**Pracovní list**

***Některé informace jsme si již říkali, ale to určitě není na škodu….***

**Vytiskni a nalep, pokud máš tiskárnu, jinak proveď zápis do sešitu stolničení.**

**Ošetřování a skladování vína:**

* + kompletní péče o víno během skladování a před servisem
  + víno je uloženo ve vinném sklepě / vhodné k dlouhodobějšímu skladování/
  + nutnost správného uložení, aby nedošlo k poškození vína
  + teplota sklepa 9 -12⁰C - neměnná
  + vlhkost 60 – 80 % a tma/ při větší vlhkosti korky plesniví, při nižší vlhkosti vysychají – víno se okysličuje/
  + lahve s korkovou zátkou, nutné skladovat vodorovně, aby zátka nevysychala
  + sudy s vínem se skladují na trámových podkladech – stojanech /kantnýřích/ upevněné klíny, aby se nepohybovaly
  + vinotéky → klimatizované skříně s nastavenými policemi = k vystavení a skladování vína v provozovně = zaručená správná teplota i vlhkost

**Vinárenský NL a jeho náležitosti**

seznam všech nabízených nápojů = je vždy stálý (tj. platnost od...) sestavuje se na delší období a mění se při zásadních změnách v nabízeném sortimentu nebo poptávce

Náležitosti stejné jako v běžném NL + důraz je kladen na výběr vín, ve velkých střediscích má být k dispozici široký výběr vín, malé provozovny mohou být zaměřeny na víno z určité oblasti, nebo určitého výrobce.

**Další označení vín:**

* **víno originální certifikace** – víno z  odrůd typických pro daný region, o  přidělení ochranné známky rozhoduje sdružení vinařů (VOC Znojmo atd.),
* **mladé víno** – víno nabízené ke spotřebě do konce roku, ve kterém proběhla sklizeň hroznů,
* **svatomartinské víno** – víno chráněné reg. známkou, jedná se o první vína daného ročníku, označuje se jako „zemské víno“, na trh uvedené 11. 11. v 11hod.
* **burčák** – částečně zkvašený hroznový mošt výlučně z hroznů sklizených a zpracovaných na území ČR - meziprodukt při výrobě každého vína
* **archivní víno** – víno nabízené nejdříve 3 roky po sklizni

**Sommelierský způsob - dekantace**

1. Zralá ročníková vína - dekantací se rozumí přelití vína z láhve do karafy, tak by bylo víno odděleno od usazeniny (depotu), která zůstane v láhvi. Dekantujeme hlavně červená vína, ale dekantace prospěje i vínu bílému.

Ideálně lahev minimálně 24 hodin před servírováním postavte, aby se sediment měl čas usadit na dně.

1. **Mladší vína -** dekantace prospěje také mladým červeným vínům, která se potřebují provzdušnit, tzv. „se nadechnout“. Při dekantaci mladých vín můžete víno nalévat do nádoby z větší výšky nebo proudem, který se rozstřikuje v nádobě, což maximálně podpoří provzdušnění. V karafě jej můžeme nechat dýchat i několik hodin před samotným podáváním.

****

**Postup při dekantaci červeného vína**

Víno opatrně umístíme do dekantačního košíčku, ve kterém víno prezentujeme. Po odříznutí kapsle / záklopky/ očistíme hrdlo příručníkem. Při otevírání dáváme pozor, aby víno pod tlakem nevystříklo. Vytaženým korkem očistíme hrdlo láhve a dáme jej ke kontrole hostu. Sommeliér si malé množství /asi 0,04 l/ vína nalije do degustační skleničky a přivoní, aby odhalil možnou vadu. Poté přelije do karafy a krouživým pohybem karafy ji tzv. vyvíní. Přelije zpátky do skleničky a přeléváním z jedné do druhé skleničky také vyvíní. Ze skleničky ochutná a řekne hostu, že je víno v pořádku. Sommeliér zapálí svíčku. V pravé ruce má dekantační košíček, v levé karafu - přelévá víno nad plamenem svíčky. Během dekantace kontroluje v zúžené části láhve kvalitu, aby se depot nedostal do karafy. V momentě, kdy uvidí, že se k hrdlu blíží sediment - depót, nalévání zastaví. (Zbytek vína se sedlinou obětuje a vylije). Nalije degustační porci hostiteli a po odsouhlasení nalévá ostatním hostům podle společenské přednosti hostů. Hostiteli dolévá jako poslednímu.

**Těším se, že budou samé jednušky….**

