



ZASADY SERWOWANIA WINA

**Opracował:
mgr Jakub Pleskacz**

WINO

ZASADY SERWOWANIA WINA



Otwieranie butelek wina

Zdejmowanie kapturka

Kapturek to sprawa wyglądu (przydatny, ale niekonieczny) - przede wszystkim zdoła butelkę z winem i gwarantuje, że nie została naruszona. Chroni poza tym korek przed molami korkowymi i przy dłuższym leżakowaniu zapobiega ulatnianiu się wina. Obecnie produkuje się kapturki z cyny, aluminium albo tworzyw sztucznych. Ołowianych już się nie używa.



Kapturki ze sztucznego tworzywa z "języczkiem":

Języczek podważa się paznokciem, a następnie odrywa, pociągając dookoła. Denko kapturka samo odpadnie.



Staniolowe (cynfoliowe) kapturki z perforacją:

Należy paznokciem odgiąć "języczek", ostrożnie oderwać wokół szyjki, a następnie zdjąć wierzch kapturka.

WINO

ZASADY SERWOWANIA WINA



Otwieranie butelek wina

Zdejmowanie kapturka



Odcięcie nożem:
Ostrze przykłada się ostrą krawędzią do górnego brzegu otaczającego szyjkę kapturka i lekko przyciskając, obraca butelkę. Wierzch kapturka trzeba zdjąć.



Niezręcznie:
Nóż przyłożony do dolnego brzegu wybruszenia. Z tego miejsca dość trudno jest zdjąć denko kapturka.



Niebezpiecznie:
Nóż przyłożony do brzegu szyjki butelki. Przy nalewaniu wino opływa przecięty i cząstki metalu mogą trafić do kieliszka.



Brzydko:
Kapturek w ogóle nie zdjęty, lecz przy wyciąganiu korka po prostu rozdarty i później oderwany.

WINO

ZASADY SERWOWANIA WINA



Otwieranie butelek wina

Wyciąganie korka

Korek - do dziś niezastąpiony. Przepuszcza powietrze, ale dzięki swojej elastyczności przylega tak ściśle do szyjki butelki, że płyn nie może się z niej wylać. Jest trwały. Dobre korki przy wystarczającej wilgotności powietrza w piwnicy wytrzymują nawet 25 lat.

Prawidłowo



Spiralę trzeba przyłożyć do korka prostopadle i wkręcić ją dokładnie w środek korka.

Nieprawidłowo



Spirala nie została ustawiona prostopadle i wkręca się w korek pod kątem. Podczas wyciągania korek się kruszy a czasem urywa w połowie długości.

WINO

ZASADY SERWOWANIA WINA



Otwieranie butelek wina

Wyciąganie korka

Prawidłowo



Spirala musi przewiercić cały korek. Tylko wówczas łatwo będzie go wyciągnąć. Mniejszy opór jest sygnałem, że spirala przeszła już na drugą stronę korka.



Aby otworzyć butelkę najprostszym korkociągiem, trzyma się ją przed sobą opartą o dół tułowia i powoli wyciąga korek z szyjki.

Nieprawidłowo



Korek jest długi, a spirala za krótka, aby przewiercić go w całości. Mocno przylegający do szkła korek bardzo trudno wyciągnąć.



Korek wyciągnięto z butelki z impetem. Wino ucierpi na skutek nagłej zmiany ciśnienia od niższego (podciśnienie przy wyciąganiu) do normalnego.

WINO

ZASADY

SERWOWANIA

WINA



Nalewanie wina

Wino nalewa się do kieliszka ostrożnie i powoli. Przy szlachetnych winach nalewający może nawet wziąć kieliszek do ręki, przechylić jego otwór ukośnie ku szyjce butelki i powoli napełniać czaszę winem. Zwykle jednak kieliszek stoi na stole, a wino nalewa się z góry. Jeśli w kieliszku tworzą się przy tym pęcherzyki, nie stanowi to problemu. Wino może od razu oddychać, a pęcherzyki ulotnią się najpóźniej po minucie. Aby ostatnie krople nie splamiły obrusa, pod koniec nalewania lekko obraca się butelkę do góry. Dzięki temu ostatnia kropla nie skapnie na stół. Jeśli wino leży w koszyku do dekantacji, nie wyjmuje się wina do każdego nalewania, lecz podnosi butelkę wraz z koszykiem i ostrożnie nalewa wino.

Za żelazną zasadę uważa się napełnianie małych kieliszków nie więcej niż do jednej trzeciej wysokości, a dużych kieliszków nawet do jednej czwartej. Jedyne wyjątek to kieliszki do wina musującego. Można je napełniać (prawie) po brzegi. W innych wypadkach reguła brzmi: wlewać niewiele i często dolewać. Nie wynika to z żadnej snobistycznej etykiety. Znamcy wina trzymają się tej zasady intuicyjnie. Nalewają tym niej wina, im jest ono cenniejsze. Nie ze skąpstwa. Po prostu, gdy w kieliszku jest dostatecznie dużo powietrza, wino może optymalnie rozwinąć swój bukiet. Gospodarze, którzy napełniają kieliszki do wina aż po kreseczkę miarki, demonstrują mentalność piwosza. Ilość wina musi być dostosowana do kieliszka. Podawanie stu mililitrów wina w kieliszkach o dużej objętości, jest równie niewłaściwe co napełnianie po brzegi małych kieliszków.

WINO

ZASADY SERWOWANIA WINA



Nalewanie wina



Sprawdzanie korka:
Przed nalaniem wina należy powąchać korek. Chore korki zwykle zdradzają się już zapachem.



Prezentacja korka:
Gdy podaje się szlachetne wina odkłada się korki na srebrną tackę leżącą na stole.



Oczyszczanie:
Przed nalaniem wyciera się ujście butelki serwetką. Można je też oczyścić wilgotną stroną korka.



Umocowanie korka:
W restauracjach czasem owija się korek staniolową tasiemką kapturka i przymocowuje do szyjki butelki. W domu byłoby to pretensjonalne.

WINO

ZASADY SERWOWANIA WINA



Nalewanie wina



Sprawdzanie wina:

Po otwarciu butelki gospodarz najpierw nalewa trochę wina do swojego kieliszka, aby je sprawdzić.



Częstowanie winem:

Jeśli gospodarz uzna wino za dobre, obsługuje najpierw gości. Własny kieliszek napełnia jako ostatni.



WINO

ZASADY

SERWOWANIA

WINA



Nalewanie wina

Trzymanie butelki

Po środku brzuszka butelki i etykietą do góry - tak prawidłowo trzyma się butelki z winem również musującym. Pełna butelka wina o objętości 0,75litra waży od 1,2 do 1,4 kilograma. Dlatego trzymanie jej prawidłowo podczas nalewania to nie tylko kwestia etykiety. Trzeba utrzymywać ją w dłoni w tak doskonałej równowadze, aby wino nie wypływało z niej ani zbyt szerokim, ani zbyt cienkim strumieniem. Butelkę chwyta się ręką tam, gdzie znajduje się jej środek ciężkości. W wypadku pełnej butelki jest to środek jej szerokiej części (brzuszka). Im mniej wina w butelce tym niżej przesuwają się jej środek ciężkości. Ponadto, podczas nalewania etykieta powinna cały czas znajdować się u góry - chyba, że gospodarz ma coś do ukrycia.

WINO

ZASADY SERWOWANIA WINA



Nalewanie wina

Trzymanie butelki



Prawidłowo:

Duże butelki, typu magnum, można, a nawet czasem trzeba przytrzymać obiema rękami.



W sposób prostacki:

Chwytnie butelki z winem za szyjkę jest prostackie. Trzeba wówczas użyć znacznie więcej siły, a strumień wina trudno jest kontrolować.



Bez klasy:

Dolewanie wina sąsiadowi jest dowodem uprzejmości. Ale nie należy przy tym obracać dłoni do góry!



Zbyt wymyślnie:

Specjaliści mogą chwycić butelkę szampana za zagłębienie w dnie. Na prywatnym przyjęciu sprawia to wrażenie popisu ekwilibrystycznego.

WINO

ZASADY

SERWOWANIA

WINA



Smakowanie wina

Z klasą i nie nachalnie

Wina się nie pije. **Smakuje się je małymi łykami.** Kosztując wino podnosi się kieliszek do ust. Zasada banalna, ale nie aż tak oczywista, jakby się wydawało. Wielu amatorów wina wydaje się szybko słabnąć i już przy drugim kieliszku nie podnoszą ręki - siedzą przy stole, ciężko oparci na łokciach, i schylają się nad kieliszkiem. Gdy wino opuszcza kieliszek, dotyka najpierw górnej wargi, a potem zostaje ostrożnie wessane do jamy ustnej. Brzmi to, jak gdyby chodziło o szczególnie wysiłek, ale w rzeczywistości jest bardzo naturalnym, niewymuszonym działaniem, mającym na celu doznanie przyjemności. Wymagające większego poświęcenia, a przy tym mało eleganckie, jest odrzucenie głowy do tyłu, jak przy picciu z litrowego kufła, i wlanie wina do szeroko otwartych ust. Taka postawa zdradza bywalca budek z piwem. Wina nie łyka się od razu, lecz przez chwilę zatrzymuje na języku. Wówczas smak może się rozwinąć. Demonstracyjne "żucie" wina ma sens podczas degustacji, przy stole jest raczej nie na miejscu. **Po każdym łyku kieliszek trzeba odstawić.** Można go ewentualnie nadal trzymać w dłoni, aby wziąć drugi łyk wtedy, gdy pierwszy zdąży się już znaleźć w przełyku. Jeśli ktoś pozwala sobie na dwie, nawet trzy kolejki - jedna po drugiej, zdradza mentalność opoja, nie smakosza. Równie prostackie jest wyjęcie do ust zbyt dużej ilości wina i siedzenie przy stole z nadętymi policzkami. Poza tym, **kieliszka nigdy nie trzyma się za czasę, lecz zawsze za nóżkę** - jeśli kieliszek ją posiada.

WINO

ZASADY SERWOWANIA WINA



Smakowanie wina

Z klasą i nie nachalnie



Prawidłowo:

W przypadku małych kieliszków wystarczy chwycić nóżkę dwoma palcami.



Prawidłowo:

Aby pewnie podnieść kieliszek z dużą czaszą do wina czerwonego, trzeba użyć trzech palców.



Prawidłowo:

Aby pewnie chwycić ciężki puchar, czasem trzeba przyłożyć do nóżki cztery palce.



Niestosownie:

Trzymanie kieliszka do wina za stopkę jest zarezerwowane dla zarządców piwnic i kiperów. W towarzystwie wygląda nieelegancko.

WINO

ZASADY

SERWOWANIA

WINA



Nieestetycznie:

Chwyatanie kieliszka do wina całą dłonią za czaszę jest oznaką braku klasy. Palce pozostawiają na szkle nieapetyczne odciski.



Z afektacją:

Odgięty mały palec będzie świadczył o chęci zmanifestowania swoich dobrych manier - oczywiście, z odwrotnym skutkiem

Smakowanie wina

Temperatura

Picie zbyt ciepłych lub zbyt zimnych przednich win jest prawie takim samym grzechem, jak podawanie ich w filiżankach do kawy. Właściwa temperatura jest równie ważna co odpowiednie kieliszki. Przede wszystkim należy kupić termometr do wina. Po prostu wkłada się go do kieliszka, a on pokazuje odpowiednią temperaturę. Do domowego użytku taki termometr wystarcza, jednak używanie go w towarzystwie albo w restauracji jest nieeleganckie. Istnieją także termometry, które nakłada się na butelkę. Mają tę zaletę, że mierzą temperaturę bez konieczności otwierania butelki. Ich jedyną wadą jest fakt, że mierzą temperaturę szkła, nie wina, a różnica może być znaczna. Szkło butelki na krótko wstawionej do kubelka z lodem może być zimne, podczas gdy zawartość ciągle jeszcze będzie miała temperaturę pokojową.

WINO

ZASADY SERWOWANIA WINA



BIBLIOGRAFIA:

1. Wikipedia.pl
2. www.cantina.pl
3. Jens Priewe Wino praktyczny poradnik, wydanie: Świat Książki, 2005r.
4. Vademecun Kucharz&Gastronom, 2005
5. Men's Health, grudzień 2009

Dziękuję