**Pracovní list k vínu a sommelierství**

**Pomůcky sommeliera:**

* sklenice (podle druhu vína), degustační sklenka
  + tastevin - malá miska / tatěvin/
  + vývrtka - páková číšnický nůž
  + dekantační košíček, dekantační karafa – dekantér
  + termoizolační tubus, Eis kýbl
  + uvolňovací kleště na šumivá vína, uzávěr na otevřená vína (šumivá)
  + teploměr, ořezávátko na kapsli, zátky, servírovací vozík

**Servis vína:**

* Objednávka
* Prezentace vína
* Odstranění kapsle
* Očistit hrdlo pod kapslí
* Navrtání od středu korku
* Postupné vytažení na 2x
* Přivonění ke korku
* Vytočit korek do příručníku
* Předat hostovi k přivonění
* Nalití vína do degustační skelničky sommeliera
* Nalití vína do skelničky hosta – k degustaci
* Po schválení rozlévání hostům, hostiteli naposledy

**Dále vypiš 6 nejprodávanějších odrůd bílého vína a 6 nejprodávanějších odrůd červeného vína. Pokud si je nepamatuješ, použij mé odkazy např.:**

<https://www.vinologie.cz/vyrobce/vinarstvi-volarik?gclid=EAIaIQobChMI3P-P366k6AIV1-J3Ch0AlQjMEAAYAiAAEgJ1RPD_BwE>

<https://www.vinohruska.cz/>

<https://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/vino-a-jidlo.html>