

# DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

<b>Číslo projektu:</b>	CZ.1.07/1.5.00/34.0124
<b>Název projektu:</b>	Škola budoucnosti s využitím IT
<b>Název materiálu:</b>	VY_8_INOVACE_STO_27
<b>Název školy:</b>	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
<b>Předmět:</b>	Stolničení
<b>Tematický okruh:</b>	Víno a servis
<b>Téma:</b>	Dělení vína podle barvy
<b>Ročník:</b>	2.
<b>Jméno autora:</b>	Anna Hanáková
<b>Datum tvorby:</b>	30. 10. 2012
<b>Anotace:</b>	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.

# **DĚLENÍ VÍNA PODLE BARVY**

# OBSAH

- ✓ **Dělení vína podle barvy**
- ✓ **Bílé víno**
- ✓ **Růžové víno**
- ✓ **Červené víno**
- ✓ **Zdroj**

# DĚLENÍ VÍNA PODLE BARVY



**BÍLÁ  
VÍNA**

**RŮŽOVÁ  
VÍNA**

**ČERVENÁ  
VÍNA**

# BÍLÉ VÍNO

## Nejčastější barva hroznů:

- Světle zelená
- Zelenožlutá
- Šedozelená
- Růžová
- Červená



## Barva vína:

- Světle zelená
- Zelenožlutá
- Medová

# TICHÁ BÍLÁ VÍNA

1. Pálava
2. Tramín červený
3. Müller Thurgau
4. Ryzlink rýnský
5. Ryzlink vlašský
6. Rulandské bílé
7. Rulandské šedé
8. Sylvánské zelené
9. Veltlínské zelené
10. Veltlínské červené rané
11. Lena
12. Děvín
13. Kerner
14. Aurelius
15. Irsai Oliver
16. Neuburské
17. Chardonnay
18. Sauvignon
19. Muškát Ottonel
20. Muškát moravský

# RŮŽOVÉ VÍNO

## Barva hroznů:

- Modrá



## Barva vína:

- Lososová
- Světle růžová
- Tmavě růžová
- Jahodová

- 1. Kratší doba kvašení na matolinách**
- 2. Scelování bílého a červeného vína**
- 3. Přibarvení culérem**

# ČERVENÉ VÍNO

## Barva hroznů:

- Modrá



## Barva vína:

- Světle červená
- Cihlově červená
- Granátová
- Rubínová
- Fialovočervená

**Delší doba kvašení na matolinách**

# ODRŮDOVÁ ČERVENÁ VÍNA

1. Agni
2. André
3. Merlot
4. Ariadna
5. Neronet
6. Frankovka
7. Zweigeltrebe
8. Svatovavřinecké
9. Modrý Portugal
10. Rulandské Modré
11. Laurot
12. Fratava
13. Cerason
14. Domina
15. Rubinet
16. Alibernet
17. Dornfelder
18. Blauburger
19. Cabernet Moravia
20. Cabernet Sauvignon

# OTÁZKY A ÚKOLY

1. Jaké barevné odstíny může mít bílé víno?
2. Jakou barvu mají hrozny na výrobu červených vína?
3. Jak docílíme růžové barvy u vína?

# 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

Ševčík L., Dvořák I.: *Sommelierství umění podávat víno*, Praha:  
nakladatelství Grada Publishing 2003, ISBN 80-247-0188-X

## Internet:

Obrázky :. [https://encrypted-tbn2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcS3j6INb6HcfQvYK8ptu9x7gMRgqgrORaXwgxzg7lfbtIw\\_nWjZxg](https://encrypted-tbn2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcS3j6INb6HcfQvYK8ptu9x7gMRgqgrORaXwgxzg7lfbtIw_nWjZxg)