

Як правильно замовити вино в ресторані?

Вино - це одна з важливих складових трапези.

Ковток хорошого вина покращує смак страви та, як вважають вчені, вино в розумних кількостях тонізує і сприяє травленню.

Вино слід обирати таким чином, щоб воно підкреслювало смак страви, а не перебивало його. Ось декілька рекомендацій.

Знайомство з меню у ресторані прийнято супроводжувати келихом вина або легкого шампанського. Його слід замовити до знайомства з винною картою. У хороших ресторанах завбачливо запропонують цей келих - в якості компліменту.

Кожному відвідувачеві слід знати: як правило, винна карта складається відповідно до меню, тобто спочатку йдуть аперитиви, далі вина підходять до основних страв, після чого десертні і лікери.



Тому ніяких винних карт до меню! Спочатку замовляється обід. Коли не вдається підібрати конкретне вино до конкретної страви, керуйтеся загальним принципом: Каберне Совіньон і Мерло – більш загальні, червоні вина, легко гармоніюють з різними стравами, а, наприклад, Шардонне – біле вино, як правило, вимагає ретельного підбору і відповідного настрою.

Якщо ви сумніваєтеся у виборі, попросіть допомоги у офіціанта.

Підливати вино в келихи гостей входить в обов'язки офіціанта. Він залишить келих відвідувача в спокої тільки після того, як він сам дасть йому зрозуміти, що має намір самостійно цим розпоряджатися. Варто один раз поповнити свій келих, і він все з радістю зрозуміє.

Не хочете пити одне і те ж протягом всієї трапези? Просто попросіть офіціанта принести вино, яке продається не пляшками, а келихами.



Раптом виникає ситуація, коли допустимо, відвідувачів четверо, і всі четверо замовляють різні страви, але хочуть пити одне і те ж вино. Як поступити? У такому випадку слід замовити щось універсальне. Свіже біле, наприклад, *Совіньон Бланк*, піде з усім, починаючи від салатів, до риби, до телятини і свинини. Сухе або напівсухе червоне вино, наприклад, *Піно Нуар*, смакуватиме з різною рибою, особливо лососем та тунцем, так само як з пастою, курчам або м'ясним блюдом.

Вино і національна їжа одного регіону майже завжди поєднуються між собою.

Не варто запитувати офіціанта про якість напою, сумніватися в благородстві його походження. Пристойні ресторани не отоварюються на оптовому ринку, а мають справу зі солідними винними домами: ресторатори з великою увагою і ретельністю добирають своїх партнерів – постачальників вин і продуктів харчування.



Коли офіціант приносить пляшку, не слід нею захоплюватися, а лише перевірити чи то саме це вино і саме того року, що було замовлено.

Як правило, білі вина подаються охолодженими, а червоні мають температуру близьку до кімнатної.

Якщо замовляєте якесь вино просто тому, що воно є найдешевшим, то робити це треба з гордістю і не витратити час на дегустацію. Можна просто пити його.

Рік виготовлення вина не настільки важливий, як виробник.

Після закінчення трапези не слід поспішати покинути гостинний ресторан. Можна замовити келих порту. Або хороше солодке десертне вино. Заключний акорд повинен звучати максимально переконливо.



Що з чим правильно йде?

- **Шардоне** – широкий спектр, який підходить майже до всього (хоча не ідеальний з непрожареним м'ясом). Шардоне з Нового Світу мають більш виражений дубовий відтінок і пасують до легкої їжі.
- **Шаблі** – найкраще смакує з дарами моря і вершковими соусами.
- **Шiraz** – австралійський різновид винограду. Пряне, гостре вино, яке підходить до м'яса і барбекю.
- **Совіньон Бланк** – підходить до козиного сиру, салатів, дарів моря. Новозеландський Совіньон Бланк чудово поєднується з азіатською кухнею.
- **Бордо** – обирайте його до червоного м'яса, особливо біфштексів, твердого сиру, качки або паштету з гусячої печінки.
- **Бургундія** – регіон Франції, який виробляє і червоні і білі вина. Червоні підходять до м'яса, особливо ягнятини, цибулевих соусів. Білі смакують з тунцем.

- **Пілот Гриджіо** – ідеально підходить практично до всіх легких страв.
- **Шампанське** - до легких закусок, устриць та ікри.
- **К'янті** – до пасти, піци та інших страв, на основі томатного соусу.

Скористайтесь цими нескладними порадами, опираючись на свій смак та переваги, і Ви зможете відчути в повній мірі гармонію смаку справжнього вина! Бажаємо вдалого вибору!

Джерело: vidpo.net