



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_376
Datum: 20.2.2013

Anotace: Základní seznámení s vínem, servis a degustace



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Šumivá révová vína

Dělení:

- šampaňská vína
- sekty
- perlivá vína



Šumivá vína podle obsahu cukru

Dělení:

- extra suché – brut (15g/l)
- suché – sec (15g-30g/l)
- polosuché – demi sec (35g-50g/l)
- sladké – doux (80g/l)

Šumivá révová vína

Výroba:

- z bílých a červených hroznů
- řízené druhotné kvašení
- v lahvích nebo tancích



Rozdělení šumivých vín podle oblasti výroby

Šampaňská vína



Sekty



Sklo na šumivé víno

Sklenice na šumivé víno



Pomůcky Sommeliéra

- 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 šumivého vína

- Prezentace
- Odstranění kapsle
- Očistit hrdlo pod kapslí
- Odstranění agrafy
- Bezhluchné odstranění korku
- Nalít vína do degustační skelníčky sommeliera
- Nalít k ochutnání



Degustace vína

- Základní vůně
- Kvalita vůně
- Cukr
- Alkohol
- Charakter
- Perlení
- Množství bublin
- 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

