný pohár
- Sviečka vo svietníku
- Someliersky otvárací
- Zápalky
- Platený obrúsok
- Odkladacie tanier

Postup pri dekantácii:

- Pomôcky si pripravíme na servírovací stolík
- Prezentujeme víno z ľavej strany pri objednávateľovi
- Odrežeme kapsule a odložíme na tanier
- Očistíme hrdlo fľaše obrúskom
- Navrtáme korok do troch štvrtín, nesmieme ho prevrátať, korok vytiahneme

- Ovoniame korok pomocou obrúska, odložíme ho na tanier, tanier položíme pred objednávateľa
- Obrúskom utrieme hrdlo fľaše
- Zavínime karafu (troškou vína)
- Prelejeme víno z karafy do degustačného pohára, someliér ho zdegustuje a charakterizuje
- Zapálime sviečku, môže byť zapálená aj pred otvorením vína
- Prelievame víno do karafy pri sviečke
- Pomocou plameňa sviečky skontrolujeme priehľadnosť vína
- Nalejeme objednávateľovi na degustáciu, po schválení nalievame podľa spoločenských pravidiel
- Karafu s vínom necháme uprostred stola prekrytú obrúskom
- Zhasneme sviečku a zrámajeme zvyšný inventár

Servis šumivého vína

- Šumivé víno je nápoj pre slávnostnejšie príležitosti.
- Hlučné otváranie šumivého vína je možné iba pri mimoriadnych príležitostiach, ako je silvestrovská oslava, a na výslovné prianie hostí.
- Degustácia šumivého vína sa u nás spravidla neprevádza, v niektorých vinárskych zemiach áno. Spoločenské pravidlá nalievania a dolievania sa nemenia.