



Associação Brasileira de Sommeliers LITORAL PAULISTA



Enófilo Amigo do Restaurante

Recomendações para Associados da ABS ao levar vinhos para restaurantes que aceitem esta prática:

1. Reservar antecipadamente (quando o restaurante aceita) aproveitando assim para confirmar que você está levando o seu próprio vinho.
2. Lembrar que o vinho é parte de um ritual eno-gastronômico e, conseqüentemente, não devemos estender este privilégio para qualquer tipo de restaurante (o vinho deve ser adequado a cada tipo de restaurante).
3. Levar sempre bons vinhos de reconhecida qualidade, que possam sugerir novas compatibilizações com os pratos do restaurante.
4. Conhecer a carta de vinhos do restaurante previamente para não levar vinhos que façam parte dessa carta.
5. Levar sempre vinhos que, pela sua especificidade ou pela sua raridade, provoquem uma boa receptividade no pessoal do restaurante.
6. Manter sempre uma atitude discreta, pois não são todos os clientes do restaurante que possuem esse privilégio.
7. Quando o restaurante não cobra a rolha, procurar compensar na taxa de serviço a parte que o restaurante não vai receber sobre o valor do seu vinho (p.ex: 15% de serviço ao invés de 10%).
8. Estimular que o sommelier (maitre ou garçon) do próprio restaurante efetue o serviço de vinho, orientando-o informalmente de modo a proporcionar uma relação amigável.
9. Procurar efetuar uma refeição completa (entrada, prato principal e sobremesa) que possibilite diversas experiências de compatibilização.
10. Oferecer sempre ao sommelier (maitre ou garçon), uma dose de cada garrafa possibilitando e estimulando-o no aprendizado sobre o vinho.

Ref: ABS São Paulo