

**Ольга Радзімовська**

викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

**Ірина Шустак**

студентка спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

*Львівський державний університет фізичної культури*

*імені Івана Боберського,*

*м. Львів*

## **ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ВИННОГО БАРУ**

**Вступ.** Винний бар – це простір, у якому сконцентрована атмосфера винних трендів, нових смаків, емоцій, знань та відкриттів.

Винні бари зазвичай проєктуються при готелях, на теплоходах, у парках, у місцях відпочинку й дозвілля, на центральних вулицях міст на 25, 50 і 75 посадкових місць. Останнім часом в Україні вони здобули особливу популярність, і тому оформлення в барі повинне відповідати сучасним вимогам інтер'єра, а також рекламі підприємства.

**Метою** даної доповіді є проаналізувати роботу винного бару, дізнатися про особливості підбору, сервіровки і зберігання вин.

**Результати.** Особливістю винного бару є те, що в ньому реалізуються змішані алкогольні й безалкогольні напої; закуски, страви, приготовлені у присутності відвідувачів.

Винний бар призначений для відпочинку та насолоди винами, тому, крім місць біля барної стійки, бажано передбачити також столи на 2 або 4 місця. Бар бажано оснастити музикальною апаратурою та розробити індивідуальний затишний інтер'єр.

Кількість вин має бути необхідне достатньо і відповідати меню. Крім того, слід завжди оцінювати умови зберігання. Якщо їх немає, то варто зробити компактний асортимент недорогих вин, що швидко обертаються. Маючи винний погріб, можна включити і вишуканіше вино, яке з витримкою поліпшується в ціні і якості.

Слід зазначити, що до 75% асортименту робиться на червоних винах, 20-25% - на білих і майже нічого не робиться на рожевих.

Останнім часом в Україні вони здобули особливу популярність, і тому оформлення бару повинне відповідати сучасним вимогам інтер'єру, строго відповідній рекламі підприємства. В асортименті продукції, що реалізується -різноманітні марочні вина, а також коктейлі та змішані напої на їх основі і спеціальні закуски до них.

Відповідно до асортиментного мінімуму у винному барі встановлюється наступний набір продукції:

- алкогольні напої міцністю до 30°C і коньяк - 9-10 найменувань;
- коктейлі, крешони - 3-4 найменування;
- гроги, глінтвейни, пунші й інші напої - 3-4 найменування;
- спеціальні закуски із грибів; сандвічі; канапе; сосиски, підсмажені на шпательках; грудинка в клярі; яйця фаршировані; печиво із сиром;

- салати із фруктів і ягід - 6-8 найменувань;
- кондитерські вироби (трюфелі, шоколад, пастила, солодка соломка, мигдаль смажений, фісташки) - 2-3 найменування;
- фрукти, ягоди - 2-3 найменування;
- соки, фруктові води - 2-3 найменування.

Правила підбору вин і страв: не слід подавати під час їжі| велику кількість марок вин;

- якщо треба подати декілька марок вин, то слід враховувати, що порядок подачі вин впливає на оцінку їх якості. Спочатку подаються легкі вина, потім міцніші. Білі вина уживаються перед червоними, сухі - перед солодкими, молоді – перед витриманими. Перед їжею подають аперитиви, під час трапези - столові, марочні, колекційні вина, десертні. Важливо, щоб смак нової пляшки вина завжди здавався вишуканішим і хоча б трохи перевершував смак попередньої пляшки;

- при подачі страв у винному соусі, необхідно і вино вживати|використовувати| таке ж, що було використане для приготування соусу.

Тенденція в підборі посуду: чим тонше смак і аромат вина, тим тонше має бути скло, з якого зроблений келих;

- для високоякісних вин більше підходять келихи з довгою ніжкою;

стілки келиху мають бути прозорими;

стілки келиху злегка звужуються у верхній частині, що сприяє концентрації аромату;

- бажано, щоб келих мав ніжку заввишки 4-5см, тоді не відбудеться нагрівання вина від тепла долоні;

вермути в чистому вигляді подають в келихах old fashion або tumbler (60мл - маленький, 100мл – середній тумблер);

- келихи мають бути заздалегідь охолоджені і на дві третини наповнені льодом.

**Висновок:** Винні бари набувають широкої популярності, завдяки своїй особливості та зручності підбору приміщення. Вони не потребують витяжок чи великої потужності, тому роботу в них простіше організувати.

*Ключові слова:* вино, асортимент, смак та аромат, келихи.

### **Список використаних джерел:**

1. «Вино як привід» : чому формат винних барів став таким популярним [Електронний ресурс]. – URL:<https://posteat.ua/wines/vino-yak-privid-chomu-format-vinnix-bariv-stav-takim-populyarnim/>

2. Організація винного бару [Електронний ресурс]. – URL: <https://studfile.net/preview/3374668/>

3. Характеристика винного бару [Електронний ресурс]. – URL: <https://tourism-book.com/pbooks/book-21/ua/chapter-1029/>