



Učebné texty pre žiakov v predmete **„ODBORNÝ VÝCVIK 1“**

Spracované pre potreby projektu Cesta k modernej škole, ktorý je realizovaný s podporou EÚ
(kód ITMS: 26110130583)

Operačný program:	OP Vzdelávanie
Programové obdobie:	2007-2013
Prijímateľ:	Hotelová akadémia, Radničné námestie 1, Spišská Nová Ves
Názov projektu:	Cesta k modernej škole
Kód ITMS projektu:	26110130583
Spracoval:	Cvengrošová A

TÉMA: Vinárne

- História vína, vinární a vínnych pivníc
- Druhy vinární a ich zariadení
- Zostava jedálneho a nápojového lístka vo vinárni
- Technika obsluhy vo vinárni
- Charakteristika a podávanie rôznych druhov vín
- Práca vo vínnej pivnici – príprava, správne skladovanie vína
- Postup pri prezentácii a podávaní vína
- Dekantácia vína, použitie dekantáčnych košíkov
- Správna voľba jedál k jednotlivým druhom vín
- Chyby a ošetrovanie vína

História vína

Vinič hroznorodý patrí medzi najstaršie kultúrne rastliny. Nie je možné presne určiť vek vínnej revy, ale určite je staršia ako ľudstvo. Našli sa stopy po nej na brehoch Kaspického mora, v Grónsku, v Severnej Amerike, v Malej Ázii. Šlo o divoko rastúcu revu.

Trvalo veľmi dlho, kým sa vinič rozšíril po celom svete. Gréci pestovali a starali sa o vinič a víno si ctili ako "dar bohov". Pili ho málo a riedili ho vodou. Len nakoniec jedla si nechali naliať niekoľko pohárov čistého vína. Treba spomenúť, že už tam začalo remeslo degustátora. Gréci totiž porovnávali vodu z rôznych prameňov.

Pri rozširovaní rímskej ríše sa zároveň rozširovala aj vínna reva po celej Európe. Práve im vďačíme za vinice v povodiach Dunaja a Rýnu. Len na tých najvhodnejších miestach zakladali svoje vinohrady.

Na Slovensku sa vďaka Rimanom pestovali ušľachtilé odrody viniča. V roku 892 kráľ Svätopluk zaslal priesady viniča do Prahy vojvodovi Bořivojovi a Ľudmile. Táto ich nechala vysadiť v okolí Mělníka. Tieto vinice dodnes existujú. Vpádom Tatárov bola väčšia časť viničov pod Malými Karpatami zničená. Aby sa znovu pozviechali zničení vinohradníci, uhorský kráľ Ondrej III. dal Bratislave veľké privilégia, v ktorých spomína už existujúce vinice na podporu zakladania nových viníc oslobodzuje ich majiteľov od platenia daní kráľovi a necháva ich mestu.



Vinná réva

„Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť/Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ“

Rajonizácia – je územné rozmiestnenie vinohradníckej výroby do vinohradníckych oblastí, rajónov, tratí a honov na základe rozboru prírodných, biologických a ekonomických požiadaviek viniča a jeho.

Na Slovensku je zaevidovaných 6 vinohradníckych oblastí:

- Malokarpatská vinohradnícka oblasť
- Južnoslovenská vinohradnícka oblasť
- Nitrianska vinohradnícka oblasť
- Stredoslovenská vinohradnícka oblasť
- Východoslovenská vinohradnícka oblasť
- Tokajská oblasť

DRUHY VINÁRNI A ICH ZARIADENIE

Vinárne patria medzi spoločenskozábavné strediska. Podľa charakteru prevádzky a prevádzkovej doby delíme vinárne na:

1. Denné vinárne – sú zariadené jednoduchým nábytkom z dubového dreva, dlažbou, vyrezávaným nábytkom s vidieckym motívom.

Prevádzková doba je najčastejšie od 9,00 hod. - do 23,00 hod. Hostia konzumujú malé občerstvenie, najčastejšie sudové víno.



Zariadenie vinárne

Sortiment pokrmov tvoria miestne špeciality, studené a teplé pokrmy vhodné k vínu (napríklad tlačienka, utopeneci, syry). Doplnkový sortiment slané výrobky.



Syr a víno

Utopenci

2. Nočné vinárne

- sú obľúbené strediská s hudbou a tancom,
- zariadenie je prispôsobené dlhšiemu pobytu hostí,
- nábytok je čalúnený, boxy a tlmené osvetlenie,
- súčasťou miestnosti môže byť aj barový alebo expedičný pult,
- vchod do vinárne má byť dostatočne označený, osvetlený a strážený.



Zariadenie vo vinnej pivnici



3. Špeciálne vinárne

- ponúkajú sortiment vín len z určitej vinárskej oblasti, napr. Tokajskej oblasti...,
- vchod do vinárne má byť dostatočne označený, osvetlený a strážený,
- o celkovú úroveň prostredia sa starajú **biletári** – otvárajú dvere, predávajú vstupenky, uvádzajú do šatne a k stolom,
- určitou osobitosťou sú **viechy**, v ktorých sa podávajú kvalitné sudové vína, krajové špeciality, zariadenie zodpovedá charakteru miestnosti.

Čo vlastne znamená "viecha"?



V podchodoch starých vinohradníckych domov, ktoré sú prevádzkované samotnými vinármi. Nielen vinári, ale všetci obyvatelia sa po večer radi stretávajú na pohárik u vinára, ktorý má práve vyvesenú viechu - zelené haluze na drevenej tyči nad bránou. Medzi miestnymi vinármi je poradovník, podľa ktorého sa striedajú s právom otvoriť (vyvesiť) viechu a predávať v nej svoje vlastné produkty (okrem vína aj drobné občerstvenie).

Vinárne zaradujeme do skupín:

- **4 skupina:** jedla a nápoje sa podávajú formou samoobsluhy. Jedálny a nápojový lístok sú niekedy nahradené vývesným cenníkom.

- **3 skupina:** jedla a nápoje sa ponúkajú prostredníctvom jedálnych a nápojových lístkov. Jedla sa podávajú na tanieroch pripravených v kuchyni.
- **2 skupina:** stoly sú prestreté a zariadenie zodpovedá charakteru vinárne, stoly sú prestrete obrusmi, jedla sa prinášajú na misách s prekladacím príborom, jedla si hostia prekladajú sami.
- **1 skupina:** vstup je cez vstupnú halu v ktorej je šatňa, miesto na upravenie sa, stoly sú prikryté obrusmi. Jedálne a nápojové lístky sú písané aj v cudzom jazyku.

Druhy vín:

- prírodne- pripravuje sa prekvácaním muštu
- prírodné sladké - pripravuje sa zo suchých prezretých hrozien.
- perlivé – získava sa šírením CO₂
- dezertne a dezertne korenené - pripravujú z prírodných vín pridaním cukru a liehu
- likérové vína – pripravujú sa z prírodných vín pridaním muštu a liehu
- dezertne korenene - sú hroznové vína s pridaním rôznych druhov koreni, cukru a alkoholu
- výberové víno – vyrába sa z prvotriednych sód, neskorého zberu

Prípravné práce vo vinárni

Príprava vinární na prevádzku s výnimkou prípravy stolov je rovnaká ako v reštaurácii.

Stoly sa prestierajú bielymi alebo farebnými obrusmi, príp. anglickým prestieraním. Na stôl sa kladie číslo stola, popolník, svietnik a poháre na víno.

Poháre na víno sú z priehľadného čo najtenšieho skla na stopke alebo bez nej, uložené hore dnom v strede stola. Kvety na stole nebývajú, ale mali by sme mať pripravené vázy na kvety pre hostí.

Príručné stoly sú umiestnené pri vchode do offisu, slúžia na rezervný inventár na podávanie nápojov a pokrmov, jedálne a nápojové lístky a pod.

Jedálny lístok vo vinárni

- sortiment pokrmov je prispôsobený konzumácií vína,
- **zo studených výrobkov** – nárezy z údených výrobkov, studených pečienok, anglickej slaniny, rýb, syrov.
- **z teplých pokrmov** – pikantné úpravy mäsa, rýb, vnútorností.
- odporúča sa aj grilovanie a krátke opekanie,
- ponuku dopĺňa silný mäsový vývar s vložkou, napr. balkánsky vývar.
- múčniky nahradzame ponukou čokolády, likérových cukríkov, trvanlivým pečivom,
- ponúkame aj sladké omelety, poháre, zmrzliny a pod.

Nápojový lístok vo vinárni

- hlavný dôraz sa kladie na ponuku vín,
- v ponuke by mali byť domáce aj zahraničné vína,
- zastúpené majú byť všetky farby, chute, výrobcovia, oblasti a ročníky,
- ostatné nápoje ponúkame ako doplnok,
- ponuka doplnkového sortimentu má spetrovať konzumáciu vín.
- malé strediská sa môžu zamerať len na sortiment vín z určitej vinárskej oblasti alebo jednotlivých výrobcov vín, tým dosahujú svoju originalitu

V nápojovom vínnom lístku uvádzame stručnú charakteristiku, ale aj ich úspech na súťažiach, prehliadkach a výstavách.

Vo vinárskych oblastiach sa na jeseň môžeme stretnúť s ponukou **burčiaku** – čo je mladé ešte zakalené víno po prvom kvasení.

Burčiak je druh alkoholického nápoja: „rozkvasený, teplý a žltkavo sfarbený rozkvasený hroznový mušt, obsahujúci 4-6% obj. alkoholu. Pôvodne slovo burčiak pochádza zo spojenia slov BUR DŽAK, nápoj skvasený a búrivý z hrozna na vzdanie vďaka za úrodu. Jeho výroba je silno závislá od chuti výrobcu a druhu hrozna. Ako burčiak možno označiť len kvasiaci hroznový mušt vyrobený výlučne z hrozna dopestovaného a spracovaného na území Slovenskej republiky. **Burčiak** možno ponúkať spotrebiteľovi v období od 15. augusta do 31. decembra kalendárneho roka zberu hrozna, z ktorého je vyrobený.



Rozdelenie a charakteristika vín

Víno sa člení podľa rozličných hľadísk:

- podľa najmensej cukornatosti hrozna, z ktorého bolo vyrobené,
- podľa obsahu prítomného alkoholu,
- podľa spôsobu úpravy

1. Podľa spôsobu úpravy a kvality sa rozlišujú na:

- **stolové vína, akostné vína** (akostné odrodové vína, akostné vína značkové)
- **vína s prívlastkom** (kabinetné, neskorý zber, výber z hrozná)
- **vína vyrobené vo vymedzených regiónoch,**
- **tokajské vína,**
- **upravované vína** (šumivé vína, akostné šumivé vína, akostné aromatické víno - aromatický sekt, perlivé víno)

2. Podľa farby na :

- **biele víno** – najkonzumovateľnejšie,
- **ružové víno – klaret** – vyrobené z modrého hrozna rýchlym lisovaním bez nakvasenia,
- **červené víno** – vyrobené z modrého hrozna nakvášaním šupiek, obľúbené hlavne u žien.

3. Podľa obsahu cukru na :

- **prírodné biele vína** (suché, polosuché, polosladké, sladké),
- **prírodné červené vína** (suché a ostatné),
- **šumivé, perlivé a sýtené** (suché – brut, dry, sec, trocken, polosuché, polosladké a sladké),
- **tokajské,**
- **upravované.**

Obsluha vo vinárňach

- je nenáročná,
- servírovanie pokrmov sa podobá kaviarenskému spôsobu obsluhy,
- servírovanie nápojov zabezpečuje čašník – nápojár,
- servírovanie fľašového vína vyžaduje používanie – tubusov, chladičov, dekantačných košíkov, špec. otváračov...



V strediskách s tancom z bezpečnostných dôvodov možno nosiť počas prevádzky poháre zavesené za stopky medzi prstami ľavej ruky a v pravej ruke fľašu.

Servírovanie sudového a rozlievaného vína

- sudové víno môžeme podávať v pohároch s objemom 0,1 až 0,2 l a v džbánoch s objemom 0,2 až 2 l,
- ku džbánom sa používajú poháre na stopkách alebo tzv. degustačné poháre – košovky bez stopky s objemom 0,1 l,
- atraktívne je podávať vína v sklenených heveroch a v malých súdkoch do 5 l.



Súdok na podávanie sudového vína

Sklenený hever

Servírovanie fľašových vín

Fľaškové víno je v gastronómii spoločenským nápojom. Postup pri servírovaní fľaškového vína je proces so šiestimi etapami:

1. Objednávka vína

- má obsahovať rozhodujúce údaje na správnu identifikáciu vína – značku, farbu, ročník, výrobcu, oblasť,
- víno prinášame na tácke s pohármi, príručníkom, nožíkom a otváračom,
- tácku kladieme na keridón, na pravú stranu kladieme poháre za stopky,

2. Prezentácia vína

- je odsúhlasenie prinesenej fľaše hosťom,
- pri prezentácii fľašu držíme na predlaktí ľavej ruky, ľavou dlaňou za dno a pravou pridržame jej hrdlo, pričom máme palec pod fľaškou a ukazovák s prostredníkom na fľaške zhora,
- prezentujeme z ľavej strany objednávateľa,

3. Otváranie fľaše

- najskôr odstránime perforáciou oddeliteľnú pásku a odložíme na tácku,
- po kontrole zátky ju otrieme papierovým obrúskom a navrtáme asi do 4/5 dĺžky, nasadíme otvárač na hrdlo a zátku nehlučne vytiahneme,
- vytiahnutú zátku položíme na tanierik,
- hrdlo otvorenej fľaše utrieme papierovým obrúskom,

4. Degustácia

- je zmyslové overenie kvality vína,
- degustuje objednávateľ alebo someliér,
- na degustáciu vezmeme osobitný pohár a nalejeme nápoj asi do 1/3,
- odmietnutie ponúkaného nápoje z dôvodu nekvality vína ide na účet podniku.

5. Nalievanie vína

- v menších spoločnostiach postupujeme podľa spoločenských pravidiel,
- pri väčších spoločnostiach začíname od čestného hosťa a pokračujeme podľa poradia,
- pri nalievaní držíme fľašu v pravej ruke, nalievame sprava do pohárov , do 2/3,
- po naliati vína fľašu mierne pootočime, aby kvapka vína nestiekla po hrdle.

6. Dolievanie vína

- dolievať začneme po vypití prvého pohára a môžeme doliať aj tým hosťom, ktorí majú v pohári menej ako polovicu obsahu,
- doliatím môže víno v pohári len získať chuť,
- ak hosť položí ruku na pohár nedolievame.



pohár na sekt

Podávanie vína:

V chladiči a v tubuse

- biele, ružové a šumivé víno môžeme podávať v hladiči alebo v tubuse,
- chladiče najskôr naplníme o 1/3 ľadom a doplníme do 1/2 vodou,
- potom vložíme fľašu a prikryjeme obrúskom,
- tubusy sa používajú pri servírovaní červeného vína, čím sa víno neprehreje.



Podávanie starších ročníkov červených vín

- nalievaniu vína predchádza **dekantovanie** – **oddelenie vína**, rokmi sa nazhromaždili usadeniny
- tejto usadenine sa vraví depot,
- zmyslom dekantovania je nalievanie číreho vína, prelievanie číreho vína do karafy



Dekantovanie sa uskutočňuje :

1. pri archívnych červených vínach,
2. na prevzdušnenie vína – mladé červené vína,
3. pri bielych vínach – odstránenie vínného kameňa

Pomôcky:

- karafa, stojan, košík,
- degustačný pohár,
- sviečka vo svietniku,
- profesionálna vývrtka,
- zápalky,
- plátenný obrúsok,
- odkladacie tanier.



Postup podávania červeného vína

- fľašu prinášame v stojane na červené víno, etiketou nahor,
- prezentujeme víno z ľavej strany,
- odrežeme kapsule a odložíme na tanier,
- očistíme hrdlo fľaše obrúskom,
- navrtáme korok do $\frac{3}{4}$ v smere hodinových ručičiek,
- ovoniame korok pomocou obrúska,
- obrúskom utrieme hrdlo fľaše,
- prelejeme víno z karafy do degustačného pohára,
- degustácia someliérom,
- zapálime sviečku,
- pomocou plameňa sviečky skontrolujeme priehľadnosť vína,
- nalejeme objednávateľovi na degustáciu,
- nalejeme podľa spoločenských pravidiel,
- zhasneme sviečku.



Prelievanie vína do karafy



Kontrola čírosti vína

Podávanie šumivých vín

- pred servírovaním uložíme fľašu do chladiča, potom ho vyberieme, osušime a postavíme na keridón alebo stôl,
- po prezentácii odstránime kryt hrdla a odkryjeme drôtený košík – agrafu,
- agrafu uvoľníme pomalým otáčaním drôteného očka,
- palcom ľavej ruky istíme zátku proti samovoľnému uvoľneniu,
- preložíme cez zátku obrúsok a pozvoľným otáčaním a ťahom ju uvoľňujeme,
- tesne pred koncom zmiernime ťah a zátku mierne zakloníme, aby sme zabránili hlučnému otvoreniu,
- hlučné otváranie šumivého vína je možné pri mimoriadnych udalostiach napr. silvestrovská noc...,
- degustácia šumivého vína sa robí len v niektorých krajinách napr. vo Francúzsku

Podľa množstva cukru rozoznávame šumivé, perlivé a sýtené vína:

SUCHÉ	obsah cukru	0 – 15 g/l
POLOSUCHÉ	obsah cukru	15 – 40 g/l
POLOSLADKÉ	obsah cukru	40 – 80 g/l
SLADKÉ	obsah cukru	nad 80 g/l

Šumivé víno alebo sekt



Ošetrovanie vína

- skladovanie fľaškových vín v zodpovedajúcich podmienkach je základným predpokladom udržania ich kvality,
- vína vo fľašiach s korkovými zátkami skladujeme zásadne na ležato, aby nenastalo vysychanie korku a následná infekcia vína,
- sklad fľašových vín má mať primeranú vlhkosť a dobré vetranie, inak etikety plesnejú,
- dôležitá je presná evidencia skladovania vín,
- temperovanie fľašových vín je konečná úprava teploty vína tesne pred ich servírovaním,
- temperovanie má byť pozvoľné,
- skladovanie sudových vín si vyžaduje samostatnú vínnu pivnicu.



Uloženie vína v skladoch naležato

Skladovanie vína hore dnom

Odporúčanie vín k jednotlivým jedlám

Harmónia vína a pokrmu zohľadňuje :

- nápoj predchádza jedlo,
- víno viažeme k pokrmu, nepijeme ho na prázdny žalúdok,
- k bielym mäsám odporúčame biele víno, ku tmavým mäsám červené víno,
- k jemným a ľahkým jedlám odporúčame jemné víno,
- k chuťovo výrazným, koreneným a tučným jedlám odporúčame silnejšie biele a červené víno,
- k studeným predjedlám podáme svieže vína,
- k vlašským a francúzskym šalátom a k studeným misám odporúčame biele vína,
- k rybám ponúkame biele vína kyslastej chuti,
- k pečeným, vypráženým pokrmom a k hydine ľahké kyslasté biele a ružové vína
- k hovädzím a baraním mäsám ponúkame červené vína,
- k múčnikom a k ovociu ponúkame prírodné sladké vína,
- k syrom s výraznou chuťou ponúkame trpké červené vína,
- ku kaviáru ponúkame suché šumivé vína
- k ustriciam ponúkame biele vína kyslastej chuti,
- k rakom ponúkame ľahké biele víno,
- pri slávnostných príležitostiach ponúkame ako aperitív suché korenené vína alebo suché šumivé alebo suché vína,
- ako digestív ponúkame biele alebo červené likérové vína a dezertné vína, vínne destiláty.

Sobáš vína a jedla

Partnerstvo vína a jedla je v mnohom podobné vzťahu dvoch ľudí. Aj tu musia platiť určité pravidlá, inak by vzťah nemal dlhú trvácnosť a svoju kvalitu. Umenie **skombinovať víno s jedlom** je založené na vnútornej rovnováhe samotného vína a jedla. Chuťovo

výrazné víno vyznieva zle v spojení s neutrálnym jedlom a naopak. V dobrých reštauráciách sa o hľadanie tejto rovnováhy stará **someliér**.

Ako sklbiť víno a jedlo

► **Biele vína** sú ľahké, chuťovo jemné, a preto môžu byť podávané len k jedlám im podobným. Biele vína sa tradične spájajú s pokrmom z rýb, hydiny, bieleho mäsa a šunky (napr. koreninový tramín sa dobre hodí ku koreninovým jedlám).

► **Ružové vína** (rosó) sú obľúbené pre svoju univerzálnosť. Zachovávajú výrazne vlastnosti ako červené, tak biele vína. Je to harmonicky vyvážený, lahodný nápoj, ktorý pri správnom vychladení je použiteľný ku všetkým druhom mäsa. Môže byť preto podávaný ku každému jedlu.

► **Červené vína** sú prevažne suché. Ich výraznou charakteristikou je rozmanitosť. Každé červené víno má svoju odlišnú chuť, vyplývajúcu z rozdielnosti pôdy, polohy a druhu viniča.

Pri ponuke sa uplatňuje zásada:

- k ťažšiemu (výdatnejšiemu) jedlu ťažšie víno.
- hydina, teľacie a iné ľahké (biele) mäso sa môže spájať s ľahkým červeným alebo bielym vínom,
- tmavé mäso, ako zverina, kačica, hus, sviečková alebo roštenec sa spája červeným vínom,
- rovnako k syru, zvlášť s mäkkou kôrou, je vhodné červené víno,
- vychádzať pri temperovaní červeného vína z teploty miestnosti je diskutabilné. Zostáva však pravidlom, že červené víno sa nevychladzuje, i keď - zvlášť v letnom období - podľa špecifického prania host'a môže nastať výnimka.

► **Dezertné vína** (alkoholizované). Sú biele a červené, suché a sladké. Suché šery je napr. považované za veľmi vhodný aperitív zvlášť v slávnostnom menu, v ktorom sú zahrnuté vybrané vína. Ďalej je vítaným pri podávaní korytnačej polievky a k silným vývarom. Alkoholizované vína pre svoj vysoký obsah alkoholu a výraznú chuť nie sú vhodné k pitiu vo väčšom obsahu. Napr. portské víno, madeira a iné podobné vína sa zaraďujú na koniec menu k zákuskom, alebo k ovociu. Podávajú sa najviac do obsahu 0,1 l.

► **Vína šumivé** (sekt, šampanské) sa môže podávať prípadne pred jedlom, ako aperitív, ak je suché. K zákuskom či ovociu, ak je sladké alebo polosladké. Suchý sekt môže byť ponúknutý za určitých okolností i ku každému mäsitému chodu. V reštauráciách vyšších skupín a zvlášť vo vinárňach

sa predpokladá odborná znalosť viničných (révových) vín, ktorá sa uplatňuje v ponuke. Doplňujú sa tak ďalšie údaje - oblasť, vinič (réva), príp. ročník a charakteristika vína.

►Vino a syry

Podľa zvykov v niektorých vinárskych krajinách, najmä však vo Francúzsku a v Taliansku, patria víno a syry dohromady. Všetky lepšie francúzske hostiny sa končia podaním syra alebo syrov s vínom. Na konci stolovania sa na väčšom drevenom podnose podávajú rozložené rôzne druhy syrov. Tieto sa podávajú tak, že každý z prítomných si podľa chuti z jednotlivých syrov odreže a dá na svoj tanier. Podávanie syrov sa dopĺňa aj servírovaním vína.



Vyrába sa veľa druhov syrov a možno ich vhodne doplniť rôznymi typmi vín. K mäkkých krémovým a smotanovým syrom sa podávajú jemné biele vína, napríklad Dievčie hrozno, Silván- ske zelené alebo Iršai Oliver. K pareným syrom sa najčastejšie podávajú výraznejšie biele vína, napríklad Rulandské biele. K plesňovým syrom, ako sú niva či gorgonzola, sa veľmi dobre hodí červené víno Frankovka alebo Vavrinecké. A k syrom, ako je hermelín, sa hodia biele vína, jemné a aromatické ako Tramín. Tvrdé syry, ako napríklad ementál, sa dobre dopĺňajú červeným vínom. K taveným syrom sa používajú prevažne biele prírodné vína, napríklad Rizling vlašský alebo Rizling rýnsky.



»» Víno a jedlá

Víno možno použiť aj na prípravu pokrmov. Najčastejšie sa používa pri príprave jedál z diviny a hydiny. Keď sa použije víno pri príprave pokrmov, jedlá sú jemnejšie, chutnejšie a majú lepšiu arómu.

Najčastejšie sa červené víno používa pri príprave diviny ako prísada do marinád. Napríklad na dva kilogramy mäsa zo srny alebo z diviaka sa pripraví marináda z jedného litra červeného vína, 1 dl oleja, cibule, mrkvy, celého čierneho korenia, bobkového listu a klinčekov. Pripravené mäso sa prešpikuje kúskami slaniny a dá sa na dve až tri hodiny do marinády. Keď je mäso mladé, môžeme ho nechať v marináde celý deň. Mäso sa môže niekoľkokrát otočiť, aby sa dobre odležalo. Keď sa vyťahne z marinády, ďalej sa tepelne upravuje pečením alebo dusením. Na podlievanie sa používa precedená marináda.

Víno, ktoré sa použije pri príprave jedál, nemusí byť najdrahšie, stačí aj bežné stolové víno, musí však byť zdravé a mať dobrú chuť. Ak by nebolo dobré, alebo ak by malo zvýšený obsah prchavých kyselín, prejavilo by sa to aj na chuti pripravovaného jedla. Rôzne typy vín sa používajú aj na prípravu mnohých miešaných nápojov, strikov a koktailov.

» Aké vína piť k jedlám

Pri podávaní vína k jedlám treba dbať na to, aby bola vzájomná harmónia medzi jedlom a vínom a aby víno vyniklo. V gastronómii platí zásada, že čím je jedlo jemnejšie a chuťovo nekomplikovanejšie, tým jemnejšie a ušľachtilejšie víno sa vyžaduje.

Čo už vieme

- že k **rybám, bielu mäsu a hydine** sa najlepšie hodí **biele víno**.
- že k **tmavým, tučným mäsitým jedlám a k divine** je vhodné **červené víno**.

Keď sa podáva viac chodov jedla, a teda aj viac druhov vín, má sa postupovať tak, že najprv sa podávajú suché kyslejšie vína, potom sladšie alebo jemnejšie a nakoniec silnejšie vína.

Pri slávnostných príležitostiach sa podávajú pred jedlom **aperitívy**. Najčastejšie sa používajú vermúty, dezertné alebo likérové vína, ale už aj šumivé vína a medovina. Aperitív má podnietiť chuť do jedla. K polievkam sa zvyčajne vína nepodávajú.

K **predjedlám** sa zväčša podávajú jemné, svieže a ľahké vína, napríklad Rizling vlašský, Veltlínske zelené alebo Sauvignon. K náročnejším predjedlám, ako sú husacia a tresčia pečeň, šunka alebo rôzne francúzske šaláty, vyberáme rulandské víno, prípadne tokajské. Ku kaviáru sa najlepšie hodí šumivé víno.

Jedlá z teľacieho mäsa vyžadujú jemné biele vína, napríklad kvalitný Rizling rýnsky, Neuburské alebo Veltlínske zelené.



K husacine a kačacine mnohí labužníci odporúčajú burčiak. K týmto mäsám sa tiež veľmi dobre hodia biele i červené vína s vyšším obsahom kyselín, napríklad Rizling vlašský.

K jahňacine a kozľacine sú vhodné jemné biele vína a ružové vína.

K údenému mäsu a údeninám sa podáva biele aj červené víno.

K zákuskom rôzneho druhu a k ovociu sa podávajú polosladké alebo sladké vína, a to tiché i šumivé vína, najmä biele, ale aj ružové.

Pri rozhodovaní, aké víno podať k jedlu, sa treba držať dôležitej zásady: Čím je jedlo jemnejšie a lahodnejšie, tým jemnejšie víno si vyžaduje.

Mastné, ťažko stráviteľné a korenené jedlá si vyžadujú zase plnšie a kyslejšie vína.



SOMELIÉR

- je to osoba, ktorá radí hosťom v reštauráciách pri výbere vín, ušľachtilých nápojov a cigár, a súčasne zabezpečuje ich profesionálne podávanie. Význam somelierstva celosvetovo rastie a zvyšuje úroveň ponuky a podávania vín v gastronomických zariadeniach zabezpečuje ich profesionálne podávanie.

Slovo someliér má pôvod vo francúzskom Provensálsku, kde takto nazývali človeka, ktorý mal

na starosti voz ťahaný volským záprahom prepravujúci jedlá a nápoje. V 14. Storočí bol sluha francúzskej šľachty, ktorý bol zodpovedný za chod celej domácnosti. Okrem iného mal na starosť nákup, skladovanie, servírovanie vína a dokonca degustáciu vína pred svojimi pánmi. Rituál degustácia sa zachoval do dnes.

V 19. Storočí bol someliér neodmysliteľnou súčasťou luxusných reštaurácií a veľkých hotelov.

V 60. a 70 – tých rokoch minulého storočia, bola založená Medzinárodná asociácia someliérov.

Pozícia someliéra si v súčasnej gastronómii vyžaduje odborné vedomosti, ktoré sú založené na vedeckých poznatkoch a na ustavičnom pozorovaní vývoja a trendov v oblasti vinárstva, gastronómie, ušľachtilých nealkoholických a alkoholických nápojov, pochutín a cigár, ako aj odovzdávanie odborných vedomostí zákazníkom a kolegom. Úlohou someliéra v reštauračnom zariadení je správne zvoliť napoj tak, aby zdôraznil chuť jedla teda aj kvalitu a originalitu kuchyne.

Somelierstvo na Slovensku sa stalo plnohodnotné vstupom do Medzinárodnej asociácie someliérov v roku 2002.

Someliér sa nevenuje len vínu

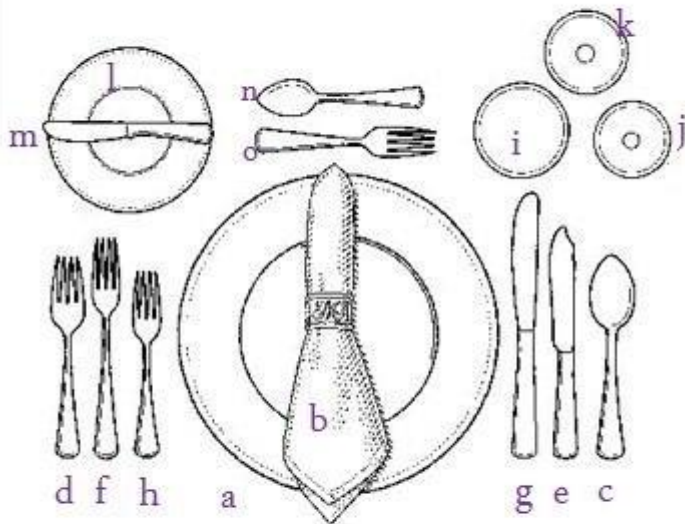
Vo všeobecnosti si ľudia predstavujú someliéra ako profesionála, ktorý sa venuje problematike vín. Jeho pôsobnosť je však oveľa širšia.

“V súčasnosti je náplňou práce someliéra servírovanie všetkých nápojov, z čoho vyplýva, že musí vedieť všetko nielen o víne, ale aj o destilátoch, miešaných nápojoch, pive, káve, čajoch, minerálnych nápojoch, stolových vodách, dokonca servíruje aj cigary.

“V dobrej reštaurácii someliér prichádza k stolu v momente, keď si usadení hostia prezerajú nápojový lístok alebo menu reštaurácie, aby pomohol pri výbere, zatiaľ čo vína, pretože hostia ešte nie sú rozhodnutí, aké jedlo budú konzumovať,” že someliér po informáciách o aký druh posedenia pôjde, odporučí hosťom nápoje, od bežných stolových vôd až po víno alebo destiláty.



BUKET VÍNA – vôňa, farba, čírosť, chuť, teplota.



- a - bufetový (podkladový) tanier
- b - obrúsok s prstencom
- c - lyžica na polievku
- d - vidlička na rybu
- e - nôž na rybu
- f - vidlička na hlavné jedlo
- g - nôž na hlavné jedlo
- h - vidlička na šalát
- i - pohár na vodu
- j - pohár na biele víno
- k - pohár na červené víno
- l - tanier na chlieb
- m - nôž na maslo
- n - lyžička na dezert
- o - vidlička na dezert