

# СЕРВИРОВКА

✓ Игристые вина и шампанское всегда принято подавать охлажденными. Недорогое шампанское и игристые вина нужно охладить до 5—6°C, дорогое шампанское нужно подавать при 12°C.

✓ Даже если игристое вино охлаждено до нужной температуры, необходимо для его подачи использовать специальное ведро со льдом — кулер. Его следует наполнить на ½ льдом, налить воду, чтобы она закрывала лед, поместить в кулер бутылку и в таком виде подавать к столу.



Не принято кулер ставить на стол, для этого нужно использовать подставку или держатели.



# ОХЛАЖДЕНИЕ

ПОДАЧА

ШАМПАНСКОГО



По необходимости для более быстрого охлаждения бутылки шампанского в кулер с водой и льдом можно добавить горсть соли или стакан газированной воды.



# ПРЕЗЕНТАЦИ

✓ Перед презентацией бутылку нужно вынуть из кулера и протереть салфеткой.

✓ Во время презентации необходимо упомянуть:

- название вина;
- производителя;
- содержание сахара;
- цвет вина.





# ОТКУПОРИВАНИЕ

- ✓ Снять фольгу, раскрутить и снять мюзле.
- ✓ Игристое нужно открывать под углом 45°, отвернув горлышко от гостей, чтобы, если пробка вылетит, она не попала в кого-то из них.
- ✓ Пробку нужно зафиксировать (через салфетку) в руке и, вращая бутылку, аккуратно извлечь из бутылки.
- ✓ Извлеченную пробку нужно на блюдечке подать заказчику.



# ОТКУПОРИВАНИЕ



Открывать шампанское «с хлопком» сегодня считается дурным тоном.



В приличном обществе пользуются щипцами для шампанского



ПОДАЧА

ШАМПАНСКОГО