



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## Téma: Opakování – Skladování vína



**INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ**

<b>Autor:</b>	<b>Ing. Milan Pučálka</b>
<b>Číslo projektu:</b>	CZ.1.07/1.5.00/34.1072
<b>Ročník:</b>	2.
<b>Obor vzdělávání:</b>	Hotelnictví
<b>Vzdělávací oblast:</b>	Gastronomie
<b>Tematická oblast:</b>	Víno
<b>Vytvořeno dne:</b>	září 2013
<b>Anotace:</b>	Ověření znalostí ze základů skladování vína.



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## Opakování – Skladování vína

Jméno žáka:

Třída:

- 1) V jaké poloze se skladují lahve s vínem?
- 2) Jaké jsou základní požadavky na sklad s vínem?
- 3) Jaká je optimální teplota pro skladování bílých vín?
- 4) Jaká je optimální teplota pro skladování červených vín?
- 5) Jaká je optimální teplota pro skladování šumivých vín?

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

6) K obrázkům napište druhy zátek a stručně je charakterizujte.

a)



b)



c)



d)



e)





evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## Opakování – Skladování vína

Jméno žáka:

Třída:

**1) V jaké poloze se skladují lahve s vínem?**

Ve vodorovné poloze

**2) Jaké jsou základní požadavky na sklad s vínem?**

Teplota skladování vína je pro jednotlivá vína totožná s teplotou jejich servisu – tj. teplota ve skladech se může pohybovat mezi 6 – 18 °C, vlhkost ve skladu vína by se měla pohybovat mezi 65 – 85%.

**3) Jaká je optimální teplota pro skladování bílých vín?**

8 -10°C

**4) Jaká je optimální teplota pro skladování červených vín?**

10 – 14°C

**5) Jaká je optimální teplota pro skladování šumivých vín?**

cca 6 °C

**6) K obrázkům napište druhy zátek a stručně je charakterizujte.**

a)



**Korková zátka** – pochází z korkového dubu a je vyražena z jednoho kusu korku. Jedná se o nejkvalitnější a nejdražší druh uzávěru.

b)



**Lisovaná zátka** – jedná se o poměrně levnou zátku, která je lisovaná z drobných kousků korku. Často způsobuje závady vína. Zátka se používá pro stolní vína, není vhodná pro vína k archivaci.

c)



**Plastové zátky** – jedná se o zátku vyrobenou z polyethylenu, její výhodou je nízká cena.

d)



**Zátka s kotoučem** – jedná se o zátku kdy je jedna její část vyrobena z lisovaného korku a ve spodní části je nalepen kotouč z celého korku.

e)



**Šroubovací uzávěry** – výhoda těchto zátek spočívá v jejich nízké ceně, snadné manipulaci, víno lze opakovaně uzavřít.

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Zdroje: ŠEDIVÝ, Rudolf. *Gastronomické pojmy – slovníček*. Příbram, 2002 (interní materiál ISS HPOS Příbram).

Tvorba otázek – vlastní, fotografie - vlastní