

# The Wine Etiquette

The often forgotten art of serving and being served. Here are, in a few rules, the procedures that each sommelier perfectly knows. Because in the wine ceremony, style is all too important.

Servire ed essere serviti: un'arte spesso dimenticata. In poche regole la liturgia che ogni sommelier conosce a perfezione. Perché la forma, nella cerimonia del vino, conta. Eccome.

1. The bottle of wine requested by the client has to be cleaned and brought to the table by carrying it from the bottom with the left arm, using a linen napkin.
2. Once the bottle has been showed to the client, describe the label: name, denomination, cellar, vintage and alcoholic proof.
3. You then return to the guéridon, where the bottle has to be placed keeping the label on the client's side.
4. The bottle, which does not have to be shaken, has to be cut horizontally, just under the bottle-neck, first clockwise and then anticlockwise. The next cut has to be vertical. You can now remove the metal cap and place it on a small service plate or on the front pocket of your apron.
5. Clean the bottleneck with the linen napkin.
6. Place the corkscrew at the centre of the cork and insert it with a rotation.
7. Start drawing the cork by using the first lever and then the second one.
8. Try to avoid the not too elegant "bang".
9. Smell the cork to assess the wine quality which is often undermined by the cork itself. Place the cork on the service plate without directly touching it with your hands.
10. With an end of the linen napkin clean the bottle-head from remaining bits of cork. Pour some wine into your tasting glass, and if the wine is satisfying, it can be served to the customer.
11. Wine has to be served from the right holding the bottle from the bottom or with your fingers slightly at the centre of the bottle. Pour some wine to the host and wait for his remark.
12. The first to be served are the older women guests, then the younger ones until you come back to the host, who will be the last person to be served. Exception made for a guest of honour or a prelate who should be served first.
13. The serving procedure has to be clockwise. To avoid that drips fall on the table or on the client's clothes, twist the bottle slightly as you tilt it upright and clean it with the linen napkin.
14. At this point, go back to the side-table – or guéridon – where you will place the bottle with the label facing the client's table. You can now take the cork out of the corkscrew by using the linen napkin to avoid that aromas and odours remain on your hands, thus undermining the taste of the following wine.



1. La bottiglia richiesta dal cliente viene pulita e si conduce al tavolo tenendola dal basso, con il braccio sinistro, usando un tovagliolo.
2. Dopo averla mostrata si enuncia l'etichetta: nome, denominazione, cantina, annata, gradazione alcolica.
3. Si torna quindi al tavolo di servizio (guéridon) dove si depono la bottiglia avendo cura di lasciare l'etichetta sempre rivolta verso il cliente.
4. La bottiglia, che non deve essere mai mossa, si incide in senso orizzontale appena al di sotto la nervatura in cima al collo, prima in senso orario e poi antiorario. Si incide nuovamente ma questa volta in senso verticale e si rimuove la capsula di stagno-la deponendola sul piattino di servizio o nella tasca frontale del proprio grembiule.
5. Mediante il tovagliolo si pulisce il collo della bottiglia.
6. Con il cavatappi si punta la spirale al centro del tappo e si inserisce con una rotazione.
7. Si inizia quindi a tirare usando la prima leva del cavatappi poi, a fine corsa, si passa al secondo ancoraggio.
8. Si eviterà con cura di fare il poco elegante "bòtto".
9. Si annusa il tappo per valutare la bontà del vino che talvolta viene corrotto proprio dal sughero, dopodiché lo si poggia sul piattino senza toccarlo con le mani.
10. Con un'estremità del torciolo si pulisce il becco dai residui di sughero e si versa poco vino nel bicchiere da degustazione: se l'assaggio risulta buono il vino è pronto per essere servito.
11. Il vino si serve da destra prendendo la bottiglia da sotto oppure con le dita leggermente sulla pancia. Se ne versa un po' al referente in attesa del suo okay.
12. Si parte dalla donna più anziana e via via si procede con le più giovani fino a ritornare al referente, il quale riceve per ultimo. Un'eccezione può essere costituita nell'ordine da un festeggiato oppure da un eventuale prelado, che andrebbero serviti per primi.
13. La procedura di servizio si effettua in senso orario. Quando si serve, per evitare la caduta di gocce sul tavolo o sui vestiti, nel momento in cui si verticalizza la bottiglia la si ruota leggermente e si pulisce con il torciolo.
14. A questo punto si torna al tavolo di servizio dove si lascia l'etichetta rivolta verso il tavolo del cliente, sempre ben visibile. Si può finalmente togliere il tappo dal cavatappi utilizzando il torciolo, così non si impregna di aromi e odori per il vino successivo.

## The Right Glass



Red Wine  
Vini Rossi



White Wine  
Vini Bianchi



Decanter



Champagne  
Proseccchi



Distillates  
Distillati - Grappe