

## Zasady serwowania wina



Obsługa konsumenta w hotelarstwie część 1, J.Duda, S.Krzywda, rea 2007, s. 56-61  
Obsługa konsumenta część 2, R.Jargoń, WSiP 2000, s. 64-74  
Miesięcznik: Men'sHealth Nr 12(64) Grudzień 2009  
Obsługa gości część 1, R.Szajna, D.Ławniczak, A.Ziaja, rea 2010, s. 232-235

### Otwieranie wina:

#### Zdejmowanie kapturka

Kapturek to sprawa wyglądu (przydatny, ale niekonieczny) - przede wszystkim zdobi 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.

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

**Staniolowe (cynfoliowe) kapturki z perforacją:** Należy paznokciem odgiąć "języczek", ostrożnie oderwać wokół szyjki, a następnie zdjąć wierzch kapturka.

#### 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.

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

**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.

#### 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.

**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 stanilową tasiemką kapturka i przymocowuje do szyjki butelki. W domu byłoby to pretensjonalne.

**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.

### **Trzymanie butelki**

Pośrodku brzuszka butelki i etykieta 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 wina nie wypływało z niej ani zbyt szerokim, ani zbyt cienkim strumieniem. Butelkę chwytamy 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 przesuwa się jej środek ciężkości.

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

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

### **Zasady konsumpcji wina**

Wina się nie pije. Smakuje się je małymi łykami. Kosztując wina podnosi się kieliszek do ust. Gdy wina opuszcza kieliszek, dotyka najpierw górnej wargi, a potem zostaje ostrożnie wessane do jamy ustnej. Wina nie łyka się od razu, lecz przez chwilę zatrzymuje na języku. Wówczas smak może się rozwinąć. 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. Kieliszka nigdy nie trzyma się za czaszę, lecz zawsze za nóżkę - jeśli kieliszek ją posiada.

*W przypadku małych kieliszków wystarczy chwycić nóżkę dwoma palcami.*

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

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

## Temperatura serwowania wina



*Wina różowe młode od 6 do 10°C.  
Wina różowe dojrzałe od 10 do 12°C.*

*Wina białe wytrawne typu brut serwujemy w temp. od 3 do 6°C.  
Wina białe dojrzałe wytrawne od 6 do 10°C.*

*Białe półwytrawne od 6 do 7°C.  
Białe półsłodkie od 7 do 8°C.  
Białe słodkie od 8 do 9°C.*

*Wina czerwone lekkie wytrawne od 14 do 16°C.  
Wina południowe wytrawne i półwytrawne od 10 do 12°C.*

*Wina południowe słodkie od 12 do 14°C.  
Wina czerwone ciężkie wytrawne od 16 do 18°C.*

Opracowano na podstawie Men'sHealth Nr 12(64) Grudzień 2009

Nigdy nie należy schładzać wina w zamrażalniku. Dobrym rozwiązaniem są rękawy chłodzące (powłoki termiczne), które schładzają wino do odpowiedniej temperatury. Do białych win wystarczy też kubek z wodą i lodem – nie należy jednak przesadzać z lodem. Wino dobrze jest podać chłodniejsze o 2 – 3 stopnie, gdyż nalane do kieliszka bardzo szybko się ociepla. Nie dopuszczalne jest ogrzewanie wina na grzejniku lub przy kominku. Jest to każdorazowo zbyt duży szok dla wina. Ogrzewanie powinno przebiegać powoli i najlepiej samoistnie. Niektórzy polecają ogrzanie wina w kuchence mikrofalowej. Jest to jednak swoiste barbarzyństwo – mikrofały powodują przyspieszenie ruchu cząsteczek w wodzie, co nie pozostaje bez wpływu na jakość wspaniałych długo dojrzewających win czerwonych, które w pewnym wieku stają się dość „kruche”. W ustalaniu właściwej temperatury wina, przynajmniej dopóki nie nabierzemy wprawy w ocenianiu temperatury wina i najlepiej będziemy wiedzieli ile czasu potrzebuje spędzić nasze wino w lodówce, aby osiągnąć idealną temperaturę serwowania, najodpowiedniejszy będzie specjalistyczny termometr.