

Le norme di base del servizio del vino

Norme e comportamenti per un corretto servizio del vino

Per un corretto servizio delle bevande e in particolare del vino, ci si deve attenere ad alcuni accorgimenti che ne evidenziano la professionalità e l'accuratezza:

- a. I bicchieri devono essere ben puliti e senza odori sgradevoli; a tale scopo spesso vengono ripassati prima dell'utilizzo.

- b. Se la mise en place è effettuata con ampio anticipo sull'inizio del servizio è opportuno disporre i bicchieri sui tavoli capovolti, per motivi di pulizia e di igiene, salvo poi girarli prima dell'apertura del ristorante.
- c. Durante le servizio i bicchieri non si trasportano con le mani ma appoggiati su vassoi.
- d. Tutte le bottiglie vanno aperte davanti al cliente: oltre a quelle di vino anche quelle di acqua, birra, bibite ecc.
- e. Le bevande vanno servite prima delle vivande.
- f. Prima si serve l'acqua, poi il vino.
- g. Ciascun vino deve avere il suo bicchiere: è impensabile servire un vino in un bicchiere che ne ha già contenuto un altro.
- h. Le bottiglie di vino molto invecchiate presentano una patina di polvere da cantina. In questo caso non vanno pulite, ma trasportate con cura utilizzando un panierino da vino.

Norme di comportamento durante il servizio delle bevande

- a. Dopo aver stappato la bottiglia (di acqua, vino o altro) si effettua la mescita versando dalla destra del cliente e con la mano destra.
- b. L'etichetta della bottiglia deve rimanere visibile anche mentre si versa: non va mai ricoperta con le mani o con un tovagliolo.
- c. Per evitare che possa cadere una goccia sulla tavola, terminato di versare il vino nel bicchiere occorre imprimere alla bottiglia, mentre si alza il collo, una piccola rotazione verso destra; poi, prima di servire il successivo cliente, si appoggia delicatamente e con eleganza il bordo della bottiglia sul tovagliolo di servizio per asciugare la parte bagnata.
- d. Il servizio va svolto con eleganza: la bottiglia si afferra dalla parte più bassa, senza stringerla troppo.
- e. I bicchieri non vanno riempiti troppo, al massimo per i due terzi della loro capienza; il vino bianco, in particolare, deve essere versato poco alla volta: si evita, in questo modo, che si riscaldi.
- f. Le precedenze vanno rispettate, come nelle servizio delle vivande.
- g. I clienti non devono mai rimanere senza le bevande: con la sete non si mangia bene!

- h. Non bisogna gettare nulla (capsula e tappo) nel secchiello del ghiaccio: utilizzare, per questo scopo, un piattino.
- i. Se la bottiglia nel secchiello è vuota, è sbagliato metterla capovolta: oltre che poco elegante, è anche un invito esplicito a ordinarne un'altra. Se si vuol far notare che il vino è terminato si può riporre la bottiglia fuori dal secchiello, sul guèridon o sul tavolo.
- l. Quando, in occasione di un banchetto, si sta per passare a un vino di qualità diversa, è una buona idea servire quello che già si sta bevendo in piccole quantità, per evitare inutili sprechi.
- m. Se il cliente contesta la qualità del vino, sostituire immediatamente la bottiglia con un'altra, evitando qualsiasi discussione.

Botto sì o botto no?

In generale il botto va evitato. Vi sono però occasioni in cui il botto va fatto, senza con questo turbare il taglio professionale del servizio, che porterà a evitare di far saltare il tappo o fuoriuscire lo spumante dalla bottiglia: un delitto per il prezioso contenuto che viene gettato. Se è richiesto di far saltare il tappo, controllare con attenzione la direzione, che sarà verso l'alto; si può anche ottenere il botto mantenendo il tappo in mano. Le occasioni sono i particolari momenti in cui si festeggia qualcosa: il botto, infatti, suscita allegria, invita alla felicità, stimola il ricordo futuro dell'evento. Il botto è dunque complice di un momento, e talvolta un prezioso alleato.

Autore: Tommaso Anibaldi