



**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\_375  
Datum: 20.2.2013**

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



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# Červená révová vína

Výroba:

z modrých hroznů nakvašením



# Třídění révových vín

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



# Rozdělení vína dle obsahu zbytkového cukru

**Suché  
Cabernet Sauvignon**



**Polosuché  
Frankovka**



**Polosladké  
Chardonnay**



**Cabernet Moravia  
ledové víno**



# Sklo na červené víno

Sklenice na červené víno



# Pomůcky Sommeliera

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



# Servis vína

- Presentace
- 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 sommeliera
- 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

