Pracovní list – servis ŠV, sabráž

(Řešení)

Jméno a příjmení:………………………………………………………..Třída………………Datum…………………..

**1/ Podle vinařského zákona se šumivé víno se vyrábí:**

**Druhotným alkoholickým kvašením čerstvých vinných hroznů, hroznového moštu nebo vína v uzavřených tlakových nádobách**

* **Šampaňská metoda je kvašení přímo v láhvích**
* **Charmatová metoda je kvašení v tlakových tancích**

**2/ Šampaňské má svou přesnou metodu výroby a vzniká mícháním 3 odrůd - Chardonnay, Pinot Noir a Pinot Meunier výhradně v severovýchodní Francii, v oblasti Champagne.**

**3/ Vše ostatní, co vzniká stejnou technologií se nazývá sekt.**

**4/ Sladkost vína ovlivňuje zbytkový cukr a dotváří jeho výslednou chuť. Podle chuťových vlastností víno dělíme na:**

* **extra brut –zvláště tvrdé - max 8g/l**
* **brut– tvrdé - až 15g/l**
* **extra sec, extra dry – zvláště suché- 12 až 17g/l**
* **sec – suché – 17 až 35g /l**
* **demi sec – polosuché – 32 až 50g /l**
* **doux, sweet - sladké– vyšší jak 50 g/ l**

**5/ Při podávání šumivého vína má být teplota 4-7°C, ve skle typu dlouhá štíhlá „flétna“ – perlení déle vydrží, široký krátký kalich „miska“, „špička“ – perlení až o třetinu vyprchá rychleji, sekt naléváme přibližně do 2/3 objemu sklenky.**

**6/ K sektu je vhodné podávat tyto pokrmy:**

* **většina studených předkrmů, zeleninové saláty**
* **husté krémové polévky**
* **slané teplé předkrmy, vaječná jídla**
* **ryby, mořské plody, kaviár, ústřice**
* **polosuché a sladké sekty se hodí ke studeným a teplým moučníkům, k ovoci**

**7/ U sektu při degustaci hodnotíme:**

* **jemnost perlení (bublinky) - jak moc jich ve sklenici je, jak jsou velké, jak dlouho ve sklenici zůstávají**
* **chuť – zda oxid uhličitý v puse píchá nebo je krémový**

**8/ Inventář potřebný na servis šumivého vína:**

**keridon, bílý ubrus nebo napron, 2 příručníky, kovový tácek nebo kulaté plato, číšnický pákový dvoupolohový nůž, 2 podšálky na prezentaci korku hostovi + agrafu s obalem, 2 sklenice na šumivé víno pro hosty (+ 1 navíc), nádobu s ledem , talíř nebo tácek na podložení ice kýblu**

**9/ Prezentaci láhve provádíme z levé strany, drátěný košíček chránící korek se nazývá agrafa, korek zakládáme na podšálek k pravé ruce hostitele spolu s korunkou z agrafy z důvodů - sběratelské účely, ověření originality. Pokud bude sommeliérem/hostitelem prováděna degustace, bude se ověřovat: barva, perlení, vůně. Po otevření a servisu nádobu s vínem založíme do stolu etiketou k hostu.**

**10/ Sabráž je sekání hrdla sektu šavlí nebo jiným předmětem (např. těžkým nožem, sekáčkem, talířem apod. Člověk provádějící sabráž se nazývá salér, teplota sektu při sabráži je 3°C.**

**11/ Popiš stručně v bodech sabráž šumivého vína:**

* **Příprava láhve sektu vychlazené na 3°C a šavli nebo těžký nůž**
* **Opatrně sejmout z korku agrafu**
* **Zcela odstranit z hrdla láhve ochrannou folii a vyhledat podélný šev na hrdle láhve**
* **Palec vsunout do dna láhve, hrdlo směrem od těla**
* **Láhev držet zhruba v úhlu 30° od vodorovné polohy**
* **Čepel šavle ostřím od sebe položit na šev na láhvi**
* **Několikrát nanečisto zkusit dopředný pohyb**
* **Pevným skluzem čepele šavle po láhvi setnout hrdlo**
* **Při správném provedení na hrdle zůstane rovný lom**