

# 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_28
<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 jakosti
<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 JAKOSTI**

# OBSAH

- ✓ **Stolní vína**
- ✓ **Zemská vína**
- ✓ **Jakostní vína**
- ✓ **Přívlastková vína**
- ✓ **Zdroj**

# STOLNÍ VÍNA

1. Minimálně 11 % ČNM
2. V případě nepříznivých povětrnostních podmínek povolí ministerstvo výjimečně i 10% ČNM
3. Réva může být i ze zahraničí – dovoz
4. České nebo moravské stolní víno může obsahovat maximálně 15% dovozových hroznů
5. Nesmí být označovány názvem odrůdy a oblasti
6. Tato vína jsou na trhu nejlevnější

# ZEMSKÁ VÍNA

1. Obsahují minimálně 14% ČNM
2. Hrozny jsou vhodné na výrobu jakostního vína stanovené oblasti
3. Pochází výlučně z vinařské oblasti Čechy nebo Morava
4. Hrozny musí být v těchto oblastech také zpracovány na víno
5. Musí splňovat evropské předpisy

# JAKOSTNÍ VÍNA - DĚLENÍ

1. Obsahují minimálně 15 % maximálně 19% ČNM
2. Jsou to tyto druhy:
  - Známková
  - Odrůdová
  - V.O.C. = **V**íno **O**řiginální **C**ertifikace

# ZNÁMKOVÁ

1. Stálá kvalita a chuť
2. V názvech vín se často nacházejí jména osob nebo věcí
  - Mělnická Ludmila
  - Karel IV.
  - Svíčka
  - Bzenecká lipka

# ODRŮDOVÁ VÍNA I.

1. Výroba z domácích hroznů, registrovaných ve státní odrůdové knize
2. Jakostní víno odrůdové se vyrábí z vinných hroznů, rmutu, z hroznového moštu, z vína vyrobeného smísením jakostních vín, a to nejvýše z 3 odrůd
3. Odrůdové jakostní víno musí obsahovat 85% vína vyrobeného z odrůdy uvedené na obalu

# ODRŮDOVÁ VÍNA II.

4. Musí být označeny vinařskou oblastí
5. Pokud je podíl dovozových hroznů 50%, musí etiketa obsahovat údaj o pěstitelské zemi
6. Kvalita a chuť je závislá na:
  - Podnebí
  - Půdě
  - Technologii zpracování

# V. O. C.

## Víno originální certifikace:

1. Výrobce musí být členem sdružení, které přiznává označení vína V.O.C.
2. Název vína je po odrůdě, která převládá
3. Kvalita vína musí odpovídat alespoň jakostním požadavkům
4. Víno schvaluje komise pěstitelů
5. Povolení vydává ministerstvo

# PŘÍVLASTKOVÁ VÍNA I.

1. Vína nejvyšší kvality
2. Výroba z hroznů, u nichž je ověřená pracovníkem potravinářské inspekce:
  - Kvalita
  - Původ odrůdy
  - Hmotnost

# PŘÍVLASTKOVÁ VÍNA II.

3. Víno obsahují nejméně 90% označené odrůdy
4. Na etiketě uvádíme přesné označení:
  - Oblasti
  - Viniční obce
  - Viniční trati

# PŘÍVLASTKOVÁ VÍNA III.

## Druhy přívlastkových vín:

1. Kabinetní 19 – 21% ČNM
2. Pozdní sběr 21 - 24 % ČNM
3. Výběr z hroznů 24 - 27 % ČNM
4. Výběr z bobulí 27+ % ČNM
5. Ledové víno 27+ % ČNM
6. Slámové víno 27+ % ČNM
7. Výběr s cibéb 32 % ČNM

# OTÁZKY A ÚKOLY

1. Jak můžeme z názvu na etiketě poznat, že se jedná o známkové víno?
2. Na čem závisí kvalita odrůdových vín?
3. Napiš druhy přívlastkových vín?

# 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 :. *Sada Microsof Office a web Office Online*