

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

Číslo projektu:	CZ.1.07/1.5.00/34.0124
Název projektu:	Škola budoucnosti s využitím IT
Název materiálu:	VY_8_INOVACE_STO_33
Název školy:	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
Předmět:	Stolničení
Tematický okruh:	Víno a servis
Téma:	Ošetřování vína
Ročník:	2.
Jméno autora:	Anna Hanáková
Datum tvorby:	7. 11. 2012
Anotace:	Prezentace seznamuje žáky s historií vinařství u nás, zároveň je seznamuje s odrůdovými víny a správným servisem a kombinací s pokrmy v praxi. Materiál je určen pro žáky 2. ročníku (opakování pro žáky 3. ročníku) obor kuchař, číšník do předmětu „Stolničení“. Slouží k výkladu a procvičení učiva na interaktivní tabuli.

OŠETŘOVÁNÍ VÍNA

OBSAH

- ✓ **Charakteristické znaky pro určení stáří vín**
- ✓ **Skladování lahvových vín**
- ✓ **Skladování sudových vín**
- ✓ **Temperování lahvových vín**
- ✓ **Zdroje**

CHARAKTERISTICKÉ ZNAKY PRO URČENÍ STÁŘÍ VÍN

1. Mladá vína bývají světlejší než starší víno stejného druhu
2. Mladá vína mají drobnější kapky, které rychle stékají po skle (živější pohyb vína)
3. Vůně mladých vín spíše jakoby ovocná
4. Korková zátka u mladých vín je:
 - a) Měkká
 - b) Rozpínavá
 - c) Bez vůně

SKLADOVÁNÍ LAHVOVÝCH VÍN I.

1. Teplota a čistota vzduchu ve sklepě by měla být stálá cca 10 °C s vlhkostí okolo 70%
2. V některých provozech jsou i mezisklady, kde jsou vína uchovávána při optimální teplotě:



- a) Šumivá 6 – 10°C
- b) Bílá a kořeněná cca 10°C
- c) Červená a dezertní 10 -15°C

SKLADOVÁNÍ LAHVOVÝCH VÍN II.

3. Pořadí vín při ukládání od spodní chladnější části:

- a) Šumivá
- b) Bílá
- c) Kořeněná
- d) Červená
- e) Dezertní



4. Lahvová vína skladujeme zásadně naležato

SKLADOVÁNÍ LAHVOVÝCH VÍN III.

5. Na trhu jsou lahve o obsahu:
- a) 0,2l slámová nebo ledová vína
 - b) 0,5l dezertní vína
 - c) 0,7l kvalitní jakostní vína
 - d) 1l běžná vína
 - e) demižony 1l, 2l a více litrové

SKLADOVÁNÍ SUDOVÝCH VÍN

1. Vyžaduje samostatný sklep
2. Optimální teplota skladu cca 10 – 12°C
3. Ideální vlhkost cca 70%
4. Zajištění stálé teploty po celý rok, bez teplotních šoků
5. Tma je pro zrání vín stejně důležitá jako teplota
6. Podstavce na sudy (kantýře), včetně klínů na jejich upevnění

TEMPEROVÁNÍ LAHVOVÝCH VÍN I.

1. Jedná se o konečnou úpravu teploty těsně před servisem
2. Používá se v případě, že provozní podmínky nedovolí skladovat víno v požadované teplotě
3. Temperování by mělo být pozvolné abychom vína neznehodnotili
4. Při používání moderních klimatizovaných chladicích skříních tento problém odpadá

TEMPEROVÁNÍ LAHVOVÝCH VÍN II.

5. Šumivá a bílá vína se většinou:

➤ CHLADÍ = FRAPUJÍ

6. Červená a dezertní vína se:

➤ OTEPLUJÍ = ŠAMBRUJÍ

OTÁZKY A ÚKOLY

1. Podle jakých charakteristických znaků poznáte mladé víno?
2. V jakém pořadí uskladníte vína do ledničky od spodní části?
3. Vysvětli pojmy:
 - a) Kantýř
 - b) Frapování
 - c) Temperování
 - d) Šambrování

Zdroje

Literatura:

Burešová Pavla: *Sommelier v současné české gastronomii*
Praha: vydavatel Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s r.o.
2007, ISBN 978-80-86578-72-9

Mottl Jindřich: *NÁPOJE, Výroba, ošetřování, podávání*, Praha:
Grada Publisching 1996, ISBN 80-7169-326-X

Salač Gustav: *Stolničení*. Praha: nakladatelství Fortuna, 2006.
ISBN 80-7168-752-9

Internet:

Obrázky :. <https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQiy6MrodZycCNvjx1dzB4uWyN9h6Gp2axh03Nc4YkENTvoiY6z8Q>,
<http://i.iinfo.cz/images/266/vinoteky-2.jpg>