

3T_barman_biesiadecka_pn

Temat: Serwowanie win.

Witam Was serdecznie, poprzednią notatkę sprawdziłam (tym którzy mi ją nadesłali, na pozostałych czekam) i ogólnie jest ok 😊. Dzisiejszą notatkę proszę potraktować podobnie, termin do 15 kwietnia. Pozdrawiam.MB

Aby szlachetny trunek w pełni rozwinął przed nami swoje walory smakowe i aromatyczne, niezbędna jest znajomość kilku podstawowych zasad dotyczących właściwego podawania.

Wiele razy zdarza się, że [wyśmienite](#) wino smakuje nieszczególnie z powodu nieodpowiedniego sposobu serwowania. Aby każde wino smakowało tak, jak powinno, a posiłek, któremu towarzyszy, stał się wyjątkową ceremonią, sporządziliśmy poniższe vademecum.

Kolejność serwowania

Przy serwowaniu wina powinniśmy pamiętać o czterech „złoty” zasadach:

1. wina białe podajemy przed czerwonymi
2. wina młode przed starszymi
3. wina wytrawne przed słodkimi
4. wina lekkie przed cięższymi

Kieliszki do białego wina należy napełniać najwyżej do połowy, natomiast kieliszki do wina czerwonego napełniamy w około 1/3.

Sporo kontrowersji budzi również kolejność nalewania wina. Wiele osób uważa, że najpierw powinno się podać wino kobietom, a następnie mężczyznom. Tymczasem w świecie winiarskim przyjęła się zupełnie inna zasada: odrobinę wina podaje się do skosztowania osobie zamawiającej; po akceptacji kelner powinien rozlać trunek po kolei wszystkim pozostałym osobom, rozpoczynając od osoby siedzącej po prawej stronie zamawiającego, a kończąc na osobie zamawiającej.