ХАРАКТЕРИСТИКА И ОФОРМЛЕНИЕ КАРТЫ ВИН

ВЫПОЛНИЛА : ПАРШИКОВА ЕКАТЕРИНА

ГРУППА : **1.98** ОООП

Винная карта, винный лист или винная книга должны отличаться от меню цветом, форматом и тиснением, иметь красивое оформление, гармонирующее с интерьером зала. Текст обложки должен быть лаконичным, а обложка практичной. На обложке карт, как правило, располагают логотип ресторана или бара. В небольших ресторанах или барах карты вин оформляются в виде ламинированных листов, в более дорогих предприятиях чаще используют кожаные папки, которые долговечны, удобны и приятны в обращении, иногда предпочтительнее, чтобы гость выбирал вино прямо в погребе.

Все перечисленные в картах алкогольные и безалкогольные напитки, коктейли должны быть обязательно в наличии. Карта должна учитывать любые изменения в винотеке или погребе ресторана. Если какой-либо напиток отсутствует, это немедленно должно быть отражено в винной карте.

Карту вин анализируют и обновляют обычно в конце года. При этом без изменения остаются базовые напитки, недостаточно хорошо продаваемые напитки (позиции) исключаются и заменяются новыми. В небольших ресторанах и барах винные карты могут обновляться раз в 3-4 мес, поэтому рекомендуется оформлять карты вин и коктейлей на компьютере, для того чтобы легко было заменять страницы с внесенными изменениями.

Если винная карта составлена удачно, то она обновляется, например, когда полностью завершается реализация вина какого-нибудь одного года урожая и возникает необходимость включить новые позиции. Так, за полгода может быть обновлено 20 % позиций карты, или 12–14 напитков.

Карту вин должен составлять сомелье или другой специалист, хорошо разбирающийся в напитках. Он должен внимательно изучить рынок предложений конкурентов-поставщиков, для того чтобы постоянно поддерживать ассортимент и включать новые позиции.

Карта вин должна иметь свою индивидуальность, быть сбалансированной и отличаться от карт вин других предприятий.

Карты вин и коктейлей подписывают директор, главный бухгалтер и сомелье.

•1. Классическое наполнение винной карты состоит из следующих вин: красные сухие и белые десертные вина Бордо;
•– белые и красные вина Бургундии;
•– белые вина Эльзаса;
•– шампанские и игристые вина;
•– белые сухие и белые десертные вина долины Луары;
•– красные и белые вина долины Роны;
•– вина Прованса и Лангедока Руссильона;
•– итальянские вина из регионов;
•– испанские вина из регионов;
•– вина Чили, Аргентины, ЮАР, Австралии и Новой Зеландии;
•– Коньяки, виски и другие напитки.

2. Классическое расположение в винной карте выглядит следующим образом:

аперитивы:
- – шампанское и игристые вина;
- – легкие сухие белые и красные вина;
- – легкие алкогольные коктейли;
- – соки (включая свежевыжатые);
- – прочие напитки;

дижестивы:
- – коньяк, бренди, арманьяк, граппа, аквавита, ликеры, горькие настойки, крепкие алкогольные коктейли;
- – сигарная карта.

вина:
- – Франция (с разделением по регионам и цвету вина);
- – Италия;
- – Испания;
- – Германия;
- – вина Нового света;
- – другие;

Вина и крепкие спиртные напитки перечисляются в том порядке, в каком они обычно употребляются во время трапезы: сначала аперитивы, затем вина, наконец дижестивы. В рамках каждого из этих разделов вина группируются по странам; порядок подразделов определяется в первую очередь тем, насколько широко представлена в карте винная продукция той или иной страны.

Описание. При описании вин в ресторанной карте допускается элемент вариативности, однако два требования – точности и полноты – следует выполнять неукоснительно. Главное, чтобы гость ресторана получил наиболее полную информацию о вине и не спутал его ни с каким другим. Язык описания вин должен соответствовать языку этикеток. Обязательно нужно указывать:

- – качественную категорию вина в сокращенном виде: AO VDQS или AOC для французских вин, DOC или DOCG – для итальянских, DO или DOCa – для испанских, QbA или QmP – для немецких;
- – название делимитированного виноградника (апелласьона), продукция которого имеет право на упомянутую выше качественную категорию;
- – марку вина, то есть название хозяйства, где было произведено вино, либо компании, разлившей вино по бутылкам;
- – емкость бутылки или величину порции (для вин, подаваемых в розлив). Лучше выразить ее в литрах (1). Иногда избираются иные единицы измерения, при этом следует иметь в виду: 1 миллилитр (ml) равен 0,001 литра, а один сантилитр (cl) – 0,01 литра;
- – цену (нужно иметь в ресторане несколько экземпляров винной карты. Например, для дам, где цены не обозначены).

Также следует указать, если соответствующая надпись имеется на этикетке или кольеретке бутылки:

- – конкретный виноградник в пределах апелласьона, где было произведено вино;
- – год урожая;
- – сорт или сорта винограда, из которых изготовлено вино;
- – характерные особенности вина, определяемые его технологией и/или выдержкой (Blanc de Blancs, Vin primeur, Gran Reserva);
- – категорию вина по содержанию сахара (brut, moeliieux, demi-sec, dry и т. д.).