

Γιατί ο σερβιτόρος σάς βάζει να δοκιμάσετε το εμφιαλωμένο κρασί πριν το σερβίρει

1. Για να επιβεβαιωθεί ότι το κρασί είναι σε καλή κατάσταση

Ο πελάτης δοκιμάζει για να διαπιστώσει ότι το κρασί **δεν έχει ελαττώματα** όπως:

- μυρωδιά φελλού (TCA)
- οξείδωση
- αλλοίωση από κακή αποθήκευση
- “μαγειρεμένο” κρασί από θερμοκρασία

Δεν είναι δοκιμή γεύσης — είναι έλεγχος ποιότητας.

2. Για να επιβεβαιωθεί ότι είναι η σωστή ετικέτα & χρονιά

Ο σερβιτόρος ανοίγει τη φιάλη μπροστά στον πελάτη και η δοκιμή επιβεβαιώνει ότι:

- είναι η **σωστή ετικέτα**,
- η **σωστή χρονιά**,
- και ότι δεν έχει γίνει λάθος στην παραγγελία.

3. Για να δείξει σεβασμό και τελετουργία

Η δοκιμή είναι μέρος της **οινοχοϊκής εθιμοτυπίας**. Δείχνει ότι το εστιατόριο:

- σέβεται το προϊόν,
- σέβεται τον πελάτη,
- και προσφέρει εμπειρία, όχι απλώς σερβίρισμα.

4. Για να εγκρίνει ο πελάτης το σερβίρισμα

Αν το κρασί είναι **σωστό**, ο πελάτης δίνει ένα μικρό νεύμα και ο σερβιτόρος σερβίρει. Αν είναι **ελαττωματικό**, αντικαθίσταται άμεσα.

Δεν είναι “αν σου αρέσει ή όχι”. Είναι **αν το κρασί είναι όπως πρέπει να είναι**.

GB Why the waiter asks you to taste a bottled wine before serving it

1. To confirm the wine is in good condition

The tasting checks for faults such as:

- cork taint (TCA)
- oxidation
- heat damage
- storage defects

It's not about liking the wine — it's a quality check.

2. To confirm the correct label & vintage

The tasting ensures the wine served is:

- the **correct bottle**,
- the **correct vintage**,
- and the **correct order**.

3. To respect the wine service ritual

It's part of proper wine etiquette. It shows the restaurant:

- respects the product,
- respects the guest,
- and offers an elevated experience.

4. To get the guest's approval

If the wine is **sound**, the guest nods and service begins. If the wine is **faulty**, it is replaced immediately.

It's not a preference test — it's a **confirmation of quality**.