

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_31
Název školy:	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
Předmět:	Stolničení
Tematický okruh:	Víno a servis
Téma:	Dělení vína podle technologie výroby II.
Ročník:	2.
Jméno autora:	Anna Hanáková
Datum tvorby:	4. 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.

DĚLENÍ VÍNA PODLE TECHNOLOGIE VÝROBY II.

OBSAH

- ✓ **Dezertní**
- ✓ **Kořeněná**
- ✓ **Nízkoalkoholická**
- ✓ **Odalkoholizovaná**
- ✓ **Zdroje**

DEZERTNÍ VÍNA, FORTIFIKOVANÁ

1. Vyrábí se přidáním rafinovaného cukru nebo zahuštěného moštu
2. Přidáním rafinovaného jemného lihu nebo vinného destilátu
3. Barvy dezertního vína mohou být:
 - a) Bílá
 - b) Žlutá
 - c) Červená

DEZERTNÍ VÍNA, FORTIFIKOVANÁ



1. Portske
2. Sherry
3. Madeira
4. Vino Malaga DULCE
5. Old Porter White Sweet
6. Keo St John Commandaria

KOŘENĚNÁ VÍNA

1. Základ je stejný jako u dezertních vín
2. Liší se pouze tím, že ještě navíc přidáváme koření nebo jejich výluh
3. Tato vína mají jasnou a čistou barvu

KOŘENĚNÁ VÍNA VERMUTY

1. Cora
2. Metropol
3. Cinzano Bianco
4. Martini Extra Dry
5. Castellino Bianco
6. Garrone Extra Dry



NÍZKOALKOHOLICKÁ VÍNA

1. Tato vína nepřesahují 5% objemových alkoholu
2. Při výrobě se může doslazovat cukrem, hroznovým moštem nebo zahuštěným hroznovým moštem

ODALKOHOLIZOVANÁ VÍNA

1. Mají snížený obsah alkoholu na 0,5% objemových alkoholů nebo méně
2. Tato vína můžeme také doslazovat jako vína nízkoalkoholická
3. Nejčastěji se tato technologie používá při výrobě šumivých a perlivých vín, platí to i pro vína nízkoalkoholická

OTÁZKY A ÚKOLY

1. Jaký je rozdíl mezi dezertním a kořeněným vínem ?
2. Čím se liší nízkoalkoholická vína od odalkoholizovaných vín?
3. Vyjmenuj tři dezertní a tři kořeněná 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

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 :.

http://www.toppotraviny.cz/data/USR_001_BOSFOOD_001/27161.JPG,

<http://www.vino-velkoobchod.cz/images/metropol-bianco.jpg>