



**POSLUŽIVANJE VINA S TALOGOM**

## Posluživanje vina s talogom

- **Neka vina, posebno crna, tijekom sazrijevanja, koje može trajati i više godina, stvaraju talog u boci sačinjen od tanina, boje i nekih minerala**
- **Prije posluživanja takvog vina potrebno ga je odvojiti od taloga – DEKANTIRATI**
- **Vino se dekantira i zbog ozračivanja**
- **Dekantiranje se izvodi pred gostima**



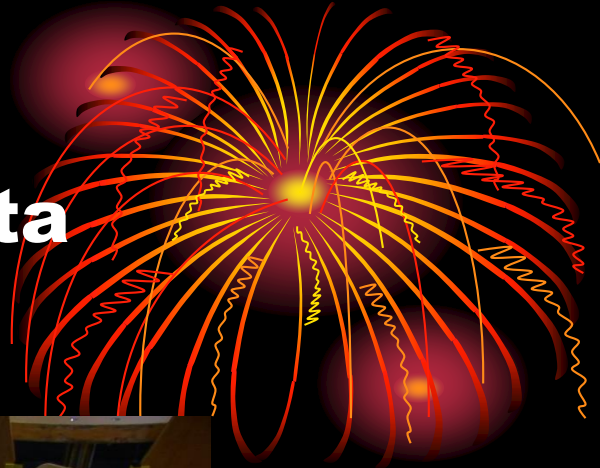


- **Boce s vinom donose se u istom položaju u kojem leže u podrumu ili u vinoteci te se stavljaju u košarice u kosom položaju na pripremljeni tekstilni ubrus**
- **Nataložena prašina se odstrani s etikete da se tekst na etiketi može pročitati**

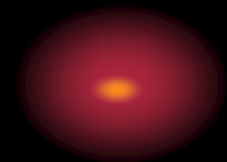


# **Pokazivanje i objašnjavanje**

# Donošenje vina do stola gosta

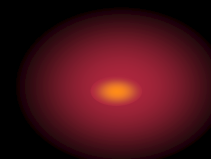
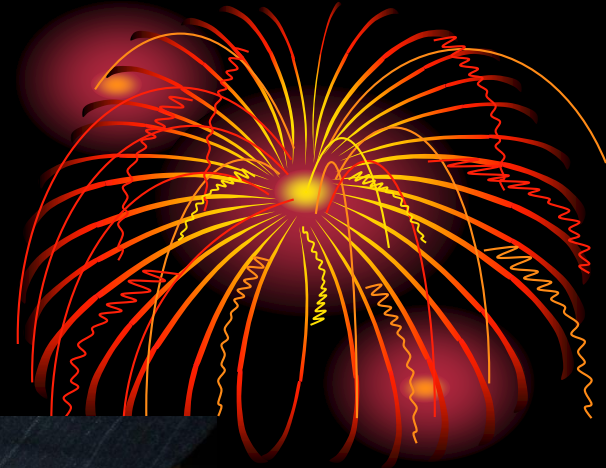


# Prezentiranje vina



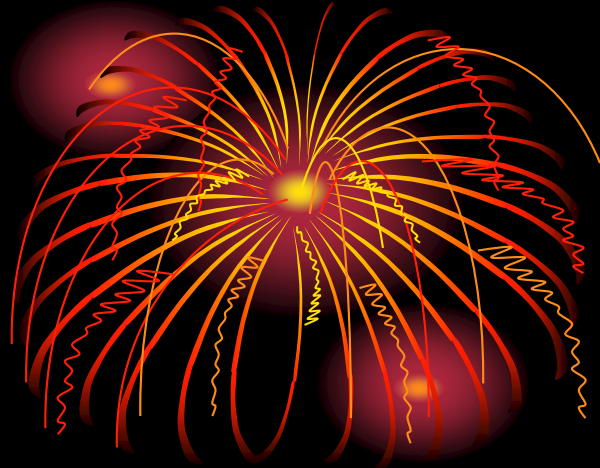


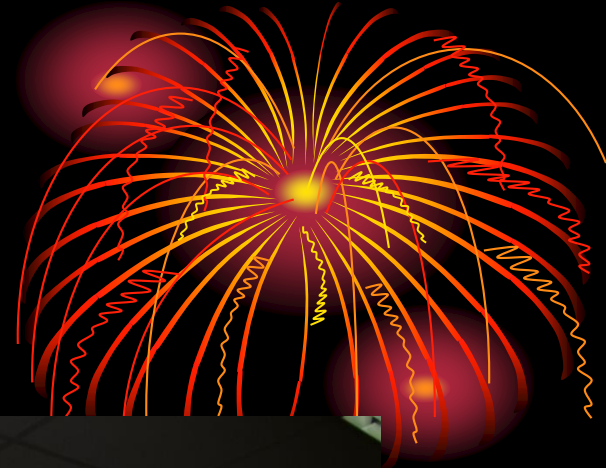
# Otvaranje vina



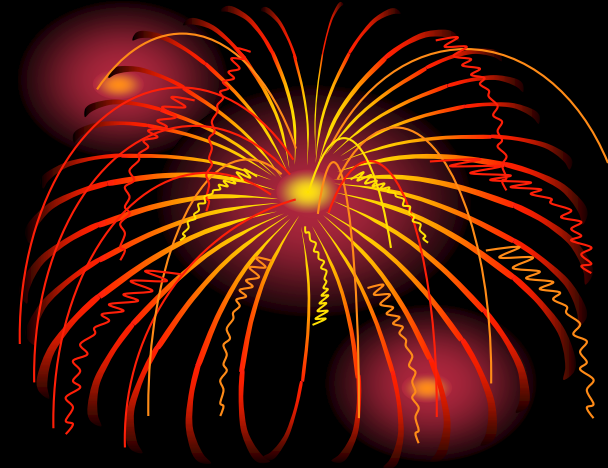




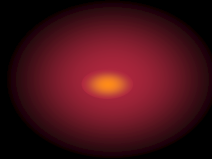
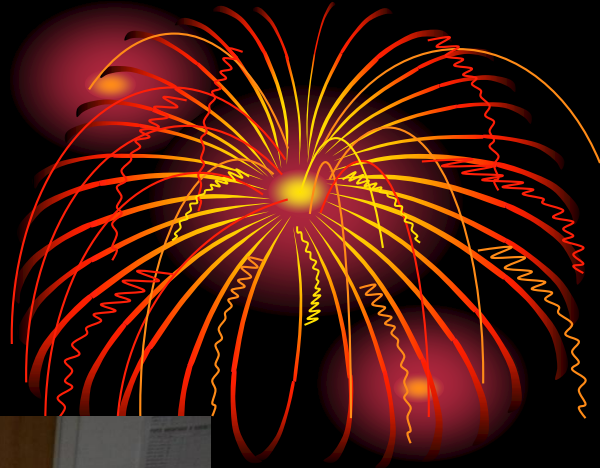




# Dekantiraje vina







# Ovinjavanje čaša i točenje vina





# Posluženo vino





**Hvala na suradnji!**

**UŽIVAJTE U RADU**