

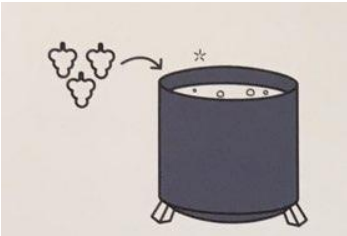


외식서비스 실무

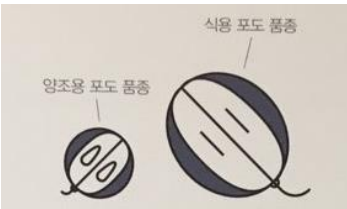
9주. 와인서비스

Wine

- 프랑스어 (vine), 이탈리아어(vino), 독일어(wein)



- 와인은 포도를 발효시켜 만든 주류이다
- 와인은 어떠한 과일로도 생산이 가능하다



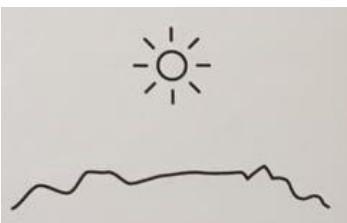
- 양조에 쓰이는 포도 품종은 일반적으로 먹는 포도 품종과 다르다



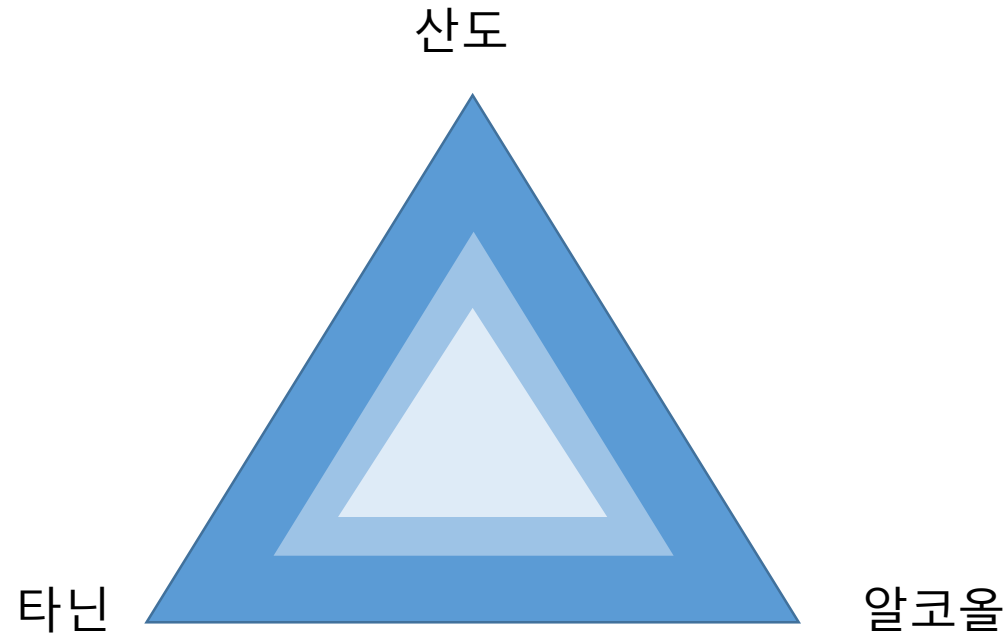
- 빈티지(vintage)란 포도가 수확된 해를 일컫는다.
- Non-vintage 란 여러 해에 수확된 포도를 혼합하여 만든 와인을 의미한다



- 서늘한 기후 지역에서는 좀 더 산도 있는 와인이 생산된다



- 온난한 기후 지역에서는 좀 더 당도 있는 와인 생산된다



Wine, vintage, 신대륙, 구대륙

- 구대륙 : 동유럽(프랑스, 이탈리아, 독일, 스페인, 유럽과 북아프리카)
- 신대륙 : 미국, 칠레, 남아프리카공화국, 뉴질랜드, 호주

와인 온도

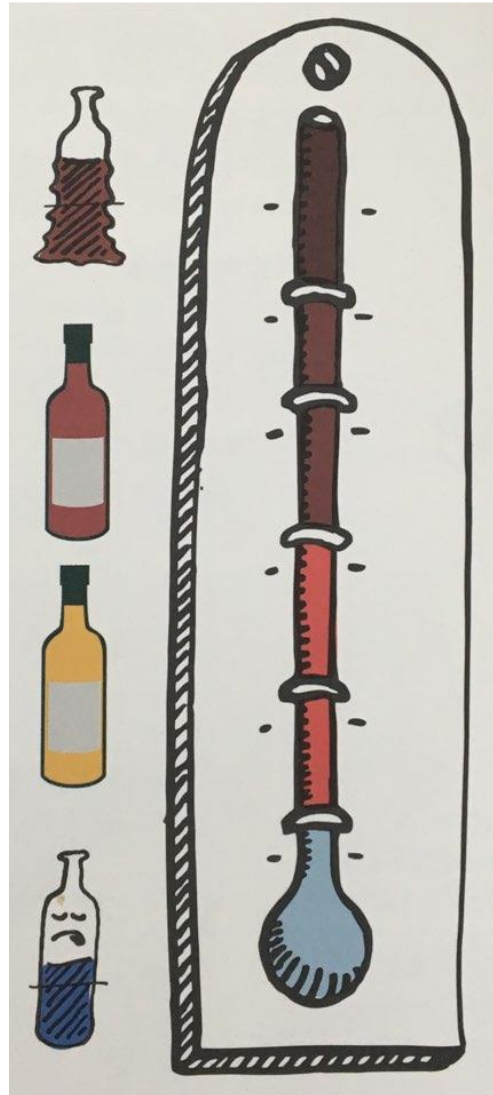
따뜻한 와인

바디감과 알코올
냄새가 많이
느껴지며 메스껍고
무거우며 텁텁하다



차가운 와인


뽀고 딱딱하며,
향도 별로 나지
않는다



- 20°C 이상_ 어떤 와인도 적합하지 않다
- 16~18°C_ 풀바디 레드 와인
- 14~16°C_ 실크처럼 부드러운 과일향 레드 와인
- 11~13°C 풀바디 화이트 와인, 고급 샴페인 라이트 바디 레드 와인
- 8~11°C 리코르 와인, 로제 와인, 과일향 화이트 와인
- 6~8°C 스파크링 와인
특소는 드라이 화이트 와인

음식과 와인

신 음식 	기름진 음식 	매운 음식 	쓴 음식 	단 음식 
+	+	+	+	+
높은 산도의 와인	높은 탄닌의 레드 와인	낮은 알코올의 스위트 와인	탄닌이 없는 와인	달콤한 와인

A clear wine glass is shown against a light background. Four red dots mark the different parts of the glass, each with a corresponding label and description in Korean. The labels are: 립(lip) at the rim, 볼(bowl) in the main body, 스템(stem) on the stem, and 베이스(base) at the bottom.

● 립(lip)

와인을 마실 때 입술에 닿게되는
부분. 볼 부분 보다 지름이 작는데
이는 와인의 향을 느끼기 위함

● 볼(bowl)

와인이 담겨지는 곳

● 스템(stem)

와인을 마실 때는 글래스의
스템(stem, 다리, 굽)을 쥐는
것이 원칙

와인잔의 가장 아랫부분이며
테이블에 닿는 부분. 테이스팅
시에는 스템을 잡지않고
베이스를 잡기도 함

● 베이스(base)

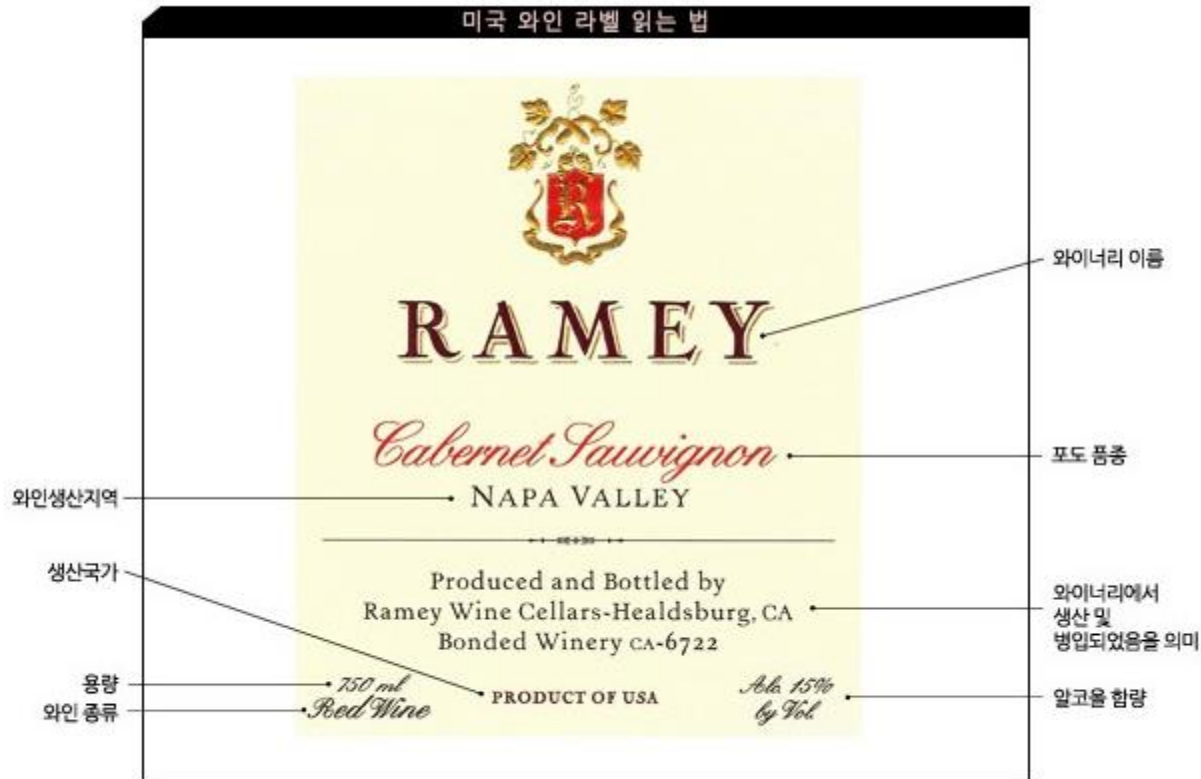
와인오픈



프랑스 와인 라벨 읽는 법



미국 와인 라벨 읽는 법



와인 서비스 순서

1. 라벨을 보며 주문한 와인을 확인 한다

①상표 ②이름 ③빈티지 ④포도품종 ⑤ 양조원명 등

2. 와인 오픈

3. 와인 코르크 테스트

: 코르크 마개를 살표보고 향을 맡아 와인의 건강 상태를 확인 한다.

- 코르크가 너무 젖어 있다든지 너무 말라 있으면 와인이 변질 된
징후 이므로 교체를 해야 한다

4. 와인테스팅

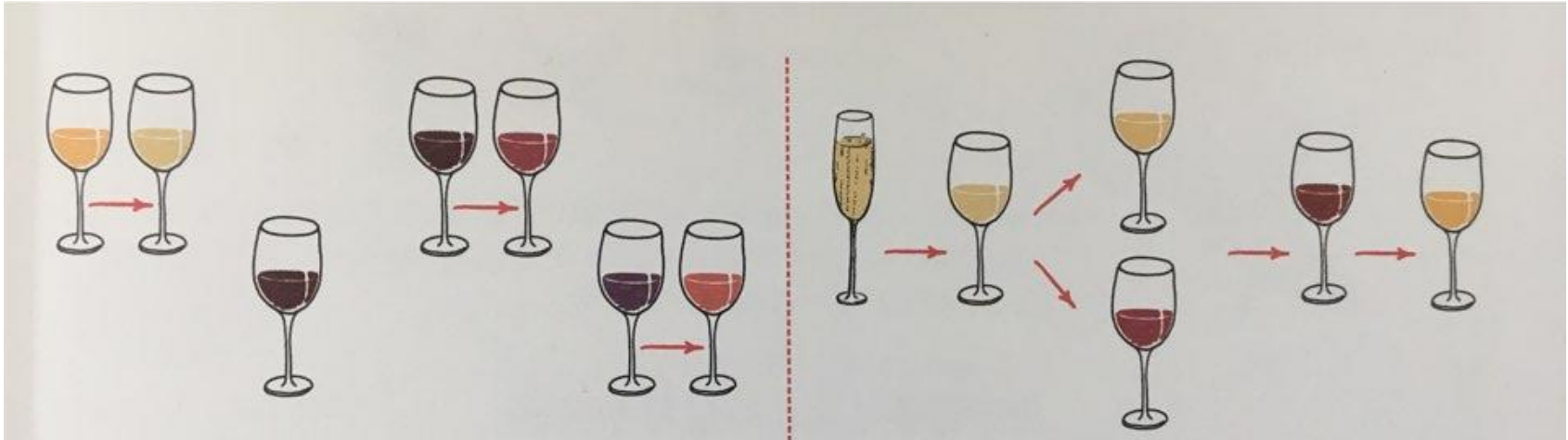
: 와인글라스의 1/10 정도를 따라준다

: 눈 → 코 → 입

5. 와인서비스

: 여자 → 남자 , 연장자

와인 서비스 순서



- 새콤하고 가벼운 와인에서 시작해 점차 풀바디한 강한 와인을 마시는 것이 일반적이다

드라이 스파클링 와인 → 드라이 화이트 와인

풀바디 화이트 와인, 라이트바디 레드 와인 →

풀바디 레드 와인 → 스위트 와인

- 특성이 비슷한 와인들의 경우

오래된 와인 → 어린 와인 순서