

Практичне завдання 4

Поєднання вина та їжі

Завдання 1. Проаналізувати винну карту ресторанного закладу (на вибір)

Винна карта – це не лише перелік вин, а інструмент формування іміджу ресторану, підвищення його прибутковості та задоволення потреб гостей.

Створити її схематично блоками за прикладом.

ВИННА КАРТА	
ІГРИСТІ ВИНА	БІЛІ ВИНА
Prosecco DOC Італія	Sauvignon Blanc Нова Зеландія
Снамрансе Brut Франція	Chardonne Франція
Одзсолща Україна	Разцітелі Грузія
БІЛІ ВИНА	РОЖЕВІ ВИНА
Savinhson Blanc Нова Зеландія	Grenasw Rose Франція
Chardonne Франція	Українс-роже Україна
Ркацягу Грузія	
ДЕСЕРТНІ ТА КРІПЛЕНІ ВИНА	ЧЕРВОНІ ВИНА
Порт Португалія	Одеський чорний Україна
Токаї Україна	Тельті-Курук Україна
Мускат рожем Україна	Сухоліманський ▣ Білья
УКРАЇНСЬКІ АВТОХТОННІ СОРТИ	

Завдання 2. Проаналізувати меню обраного закладу.

Завдання 3. Визначити алгоритм розробки винної карти відповідно до наявного асортименту страв. Наприклад:

- Риба та морепродукти → білі та ігристі вина (Шардоне, Совіньйон Блан, Просекко).
- Страви з м'яса → червоні вина середньої й високої танінності (Каберне Совіньйон, Сапераві).
- Сири → десертні вина (Портвейн, Токай, Мускат).
- тощо.

Завдання 4. Сформувані пропозиції щодо вдосконалення меню або винної карти.