**Pracovní list pro lektora:**

**Servis bílého vína a něco málo z teorie**

[**Víno**](http://www.potreby-pro-vina.cz/vina-c-2.html)**se zařadilo v posledních letech mezi nejoblíbenější alkoholické nápoje žen a mužů…**

**Základy teorie aneb co už máme vědět**

**před odborným servisem bílého vína …**

**Sommeliér** je gastronomický specialista na víno, snoubení pokrmů a vína, ostatní [nápoje](https://cs.wikipedia.org/wiki/N%C3%A1poj) a [delikatesy](https://cs.wikipedia.org/w/index.php?title=Delikatesa&action=edit&redlink=1).

Povolání sommeliér má počátky v [19. století](https://cs.wikipedia.org/wiki/19._stolet%C3%AD), kdy vznikaly velké hotely a exkluzivní restaurace.

Výrobu vína ve všech vyspělých vinařských státech upravují poměrně přísné zákonné normy, jedná se o tzv. **vinařský zákon**.

**Bílá vína** se vyrábějí z hroznů vinné révy barvy:

* bílé,
* růžové,
* červené,
* modré.

Bílá vína, která jsou vyrobena z tmavých hroznů se nazývají **"klaret".**

U bílého vína rozlišujeme dvě **základní barvy**:

* *zlatou* (slámová, zlatožlutá) - čím více zlata a žluti ve víně, tím starší bude) a
* *čistou či mírně nazelenalou*

Intenzivnější a plnější zbarvení bývá také známkou vyšší sladkosti vína a v mnoha případech i horkého podnebí oblasti, z níž víno pochází. Vybledlá, vodová barva zase poukazuje na chladnější podnebí.

Vína rozdělujeme také **podle množství zbytkového cukru**. !!!

Ale nejdříve… jaký je vlastně rozdíl mezi cukernatostí hroznů a zbytkovým cukrem?

* ***cukernatost*** určuje množství cukru ve vylisované šťávě = v moštu z vinných hroznů
* ***zbytkový cukr*** nebyl spotřebován kvasinkami při kvašení, a proto zůstává nadále ve víně, a právě zbytkový cukr ovlivňuje *sladkost vína* a dotváří jeho *výslednou chuť* (zbytkový cukr měříme v gramech na litr = g/l);

tichá vína pak členíme na :

* + ***suchá -*** max 4 g/ l – kyselejší řízná chuť
	+ ***polosuchá*** - 4,1 až 12 g/ l – více alkoholu a výraznější buket
	+ ***polosladká***- 12,1 až 45 g/ l – spíše pro ženy; často pozdní sběr nebo výběr z hroznů
	+ ***sladká*** (min. 45 g/ l - z dlouho uzrálých hroznů; dominují přívlastková vína včetně specialit jako jsou slámová a ledová vína

**Jméno odrůdy** často reflektuje její vlastnosti, zejména zbarvení. Přívlastky bílé, šedé, zelené neodkazují k barvě vína jako tekutiny, nýbrž k barvě hroznů, z kterých bylo vyrobeno. Z dalších vlastností, které názvy odrůd reflektují, může být charakteristická vůně, oblast původu, šlechtitel či jiná osobnost, která se zasloužila o propagaci vína, jeho pěstování, šlechtění, prodej či konzumaci.

**Doplňme si** správný celý **dvouslovný název** následujících **odrůd bílých vín**:

* Veltlínské zelené nebo červené rané
* Tramín červený
* Rulandské bílé nebo šedé
* Muškát moravský nebo Ottonel
* Muller Thurgau
* Ryzlink rýnský nebo vlašský
* Sylvánské zelené
* Irsai Oliver

Z dalších **jednoslovných názvů odrůd bílých vín** znám následujících alespoň osm, např.:

* Chardonnay
* Pálava
* Sauvignon
* Neuburské
* Kerner
* Aurelius
* Děvín
* Hibernal

(Pozn: nevíme-li si rady, nápovědu najdeme na následujícím odkazu: <https://www.wineofczechrepublic.cz/nase-vina/odrudy/odrudy-bilych-vin.html>

**Doporučená teplota servírování bílých vín**

**Mladá, sladká a lehká bílá vína** se servírují při teplotě **8 - 10 °C** (nízká teplota dává bílým vínům svěží chuť a sníží kyselost vína).

**Vyzrálejší bílá vína** servírujeme při teplotě **10 - 12 °C** (při teplotě pod 10 °C u zralejších bílých vín dochází k potlačení celkového dojmu, chuť vína je nevýrazná, neuvolňují se aromatické látky a naopak při vyšších teplotách převládá u bílých vín chuť alkoholu, víno není harmonické).

**Vhodné kombinace bílého vína a jídla**

**Lehčí bílá vína** podáváme k zeleninovým salátům, předkrmům, polévkám, rybám, mořským plodům, světlým masům, světlým omáčkám a měkkým sýrům.

**Ke sladkým a vyzrálejším bílým vínům** můžeme podávat i moučníky nebo dezerty.

**Proč pijeme víno ze speciálních sklenic?**

[Sklenice určené pro víno](http://www.potreby-pro-vina.cz/sklenice-karafy-c-16.html) **musí být vyrobeny z**:

* průhledného
* nebroušeného (výjimku tvoří slavnostní sklo)
* co nejtenčího skla

***Stopka sklenice*** má být dlouhá, povrch ***kalichu čistý a suchý***. Pouze průhledné a hladké sklo umožňuje jasně posoudit barvu vína, dostatečně dlouhá stopka sklenice zase brání tomu, aby teplo naší dlaně ovlivnilo teplotu vína. A jsou to právě…

* tvar a
* objem sklenice,

jež napomáhají příslušnému vínu plně rozvinout jeho buket a chuť

**Proč tyto nároky?**

* ***estetický dojem*** - víno je nápoj, jehož dlouhá historie dala vyrůst svébytné kultuře servírování vína
* ***gastronomický význam*** - sklenička, z níž víno chutnáme, je ve skutečnosti významným nástrojem pro zkoumání jeho chuťových, aromatických i barevných vlastností

**Bílé víno** podáváme **chladnější** a sklenice s bílým vínem také **rychleji vyprazdňujeme i doléváme**.

Z toho plynou nároky na **užší, protáhlý tvar** a podstatně **menší objem skleniček.**



**Degustace vína – při degustaci víno rozehraje všechny naše smysly**

(viz degustační příručka a doporučení sommeliéra)

* **zrak** – čirost, barva a odstín vína
* **čich** – vůně = buket, intenzita čichového vjemu z vína, různé tóny
* **chuť** – čistota a kvalita chuti a perzistence, intenzita chuťového vjemu (10 sekund v ústech)
* **párování vína** – kombinace pokrmu a vína, vyžaduje výborné znalosti pokrmů i vín

**A JDEME NA TO PRAKTICKY ….**

**SOMMELIÉR a jeho základní pomůcky pro servis bílého vína**

****

 Číšnický nůž Tubus a originál láhev bílého vína Degustační sklenice

**Další nezbytný inventář pro přípravu pracoviště a servis bílého vína**:

(doplňte si na základě videoukázky „servis vína“)

* keridon, bílý ubrus nebo napron
* velký tácek nebo kulaté plato
* příručník
* podšálek na odložení obalu láhve
* podšálek na prezentaci korku hostovi
* 2 sklenice na bílé víno pro hosty

**Úkol: Připravte si své pracoviště na servis bílého lahvového vína pro 2 hosty.**

**Postup servisu bílého lahvového vína v bodech**:

(doplňte si na základě videoukázky „servis vína“)

* objednávka, doporučení
* příprava inventáře pro servis vína
* založení sklenic hostům z pravé strany podle společenských pravidel
* prezentace vína hostiteli z levé strany
* otevření láhve a hodnocení /předložení korku sommeliérem / hostovi
* nalití degustační porce a hodnocení vína sommeliérem / hostem
* nalévání vína druhému hostu
* dolévání vína hostiteli a poté druhému hostu
* založení láhve v tubusu na stůl hostům s přáním příjemné zábavy
* sklizení inventáře a pomůcek sommeliéra

**Úkol: Proveďte odborný servis bílého lahvového vína pro 2 hosty.**

**Použité literární a internetové zdroje pro prezentaci, cvičení, přílohy a obrázky:**

SALAČ, Gustav. *Stolničení*. Praha: Fortuna, 2010. ISBN 80-7168-752-9.

ŠEVČÍK, Libor a Ivo DVOŘÁK. *Sommelierství: umění podávat víno: hledání pravdy o víně*. Praha: Grada, 2002. ISBN 80-247-0188-X.

FISCHER, Christina. *Lexikon vín.* Čestlice: Rebo Productions, s.r.o., 2005. ISBN 80-7234-381-5.

PRIEWE, Jens. *Víno, malá škola*. Praha: Euromedia Group, 2002. ISBN 80-242-0848-2.

KRAUS V., KUTTELVAŠER Z., VURM B.: *Encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: Melantrich a.s., 1997. ISBN 80-7023-250-1.

Degustační příručka (cit. 2019-03-04). Dostupná se souhlasem autora na:

<https://www.zameckevinarstvi.cz/degustacniprirucka?hash=61z54564k82ef4zzdl2nqhyoioyz9wjgjw685tv330rm1wmw9p&download=true>

Plakát se souhlasem autora dostupný na internetové adrese: <https://www.wineofczechrepublic.cz/files/ovine/Plakat_A2_degustace_vina.pdf>

Videoukázka servisu bílého lahvového vína – didaktická pomůcka. Vlastní zdroj SŠPHZ Uh. Hradiště. Dostupná na internetové adrese <https://www.youtube.com/watch?v=HrGXrBAt7wU>.

Obrázky a fotogalerie dostupné na povolených portálech pro tvorbu rvp:

<https://www.sahm-gastro.cz/slovnik-pojmu/?param_search=1&abeceda=A>

<https://obrazky.rvp.cz/vyhledavani?source=pixaba>y