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_37
Název školy:	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
Předmět:	Stolničení
Tematický okruh:	Víno a servis
Téma:	Servis červeného vína
Ročník:	2.
Jméno autora:	Anna Hanáková
Datum tvorby:	9. 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.

evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

SERVIS ČERVENÉHO VÍNA

OBSAH

- Pomůcky
- Servis červeného vína
- Tichá červená odrůdová vína
- Zdroje

POMŮCKY I.

1. Příručník
2. Sommelierský otvírák
3. Dva podšálky na:
   - Korek
   - Kapsli
4. Odpovídající typ sklenic
   - Větší tulipánového typu
   - Balónovitého typu

POMŮCKY II.

5. Degustační sklenička pro sommeliera
6. Dekantační košíček
7. Dekantační karafa
8. Svícen
9. Zápalky
10. Tácek

PŘÍKLAD

PŘÍPRAVA SERVISU

1. Správná teplota nápoje cca 15 – 17°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 pod skleněnou manžetou
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. Nalití malého množství do degustační skleničky
11. Senzorické zhodnocení:
    - Oko
    - Nos
    - Ústa
12. Vyvínění karafy
13. Pak z karafy nalijeme zpět do degustační skleničky
14. Nabídka degustace a schválení hostitelem

SERVIS IV.

14. Dekantace vína nad plamenem svíčky
15. Kontrola čistoty nad plamenem
16. Nabídka degustace a schválení hostitelem
11. Nalití 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

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

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

Internet:

Obrázky :. https://encrypted-tbn3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQyfMoEUiraJGWIa7d5ztfSbfXvJIxQRuTtO095JCjnlJdVnCS3

http://www.vasevinoteka.cz/files/photos/m/4/4e5366b9d49d7af22abbfcaf42f11b7407845ab6.jpg

http://www.cateringshop.cz/fotky5639/fotos/_vyr_401kosik_vino600x550.jpg

http://www.docz.cz/ri/svicen-precious_6394.jpg