

IL SERVIZIO DEI VINI

- Prima di stappare la bottiglia ordinata, essa deve essere presentata al cliente reggendola con le due mani e mostrando l'etichetta affinché il cliente si accerti che si tratti del vino da lui richiesto;
- Poggiare la bottiglia sul gueridon, togliere la capsula incidendo profondamente intorno alla parte bassa del collo, delineata sull'apertura della bottiglia, con il coltellino di cui spesso è munito il cavatappi;

IL SERVIZIO DEI VINI

- Fare in modo che la bottiglia resti immobile, incidere tutto intorno facendo ruotare la lama del coltellino;
- Inclinare leggermente la bottiglia, sistemare la spirale del cavatappi, proprio al centro del tappo di sughero, facendolo penetrare in profondità senza trapassare il sughero;
- Fare leva, con l'apposito appoggio mobile posto alla testa del cavatappi, sul bordo del collo della bottiglia, sino a che il tappo non sarà uscito quasi del tutto dal collo della bottiglia, completamente intero;

IL SERVIZIO DEI VINI

- Togliere definitivamente il tappo, rimuovendolo con le dita;
- Pulire con un tovagliolo di servizio eventuali residui di tappo o di impurità presenti dopo l'estrazione del tappo;
- Se si tratta di vini particolari, procedere all'assaggio e accertarsi delle sue perfette condizioni organolettiche, versare una piccola quantità per sottoporre il vino all'approvazione del cliente;

IL SERVIZIO DEI VINI

- Ottenuto il consenso servire iniziando sempre dalle signore, poi gli altri ospiti secondo l'età e l'importanza sociale, per ultimo colui che ne ha dato la comunicazione;
- Se il vino è stato ordinato da una signora sarà fatto assaggiare ad uno degli invitati e quindi sarà servito secondo le regole prima le donne e poi gli altri;
- Servire sempre dalla destra del cliente e portare con sé il tovagliolo di servizio pulito, per detergere dolcemente il collo della bottiglia dopo la mescita;

IL SERVIZIO DEI VINI

- Non passare mai il braccio davanti al cliente, nell'impossibilità di essere alla sua destra prendere il bicchiere del cliente, tenerlo con la mano sinistra, mescolare con delicatezza il vino e rimettere il bicchiere al suo posto;
- I bicchieri non devono mai essere colmati fino all'orlo;
- Il vino bianco e rosato va servito a piccole quantità e possibilmente ogni qualvolta il bicchiere si vuoti, ciò evita che il vino rimanendo a lungo nel bicchiere, perda la sua giusta temperatura di freddo;

IL SERVIZIO DEI VINI

- Il vino rosso può essere servito fino a colmare il bicchiere per i 3/4 del suo volume, per permettere al vino una ossigenazione più rapida in tempi più brevi;
- Per i vini rossi d'annata o che hanno sedimenti di fondo è indispensabile che la bottiglia poggi coricata nel cestino versa-vino;
- I vini serviti nel cestino versa-vino devono essere versati lentamente, tenendo il bicchiere leggermente inclinato nella mano sinistra molto vicino al collo della bottiglia senza che si tocchino;

IL SERVIZIO DEI VINI

- Nel versare il vino il collo della bottiglia non deve mai appoggiarsi al bordo del bicchiere;
- Nel portare la bottiglia di vino dalla dispensa al tavolo del cliente non bisogna mai scuoterla, capovolgerla e farla ruotare su sé stessa;
- Per i vini invecchiati è di regola stapparli un'ora prima di servirli per ogni anno di invecchiamento;
- La decantazione, permette di servire un vino privo di sedimenti, consente nel contempo una maggiore ossigenazione che aiuta sviluppare notevolmente il corpo e il bouquet.