

SERVIS VÍNA

Iveta Hennetmairová



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

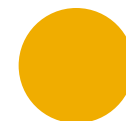
**Výukový materiál zpracován v rámci projektu
EU peníze školám**

*Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Mgr. Iveta Hennetmairová, DiS.
Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785. Provozuje Národní ústav pro vzdělávání, školské
poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků (NÚV).*

- Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0229
- Šablona: III/2
- Č. materiálu: VY_32_INOVACE_69
- Datum vytvoření: 15.4.2013
- Ročník: 2
- Předmět: Hotelnictví a stolničení
- Vzdělávací oblast: Odborné vzdělávání
- Tematická oblast: vína

ANOTACE:

ŽÁCI SE SEZNÁMÍ S ZPŮSOBEM A ZÁSADAMI SERVOVÁNÍ VÍNA





SERVÍROVÁNÍ VÍN

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Mgr. Iveta Hennesmairová, DiS..

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz; ISSN 1802-4785.

Provozuje Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků (NÚV).

SERVÍROVÁNÍ VÍN

○ Otevření a nalévání vína


- Zátku se vytahuje pomalu, protože rychlým vytažením vnikne do láhve vzduch a vytvoří se bubliny.
 - Po vytažení se **zátka i hrdlo láhve otře**.
 - Doporučujeme také **přičichnout** k vytažené zátce.
 - Otevřená láhev se uchopí do plátěného ubrousku a bez ukápnutí se nalévá.
 - **Víno se nalévá pravou rukou a vždy z pravé strany stolovníka.**
-
- Napřed se nalévá víno k ochutnání hostiteli a pak ostatním podle významu a stáří.
 - Ženám vždy napřed.
 - Naposledy se víno doplní hostiteli.
 - Pokud víno nalévá přímo hostitel, nalije první trochu vína sobě, pak ostatním zleva a nakonec dolije do své sklenice.



- Láhev po nalití všem zúčastněným opětovně **nezátkujeme**.
- Pokud se podává **nový druh** vína, **čisté sklenice**, a to i v případě, že jsou vína stejné barvy.
- Pokud servírujete více druhů vín platí tyto zásady:
 - Sklenky s nedopitým vínem se při nalévání dalšího vína neodklízejí a nechávají se na stole, dává se tak hostům čas dopít víno v klidu.
 - Až před naléváním třetího vzorku vína se odklízí první sklenka, a to i v případě, že není dopitá.
 - Před naléváním šumivého vína se odklízí ze stolu všechny sklenky.

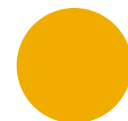


SERVÍROVÁNÍ VÍNA

- **Sklenice** by měla sama o sobě navodit příjemnou atmosféru.
 - **Barevné a tlustostěnné sklenky jsou naprosto nevhodné.**
 - Sklenice musí být vždy **čistá a suchá.**
 - **Sklenice na bílé víno** má menší prostor než na **červené víno** a je použitelná prakticky na všechny druhy bílého vína.
 - **Sklenice na červené víno** je kulovitá, otevřená s větším prostorem pro víno.
 - **Sklenice na šumivé víno** je klasická píšťala a umožňuje aby víno perlilo, nebo používáme tzv. misky, či tulipány.
 - **Speciální sklenice** se používají na portské víno, sherry nebo dezertní víno.
- 

SERVÍROVÁNÍ VÍNA

- **Vína** zpravidla naléváme zprava a neplníme skleničku hostovi až po okraj, ale maximálně 1 cm od nejširšího místa na skleničce.
Bílá, růžová a šumivá vína podáváme v chlazených nádobách nebo v chladících boxech.
- Nádoby naplníme až do třetiny ledem (popř. necháme nachladit celé boxy) a doléváme do poloviny vodou.
- **Červená vína** servírujeme podložené složeným ubrouskem nebo ho přeléváme u stolu do karafy .
- Při přelévání vína držíme karafu šikmo a víno naléváme tak, aby stékalo po vnitřních stěnách nádoby.
- U šumivého vína pro případ nehody, máme láhev nakloněnou šikmo a opačnou stranou než sedí hosté.
- **Vystřelování zátky se k decentním příležitostem se ale nehodí.**



IDEÁLNÍ TEPLOTA PODÁVANÉHO VÍNA

- **Bílé víno** se doporučuje podávat při teplotě **7-10°C**.
- U bílých vín je potřeba počítat s tím, že jakmile víno nalijeme do skleničky, tak teplota o několik stupňů stoupne.
- **Červené víno** servírujeme obvykle při teplotě 15 - 18°C.
- **Šumivé víno** při teplotě 4 -7°C.
- **Výrobce vína ovšem doporučuje svou ideální teplotu vína a je vhodné se tím řídit.**

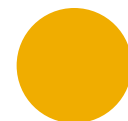


DEKANTACE

- Dekantací se rozumí přelití vína z láhve **do karafy**, tak by bylo víno odděleno od usazeniny, která zůstane v láhvi.
- Přelévání vína do karafy by mělo proběhnout pod dostatečným osvětlením, jakmile se usazenina objeví v blízkosti hrdla, přelévání se zastaví.
- **Den před podáváním** by proto mělo víno stát **ve svislé poloze**, aby se částice usadily na dně láhve.
- U ročníkových bílých vín se setkáváme s krystalickou usazeninou, kterou tvoří vysrážená sůl kyseliny vinné – tzv. **vinný kámen**.
- Usazenina se tvoří vlivem **nižších skladovacích teplot**.



- Jedná se o **neškodnou**, těžkou usazeninu pevně přilnutou k láhvi, kterou není potřeba dekantací oddělovat.
- Do karafy přeléváme také mladá červená vína, která při styku se vzduchem rozvinou své aroma.
- V případě, že nemáme doma karafu stačí pro zakulacení a změkčení tříslovin mladého červeného vína otevřít láhev hodinu až dvě před servírováním.



CITACE

- SALAČ Petr. *Stolničení*. Praha: Fortuna, 2004, ISBN 80-7168-752-9.
- Metz Reinhold, Grüner Herman a Kessler Thomas. *Restaurace a host*, EUROPA – SOBOTÁLES CZ., Praha 2008, ISBN 978-80-86706-18-4
- AUTOR NEUVEDEN. *druhy vín* [online]. [cit. 30.4.2013]. Dostupný na WWW: <http://vino-radce.cz/druhy-vin/>

