



SERVIÇO DE VINHOS

Como se apresenta uma lista de vinhos?



SERVIÇO DE VINHOS

- Lado direito;
- Ângulo superior direito;



SERVIÇO DE VINHOS

Como se apresenta a garrafa ao cliente?



SERVIÇO DE VINHOS

- Lado esquerdo;
- Mão esquerda na base;
- Mão direita no gargalo;
- Rótulo visível;
- Confirmação



SERVIÇO DE VINHOS

Como servir um vinho branco, róse ou tinto?



SERVIÇO DE VINHOS

EM TODOS:

- Mão direita;
- Rótulo visível;
- Dar a provar;

≠ Brancos/Róses e Tintos:

- Pano – nos brancos/róses segura a garrafa, nos tintos é transportado na mão esquerda
- Frappé – só para brancos/róses





SERVIÇO DE VINHOS

Como servir vinhos em berço?



SERVIÇO DE VINHOS

- Berço – na mão esquerda;
- Copo – na mão direita;
- Pequena quantidade;
- Agitar



Curiosidades



- Sabor ácido em excesso no vinho – sabor provocado pela presença elevada dos principais ácidos orgânicos que constituem o vinho. Por exemplo vinhos brancos de regiões mais frescas (vinhos verdes) ou vinhos tintos muito jovens.
- Aroma a couve – defeito no vinho;
- “Véu branco à superfície do vinho” – Doença provocada por leveduras na presença de oxigénio (por exemplo quando uma cuba não está totalmente cheia) – provoca um aroma a bafio;



Curiosidades



- Sabor a borras – bilhões de bactérias;
- Sabor azedo – Doença “Pico acético” – bactérias que transformam o álcool em ácido acético;
- Sabor/aroma a rolha – mofo, bafio , cartão molhado – a cortiça pode estar contaminada



Curiosidades



- Vinho verde é uma cor do vinho?!
- Vinho róse é feito com castas tintas ou brancas ou é uma mistura?!

