

Содержание

Введение	3
1. Основы организация работы сомелье	4
1.1. Международный опыт профессиональной подготовки сомелье	4
1.2. Квалификационная характеристика сомелье.....	10
1.3. Обязанности, правила, основные методы и формы работы сомелье	14
Должностная инструкция сомелье в ресторане (пример).....	18
КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ	20
2. Организационные работы по формированию винного ассортимента ресторана	21
2.1. Пути формирования винного ассортимента в ресторане	21
2.2. Роль эногастрономии в формировании винного ассортимента ресторана	23
2.3. Винная карта предприятия, правила составления и оформления .	28
КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ	50
3. История виноделия, классификация вин	51
3.1. История виноделия	51
3.2. Классификация вин	54
3.3. Производство вина	56
3.4. Упаковка и маркировка вина	69
КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ	72
4. Вина Украины и стран ближнего зарубежья	73
КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ	95
5. Вина Европейских государств	96
5.1. Вина Франции	96
5.2 Вина Германии	114
5.3. Вина Испании	120
5.4. Вина Италии.	126
5.5. Вина Австрии.....	133
5.6. Вина Венгрии.....	134
5.7. Вина Румынии.....	137
5.8. Вина Словении	140
5.9. Вина Португалии	142
КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ	145
6. Вина государств Нового Света, Азии и Африки.	146
6.1. Вина Чили	146
6.2. Вина Аргентины	150
6.3. Вина США.....	152

6.4. Вина Австралии	155
6.5. Вина Южной Африки	158
6.6. Вина Японии	161
КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ	162

7. Классификация и характеристика

крепких алкогольных напитков	163
7.1. Коньяк и бренди	165
7.2. Водка	180
7.3. Виски	190
7.4. Ром и кашаса	194
7.5. Джин	199
7.6. Мецкаль и текила	202
7.7. Абсент	205
7.8. Бальзамы и Биттеры	209
7.9. Ликеры и кремы	213
7.10. Пиво	219
КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ	232

8. Табачный сервис в ресторане 233

8.1. Историческая справка	233
8.2. Производство табачных изделий	236
8.3. Подача табачных изделий	245
КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ	249

9. Посуда и инвентарь в работе сомелье 250

9.1. Посуда в работе сомелье	250
9.2. Инвентарь в работе сомелье	258
КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ	265

10. Хранение вина, энотека ресторана 266

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ	271
--------------------------------------	------------

11. Особенности дегустации и подачи вина 272

11.1. Ароматы вина	272
11.2. Вкус вина	274
11.3. Недостатки, пороки, болезни вина	274
11.4. Проведение дегустации вин	276
11.5. Подача вина посетителям в ресторане	289
11.6. Декантирование вина	292
КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ	295

ПРИЛОЖЕНИЯ 296

Бокалы для вина	298
---------------------------	-----