



Protocolo de serviço de vinhos

O protocolo de serviço de vinhos é um dos mais exigentes do serviço de mesa. Para este processo o empregado de mesa deve estar bem à vontade com o procedimento e deve conhecer bem a história e características de cada vinho para que possa passar essa informação ao cliente, certificando-lhe que foi uma boa escolha.

O protocolo do serviço de vinhos tem os seguintes passos:

- Recomendar o vinho de acordo com o prato escolhido pelo cliente;
- Mostrar o rótulo de vinho ao cliente para que este se certifique da sua escolha e apresentar o vinho quanto à sua história e características;
- Abrir a garrafa com o rótulo virado para o cliente. Para isso, pode abrir a garrafa sem apoio ou optando por colocar a garrafa na mesa de apoio, sempre com o rótulo virado para o cliente;
- Aberta a garrafa, o gargalho deve ser limpo com um pano, de preferência branco, para garantir que não há resíduos da rolha em contacto com o vinho;
- Devemos cheirar a rolha para nos certificarmos que o vinho não está alterado e de seguida colocar a rolha no pires ao lado do cliente que irá provar o vinho, para que ele possa, igualmente, certificar-se da qualidade do vinho e da rolha.
- No caso de o vinho ser decantado, o *Decanter* deve ficar ligeiramente inclinado e o vinho deve ser deitado lentamente para separar as borras que se encontram no fundo da garrafa e para potencializar as suas propriedades aromáticas: cheiro e sabor. Nesta situação a garrafa deve ser colocada na mesa ao lado do Decanter;
- Pronto a servir, deita-se uma pequena quantidade de vinho no copo indicado, de forma a cobrir unicamente a base do copo para o cliente fazer a prova do vinho.
- Após a sua aprovação, servimos, começando pelas senhoras e depois os senhores. O vinho deve preencher um dedo abaixo do centro do copo.
- Por último, desejar “Bom proveito” ao cliente.