

Podávání vína

K tomu správnému zážitku z vína nestačí pouze víno vychladit, otevřít a jen tak vypít. K dokonalosti okamžiku a vychutnání vína v jeho plné kráse je potřeba trochu víc. S vínem musí člověk umět zacházet, otvírat při správné teplotě, odhadnout dobu dekantace před konzumací, zvolit správný typ sklenky a také pokrm.

Vhodné sklo

Dobré víno vyžaduje kvalitní sklenici. Dobrá sklenička se dá koupit již od 50 Kč . Dnes již existuje na trhu celá řada kvalitních sklenic různých typů a tvarů. V současných trendech vede sklo na vyšších stopkách a vyšších obsahů, nejčastěji ve tvaru tulipánu.

Dekantace vína

Dekantování znamená přelití vína do karafy. Dekantujeme ze dvou důvodů. První důvod proč dekantovat je ten, že oddělujeme sediment (vysrážené taniny a barviva) od vína jedná se většinou o starší vína, která nejsou filtrovaná. Druhý a možná důležitější důvod dekantace je, aby se víno provzdušnilo a následně otevřelo a scelilo. Z tohoto důvodu se dekantují hlavně mladá vína. Dekantují se vína bílá ale i červená. U mladého vína se doporučuje otvírat půl až dvě hodiny před podáváním, vína robustní je možno nechat „vydýchat“ čtyři až dvanáct hodin.

Správná teplota při podávání vína

Teplota vína při podávání a následném nalití do skleniček stoupne asi o 2° Celsia, proto je dobré s tímto rozdílem počítat a víno vychladit o dva stupně více.

Šumivá vína

Šumivá vína , by se měla podávat v chladícím kbelíku s ledem.. Musí se dbát maximální opatrnosti. Používají se úzké protáhlé sklenky „flétny“. Dekantace se až na zvláštní případy neprovádí.

Bílá vína

Bílá vína se servírují podobně jako vína šumivá. Láhev vína se otevře klasickou vývrtkou. Používají se sklenky které mají tulipánový tvar.. Před servírováním se ale nemusí obvykle dlouho čekat.

Růžová vína

Růžová vína se nedekantují.

Červená vína

Červená vína je nejlepší servírovat v košíku na vína, kdy je podobný sklon jako ve sklepě důvodem je stabilita možných usazenin v láhvi. Láhev se opatrně otevře vývrtkou (u velkých vín je většinou hodně dlouhý korek) a otre se hrdlo láhve. U většiny červených vín se provádí dekantace, u velkých vín se dekantuje až několik hodin předem.