



## SERVIÇO DE VINHOS

### Apresentação da lista

A lista deve ser entregue pelo escanção ao cliente, sempre pelo lado direito, pegando-lhe pelo ângulo superior direito, salvo raras exceções.



### Apresentação da garrafa ao cliente

Após a escolha do vinho, apresenta-se a garrafa fechada pelo lado esquerdo do cliente, com a mão esquerda segurando na base da garrafa e a mão direita no gargalo, de forma a que o rótulo fique virado para o cliente. Aguarda-se a confirmação do mesmo.

### Abertura da garrafa

- 1.º Cortar a cápsula abaixo do anel;
- 2.º Introduzir a espiral do saca-rolhas no centro, evitando que o mesmo perfure a rolha;
- 3.º Retirar a rolha, evitando o barulho;
- 4.º Limpar o gargalo de forma a remover possíveis impurezas;
- 5.º Dar a provar ao cliente;





## **SERVIÇO DE VINHOS**

### **Serviço de vinhos brancos e roses**

Logo após a abertura da garrafa, agarra-se a garrafa com a mão direita, de forma a que o rótulo fique visível, colocando-a sobre um pano para assim evitar que o empregado se molhe e a temperatura do vinho se altere.

Dá-se a provar uma pequena quantidade à pessoa que escolheu o vinho e aguarda-se a sua confirmação.



### **Serviço de vinhos tintos**

Logo após a abertura da garrafa, agarra-se a garrafa com a mão direita, de forma a que o rótulo fique visível e, na mão esquerda, transporta-se um guardanapo para que assim se possa limpar o gargalo da garrafa.

### **Serviço de vinhos em berço**

Quando se servem vinhos velhos ou novos utilizando o berço, agarra-se no berço com a mão esquerda e pega-se no copo com a mão direita.

Serve-se uma pequena quantidade e agita-se ligeiramente o copo.

### **Como proceder quando se troca de vinho**

Quando o cliente muda de vinho, deve mudar-se o copo sem, contudo, deixar que este esteja sem bebida à sua frente. Isto é, não se retira o copo do vinho anterior antes de ser servido o seguinte.

Como exemplo, se um cliente está a beber vinho branco e a seguir vai beber vinho tinto, só se retira o copo onde se serviu o branco, depois de lhe ser servido o tinto.

