



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Téma: Opakování – Šumivé víno





evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

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



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Opakování – Šumivé víno

Jméno žáka:

Třída:

1) Napište, pomůcky používané při servisu šumivého vína?

2) Postup servisu šumivého vína?

3) Jaké je správná teplota pro servis šumivého vína?

4) Co je to sabrage?

5) Co je to agrafa?



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

6) Vysvětlete, co je to perlivé víno?

7) Vysvětlete, co je to sekt a uveďte příklady značek, které znáte?

8) Vysvětlete, co je to šampaňské a uveďte příklady značek, které znáte?



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Opakování – Šumivé víno

Jméno žáka:

Třída:

1) Napište, pomůcky používané při servisu šumivého vína?

Chladič, talířky na odkládání, skleničky na šumivé víno, příručníky.

2) Postup servisu šumivého vína?

- 1) donesení láhve v chladiči, který je naplnění vodou a ledem,
- 2) prezentace hostovi,
- 3) otevření láhve – odstranění krytky hrdla a agrafy (6x otočení), pod úhlem 45°, palcem jistíme korek proti uvolnění,
- 4) korek uvolňujeme tak, že jej přidržujeme jednou rukou v příručníku a druhou rukou pootáčíme lahvi,
- 5) uvolnění korku má být nehlukné, po jeho uvolnění hrdlo láhve očistíme a nalijeme hostiteli,
- 6) poté naléváme ostatním hostům podle společenských pravidel.

3) Jaké je správná teplota pro servis šumivého vína?

Správná teplota je 7°.

4) Co je to sabrage?

Odstřelení hrdla láhve nejčastěji pomocí šavle.

5) Co je to agrafa?

Drátěný košíček jistící korkový uzávěr.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

6) Vysvětlete, co je to perlivé víno?

Nejčastěji se jedná o stolní víno nasycené oxidem uhličitým.

7) Vysvětlete, co je to sekt a uveďte příklady značek, které znáte?

Vyrábí se pomocí sekundárního kvašení z réвовého vína. Bohemia Sekt, Chateau Radyně, Znovín Clasic, Chateau Bzenec.

8) Vysvětlete, co je to šampaňské a uveďte příklady značek, které znáte?

Jedná se o slavné šumivé víno pocházející z francouzské oblasti Champagne. Bollinger, Moët & Chandon, Taittinger, Mercier.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

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

Tvorba otázek – vlastní.