

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_39
Název školy:	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
Předmět:	Stolničení
Tematický okruh:	Víno a servis
Téma:	Servis šumivého vína
Ročník:	2.
Jméno autora:	Anna Hanáková
Datum tvorby:	11. 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 ŠUMIVÉHO VÍNA

OBSAH

- ✓ **Pomůcky**
- ✓ **Servis šumivého vína**
- ✓ **Šumivá vína**
- ✓ **Zdroje**

POMŮCKY I.

1. Příručník
2. Sommelierský otvírák
3. Dva podšálky na:
 - Korek
 - Kapsli
4. Odpovídající typ sklenice
 - Dnes je módní flétna

POMŮCKY II.

5. Degustační sklenička pro sommeliéra

6. Nádoba na led

- S podstavcem na noze
- Masový talíř nebo tácek s podložkou, která absorbuje ztékající vysráženou vodu z nádoby na led

7. Tácek

PŘÍKLAD



PŘÍPRAVA SERVISU

1. Správná teplota nápoje cca 5 – 7°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. Uvolnění agrafy
5. Zajištění korkové zátky palcem
6. Uchopení lahve v úhlu 45°
7. Pevné uchopení lahve do jedné ruky a zátky do druhé ruky
8. Otáčíme lahvi
9. Tiché uvolnění zátky
10. Otření hrdla lahve

Servis III.

11. Kontrola korku (přivoněním)
12. Servis korku hostiteli z pravé strany na podšálku
13. Nalítí malého množství do degustační skleničky
14. Senzorické zhodnocení:
 - Oko
 - Nos
 - Ústa

Servis IV.

15. Nabídka degustace a schválení hostitelem
16. Nalítí hostům v pořadí:
 - a) Dámy
 - b) Významní hosté (V.I.P.)
 - c) Pánové
 - d) Hostitel
17. Víno naléváme maximálně cca do 1/2 obsahu skleničky

ŠUMIVÁ VÍNA



1. Sekt Pálffy brut
2. Bohemia Sekt brut
3. Chateau Bzenec brut
4. Znoví de Lux demi sec
5. Hubert L´Original brut
6. Sekt Alfons Mucha brut
7. Sekt Soare Elegance brut

OTÁZKY A ÚKOLY

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

<http://www.kulina.cz/fotocache/mid/0969562000.jpg>

https://encrypted-tbn3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTsHRmfsVvFDS_qAXCKXtSV99uUZ64bLbKOFAnHKX5aP8k_CtIc6A

<http://www.kulina.cz/fotocache/mid/RV615337.jpg>

<http://eshop.vino-partner.cz/productimage/NITR-07-SEKT-00>