

Come servire il vino a tavola in un ristorante

Le procedure del servizio di un vino

Espletate le formalità relative all'accoglienza, gli ospiti vengono accompagnati al tavolo in modo tale che possano prendere posto e mettersi a proprio agio.

Dopo aver servito l'acqua, e successivamente all'ordinazione dei cibi, in mancanza del sommelier si provvede al servizio del vino. Prelevata la bottiglia dalla cantina del giorno ci si porta in prossimità del tavolo procedendo alla presentazione del vino ordinato mostrando l'etichetta ai cliente. Ottenuta la loro approvazione si procede alla stappatura ponendo la bottiglia su un gueridon posto in prossimità del tavolo. Con il coltellino in dotazione al cavatappi si provvede al taglio e rimozione della capsula, quindi con attenzione si infila la spirale nel sughero e facendo leva con la alette laterali sull'imboccatura della bottiglia si estrae il tappo senza provocare un rumore eccessivo. Con un tovagliolo di servizio o un frangino si rimuovono eventuali sentimenti di sughero rimasti sull'imboccatura. Si versa quindi poco vino in un bicchiere e si procede all'analisi dello stesso in modo da scongiurare il servizio di vini non perfettamente conservati. Terminata l'analisi (visiva, olfattiva e gustativa) si versa ne una piccola quantità nel bicchiere del cliente che ha scelto il vino. Si attende il suo assenso e si procede alla servizio, secondo ordine, portandosi alla destra del singolo cliente. Durante il servizio la bottiglia viene impugnata con la mano destra facendo attenzione che l'etichetta sia ben visibile, mentre con la mano sinistra si impugna un tovagliolo di servizio necessario per asciugare le gocce che rimangono sul collo della bottiglia. E' possibile evitare il formarsi di tale inconveniente terminando la mescita con una lieve torsione del braccio in modo tale da far cadere tali gocce nel bicchiere.

Alcune precauzioni per un servizio attento del vino riguarda:

La predisposizione di un secchiello per il ghiaccio nel quale allocare le bottiglie di vino bianco e dell'acqua alla fine di mantenerle alla giusta temperatura di servizio per tutta la durata del pasto;

La decantazione dei vini rossi, in special modo quelli molto invecchiati, in modo tale da ossigenarli e rimuovere gli eventuali sedimenti che si sono formati durante la loro permanenza in bottiglia. Questa operazione viene sempre svolta davanti al tavolo del cliente successivamente alla fase della stappatura.

Autore: Franco Tacconelli