



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## **Téma: Opakování – Odborné výrazy používané při servisu vín**





evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

## 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 základních výrazů používaných při servisu vín.



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## Opakování – Odborné výrazy používané při servisu vín

Jméno žáka:

Třída:

- 1) Vysvětlete, co je to dekantace?
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- 2) Vysvětlete, co je to frapování?
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- 3) Vysvětlete, co je to šámbrování?
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- 4) Vysvětlete, kdo je to sommeliér?
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- 5) Vysvětlete, co je to buket?



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

6) Vysvětlete, co jsou to matoliny?

7) Vysvětlete, co je to Cuvée?

8) Vysvětlete, co je to Barrigue?

## Opakování – Odborné výrazy používané při servisu vín

Jméno žáka:

Třída:

**1) Vysvětlete, co je to dekantace?**

Používá se především u starých červených vín a jedná se o oddělení usazeniny, která se nachází na dně láhve s vínem.

**2) Vysvětlete, co je to frapování?**

Postupné ochlazení vína na požadovanou teplotu.

**3) Vysvětlete, co je to šámbrování?**

Postupné zahřívání vína na požadovanou teplotu.

**4) Vysvětlete, kdo je to sommeliér?**

Znalec vína – odborník, který se orientuje mezi víny a je hostům schopen poradit vhodnou kombinaci vína a pokrmu, ovládá servis vín.

**5) Vysvětlete, co je to buket?**

Vůně vína.



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**6) Vysvětlete, co jsou to matoliny?**

Slupky hroznů zbylé po lisování

**7) Vysvětlete, co je to Cuvée?**

Směs několika révových vín

**8) Vysvětlete, co je to Barrigue?**

Druh sudu o obsahu cca 250l, vyrábí se z dubu.

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

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

Tvorba otázek – vlastní.