

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_35
Název školy:	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
Předmět:	Stolničení
Tematický okruh:	Víno a servis
Téma:	Servis bílého vína
Ročník:	2.
Jméno autora:	Anna Hanáková
Datum tvorby:	8. 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.

SERVIS BÍLÉHO VÍNA

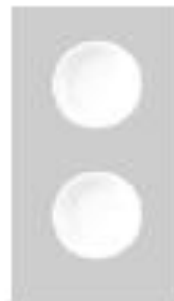
OBSAH

- ✓ **Pomůcky**
- ✓ **Servis bílého a růžového vína**
- ✓ **Tichá bílá odrůdová vína**
- ✓ **Zdroje**

POMŮCKY

1. Příručník
2. Sommelierský otvírák
3. Dva podšálky na:
 - Korek
 - Kapsli
4. Odpovídající typ sklenic
 - Menší tulipánového typu
5. Degustační sklenice pro sommeliera
6. Termoizolační obal – tubus
7. Tácek

PŘÍKLAD



PŘÍPRAVA SERVISU

1. Správná teplota nápoje cca 9 – 11°C
2. Správný druh vína:
 - a) Název vína, odrůda
 - b) Obsah cukru (zbytkový cukr)
 - c) Ročník
 - d) Jakost
 - e) Výrobce
3. Úprava zevnějšku
4. Příjemné vystupování a profesionalita

Servis I.

1. Pozdrav
2. Prezentace produktu:
 - a) Výrobce, producent
 - b) Název vína, odrůda
 - c) Zařazení podle zbytkového cukru
 - d) Ročník
 - e) Jakost:
 - Přívlastek
 - Vinařská oblast
 - Viniční obec
 - Viniční trať

Servis II.

3. Oříznutí kapsle
4. Začištění hrdla lahve
5. Zavrtání spirály do korku
6. Tiché vytažení korku
7. Otření hrdla lahve
8. Kontrola korku (přivoněním)
9. Servis korku hostiteli z pravé strany na podšálku

Servis III.

10. Nalítí malého množství do degustační skleničky
11. Senzorické zhodnocení:
 - Oko
 - Nos
 - Ústa
12. Nabídka degustace a schválení hostitelem

Servis IV.

11. Nalítí hostům v pořadí:

a) Dámy

b) Významní hosté (V.I.P.)

c) Pánové

d) Hostitel

12. Víno naléváme maximálně cca do 1/3 obsahu skleničky

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

OTÁZKY A ÚKOLY

1. Jaké potřebujete pomůcky na servis bílého vína?
2. Co je dobré překontrolovat před vlastním servisem?
3. Jaké údaje prezentujete hostiteli před otevřením lahve?
4. Napiš pět odrůdových bílých 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

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.cafanta.cz/data/thumb/1814.jpg>

<http://www.vsepropraci.cz/resize/domain/vsepropraci2/files/doplanky/D000045.JPG?w=225&h=169>

https://encrypted-tbn2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTGGu2tb1Cji5UBEJ3XhYu2I6-Y8MOX5nmreVEE6E2dcfgbpYJd_-A