

strana 1

Sommelierské minimum

Jak otevřít láhev

Funkce záklopy
Záklopka má zaručit nedotčenost láhve. Kromě toho zpomaluje výměnu plynů uvnitř láhve a okolním prostředím. Záklopy jsou vizuální záležitostí, především láhev s vínem zdobí. Většina záklopek se vyrábí z umělé hmoty nebo ze staniolu.

Jak správně vytáhnout zátku
Při manipulaci s vývrtkou záleží vždy na působení tažné síly. Zátka by měla z hrdla láhve mírně a jistě vyklouznout, aniž bychom ji museli vytahovat. Mírně proto, že příslovečná rána při vytážení zátky může vínu uškodit. Prudké vyrovnání tlaku v láhvi s okolním prostředím a náhlý přístup kyslíku dobrá vína stresují.

Podávání vína

Jak nalévat víno
Vino se do sklenice nalévá zvolna a opatrně, nikoli prudkým proudem. U vín ušlechtilých může ten, kdo nalévá, vzít sklenici i do ruky, horní část jí naklonit k hrdlu láhve a víno do ní zvolna vlít. Obvykle však stojí sklenice na stole a víno se do ní nalévá shora. Otvírání láhve s vínem u stolu, tedy před očima publika - tato zásada „coram publico“, má svou dlouhou tradici.

Zkouška zátky
Než se víno začne nalévat, měla by nejprve směřovat k nosu zátka. Nemocné zátky se prozradí už svým pachem.

Zkouška vína
Kdo láhev otevřel, nalije nejprve sobě, aby mohl víno ochutnat, ale jen malým douškem.

Nalévání vína
Když hostitel shledá, že je víno dobré, mohou být konečně obslouženi hosté. Do vlastní sklenice dolévá hostitel na konec.

Kolik vína do sklenice

Správně
Všeobecné pravidlo je, že malé sklenice plníme jenom do jedné třetiny, velké poháry jenom do jedné čtvrtiny a zbytek vína zůstává v láhvi. Ve víně se plyn rozvine buket a lépe se vychutná.

Nesprávně
Naplněná sklenice až po okraj nepůsobí k vychutnávání vína, ale pobízí spíš k pouhému pití. Při uchopení za nožku je sklenice příliš těžká a velmi obtížně se s ní balancuje.

Správná teplota vína

bílá vína 9 - 14° C
růžová vína 11 - 15° C
červená vína 14 - 18° C

CMYK Univerzal - vnitřní strana

výsek - netisknout

Vinný kámen a bubliny ve víně

Vinný kámen
Pevné částičky ve víně bývají někdy mylně považovány za vadu. Jsou důkazem, že jde o čisté přírodní víno a ne o průmyslový výrobek. Jestliže byla láhev uložena v ležaté poloze, může se vinný kámen objevit i na dolní ploše zátky.

Perlení ve víně
Pokud se setkáte s perlením ve víně, není důvod k panice. Bublínky nejsou nic jiného než zbytky po přirozené kyselině uhlíčitě, která vznikla při zrání. Pokud Vám však tento jev vadí, stačí víno otevřít 30 minut před konzumací a nechat je vydechovat - oxid uhlíčitý přirozenou cestou vyprchá. Nepatrné perlení se v poslední době považuje dokonce za žádoucí, protože víno působí svěže.

strana 2

Sommelierské minimum

Sommelierské minimum

Balení obsahuje: 1 ks vývrtka dvoufázová, 2 ks vinná nálevka

Přívlastková a ročníková vína

Vína s přívlastkem se vyrábí z hroznů, které zůstávají déle na keřích než vína jakostní a sbírají se v pozdním podzimu. Tato prvotřídní vína se získávají z plně zralých hroznů. Mají nejen výraznější charakteristické vlastnosti odrůd, ale také vyšší obsah alkoholu nebo přírodního zbytkového cukru.

Podle obsahu cukru se rozlišují na kabinet, pozdní sběr a výběr z hroznů.
Jsou to vína prvotřídní jakosti, neboť v přezrálých hroznech se koncentrují aromatické a chuťové látky, cukr a také se v nich může vyskytovat ušlechtilá plíseň. Ta pak ve víně u některých odrůd vytváří pikantní a nenapodobitelnou, avšak příjemnou chuť.

Stupně jakosti

jakostní - od 19 ČNM výběr z hroznů - od 24 ČNM
kabinet - od 19 ČNM výběr z bobulí - od 27 ČNM
pozdní sběr - od 21 ČNM slámové a ledové - od 27 ČNM

VÍNO HRUŠKA®

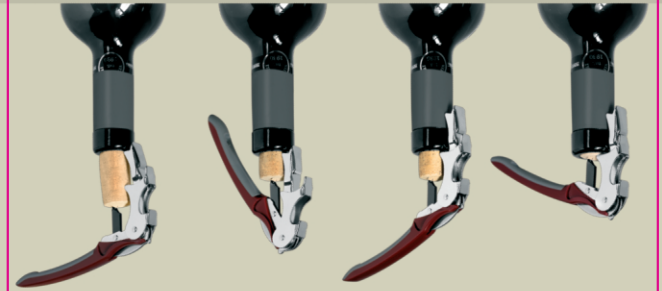
Vyrábí a dodává:
VÍNO HRUŠKA s.r.o.
696 71 Blatná 143
www.vinohruska.cz
www.nalevky-vyvrtky.cz

výsek - netisknout

*Jsou jen čtyři období,
kdy můžeš víno pít.*

*Jaro,
léto,
podzim,
zima.*

fáze 1 | fáze 2



Správné použití
dvoufázové vývrtky

CMYK vnější strana 1