



**SOŠ a SOU Horky nad Jizerou**

## **Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35**

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

**Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník  
65-42-M/02 Cestovní ruch  
65-41-L/01 Gastronomie**

**Předmět: OV  
Ročník: 1 - 3 K-č  
Téma: Gastronomické a  
odborné prohlubovací  
kurzy (sommeliér)**

**Vypracoval: Vladimír Uhlíř  
Materiál: VY\_32\_INOVACE\_374  
Datum: 20.2.2013**

**Anotace: Základní seznámení s  
víný, servis a degustace**



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# Bílá révová vína

## Výroba:

- z bílých hroznů
- z růžových hroznů
- z červených hroznů



# Třídění révových vín

- révová vína stolní
- révová vína jakostní
- révová vína s přívlastkem



# Rozdělení vína dle obsahu zbytkového cukru

**Suché**  
**Müller Thurgau**



**Polosuché**  
**Ryzlink rýnský**



**Polosladké**  
**Ryzlink vlašský**



**Sladké**  
**Veltlínské zelené**  
**Ledové víno**



# Sklo na bílé víno

Sklenice na bílé víno



# Pomůcky Sommeliera

- Tastevin
- Degustační sklenka
- Vývrtka
- Dekantovací košíček
- Dekanter
- Teploměr
- Termoizolační tubus
- Sklenice
- chladič na víno
- Uzávěr na otevřená vína
- Ořezávátko na kapsli
- Uvolňovací kleště



# Servis vína

- Prezentace
- Odstranění kapsle
- Očistit hrdlo pod kapslí
- Navrtání od středu korku
- Postupné vytažení
- Přivonění ke korku
- Vytočit korek do ubrousku
- Předat hostovi k přivonění
- Nasadit dropstop
- Nalít vína do degustační skelničky sommeliéra
- Nalít k ochutnání



# Degustace vína

- Základní vůně
- Intenzita vůně
- Barevné tóny
- Cukr
- Alkohol
- Charakter
- Perlení
- Dojem





Použité zdroje:

Obrázky - vlastní + internet

Text - literatura + internet

<http://www.vinarska-akademie.cz/>

<http://www.souhorky.cz/ucebnice>

Literatura – Setkání s vínem Vilém  
Kraus, ing.Kopeček

