

# 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_29
<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 obsahu cukru
<b>Ročník:</b>	2.
<b>Jméno autora:</b>	Anna Hanáková
<b>Datum tvorby:</b>	2. 11. 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 OBSAHU CUKRU**

# OBSAH

✓ **Tichá vína**

✓ **Šumivá vína**

✓ **Zdroj**

# TICHÁ VÍNA I.



Suchá	0 – 4g/l
Polosuchá	4,1 – 12g/l
Polosladká	12,1 – 45 g/l
Sladká	45,1 + g/l

# TICHÁ VÍNA II.

1. Suchá a polosuchá vína předchází všechna ostatní vína, jsou vhodná:

- a) Jako aperitiv
- b) K studeným předkrmům
- c) Polévkám
- d) Teplým předkrmům
- e) Hlavním chodům
- f) Dezertu - syru

# TICHÁ VÍNA III.

2. Polosladká vína se podávají především k:
  - a) Sladkým dezertům
  - b) Moučnickům
  - c) Ovoci
  - d) Zmrzlině
3. Sladká vína pouze k moučnickům

# ŠUMIVÁ VÍNA I.



Brut natur	0 – 3 g/l
Extra brut	0 – 6 g/l
Brut	0 – 15 g/l
Extra dry	12 – 20 g/l
Sec	17 – 35 g/l
Demi sec	33 – 50 g/l
Doux	50+ g/l
Sweet	50+ g/l

# ŠUMIVÁ VÍNA II.

Brut natur, Extra brut, Brut, Extra dry a Sec podáváme k:

- a) Aperitivu
- b) Studeným předkrmům
- c) Polévkám
- d) Teplým předkrmům
- e) Hlavním chodům
- f) Dezertu - syru

# ŠUMIVÁ VÍNA III.

Demi sec se podává především k:

- a) Sladkým dezertům
- b) Moučnickům
- c) Ovoci
- d) Zmrzlině

Doux a Sweet pouze k moučnickům

# OTÁZKY A ÚKOLY

1. Jaký obsah cukru mají suchá vína?
2. Jaký sekt podle obsahu cukru doporučíte k:
  - a) Aperitivu
  - b) K moučníku
3. Jak rozlišujeme tichá vína podle obsahu?

# 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*  
<http://www.obrazky.cz/media/3/l6XRWKXvZm6HVhGsNWoQMhTgFIACIo6FarIrK3fiGu4&width=201>