

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

OBOR GASTRONOMIE, HOTELNICTVÍ A TURISMU

EVGENIYA ARTEMOVA

**ANALÝZA ROLE SOMMELIERA VE STRAVOVACÍCH
ZAŘÍZENÍCH V BRNĚ**

**ANALYSIS OF THE ROLE OF SOMMELIER IN CATERING
FACILITIES IN BRNO**

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

**Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.
Brno, 2019**

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Katedra gastronomie

Akademický rok: 2017/2018

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

Jméno a příjmení studenta: Evgeniya Artemova

Osobní číslo: 14632225

Studijní program: Gastronomie, hotelnictví a turismus (B6503)

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a cestovní ruch (6501Ro28)

TÉMA PRÁCE:

ANALÝZA ROLE SOMMELIÉRA VE STRAVOVACÍCH ZAŘÍZENÍCH V BRNĚ.

TÉMA PRÁCE V AJ:

ANALYSIS OF THE ROLE OF SOMMELIER IN CATERING FACILITIES IN BRNO.

Cíl stanovený pro vypracování BP

1. Teoretické část BP:

- profese sommeliéra, vývoj, dovednosti, specifika. Charakterizujte roli sommeliéra v nápojové gastronomii a ve vztahu k stravování.

2. Praktická část BP:

- Analytická část:

- s využitím vhodných analytických metod porovnejte roli sommeliéra, jeho pozici a pracovní náplň všeobecně, případně se zaměřením na vybraná zařízení v Brně. Tato část zahrnuje volbu vhodných metod (dotazník, anketa, rozhovor) a porovnání s dostupnými informacemi z vybraných pracovišť.

Návrhová část:

- Vyhodnoťte získané výsledky a formulujte závěry a doporučení na základě provedeného dotazníkového šetření, případně porovnejte s publikovanými výsledky podobných šetření. Navrhněte doporučení na zlepšení role sommeliéra ve spojení se jeho službami ve vybraných gastronomických zařízeních.

Při zpracování BP vycházejte z pomůcky vydané VŠOH Brno.

Rozsah bakalářské práce bez příloh: 2 AA

Forma zpracování bakalářské práce: tištěná i elektronická

Seznam doporučené literatury:

[1] PAVLOUŠEK Pavel. *Encyklopedie révy vinné*. Vyd. 1. Brno: Computer Press, 2007, 316 s. ISBN 978-80-251-1704-0.

[2] BUREŠOVÁ, Pavla a Pavel PAVLOUŠEK. *Vše co byste měli vědět o víně...a nemáte se koho zeptat*. Praha: Grada Publishing, 2015, 144 s., ISBN 978-80-247-4351-6.

[3] VACCARINI, G. *Manuál sommeliera – Jak rozumět vínu.*, vyd. SUN, 2008, ISBN 978-80-7371-232-7

Další literatura dle doporučení vedoucí/ho bakalářské práce.

Vedoucí bakalářské práce:

Doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.

Katedra gastronomie

Datum zadání bakalářské práce: 2. května 2017

Termín odevzdání bakalářské práce: 13. dubna 2018

V Brně dne: 30. dubna 2017

L. S.

VYSOKÁ ŠKOLA
OBCHODNÍ A HOTELOVÁ s.r.o.
Bosonožská 9, 625 00 Brno

Doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.

vedoucí katedry gastronomie

Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.

prorektor pro vzdělávací činnost

Jméno a příjmení autora: Evgeniya Artemova

Název bakalářské práce: Analýza role sommeliéra ve stravovacích zařízeních v Brně

Název bakalářské práce v AJ: Analysis of the role of sommelier in catering facilities in brno

Studijní obor: Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vedoucí bakalářské práce: doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.

Rok obhajoby: 2019

ABSTRAKT

Bakalářská práce je zaměřena na analýzu role sommeliéra ve stravovacích zařízeních v Brně. Teoretická část je věnována historii profese, funkce, odborné znalosti, dovednosti a schopnosti profese na základě uvedených literárních zdrojů. Praktická část se zaměřuje na analýzu roli sommeliéra, jeho pozici a pracovní náplň s využitím vhodných analytických metod a navrhnout doporučení na zlepšení role sommeliéra v nápojové gastronomii a ve vztahu k stravování.

KLÍČOVÁ SLOVA

Sommelier, sommeliérství, víno, vinný lístek, degustace

ABSTRAKT

This bachelor thesis is aimed on the analysis of the role of sommelier in catering facilities in brno. The theoretical part is devoted to the history of the profession, the functions, expertise, skills, and abilities of the profession based on the aforementioned literary sources. The practical cast focuses on the analysis of the role of sommelier, its position and workload using appropriate analytical methods and suggests recommendations to improve the role of sommelier in beverage gastronomy and in relation to catering.

KEY WORDS

Sommelier, sommeliers, wine, wine list, degustation

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma “Analýza role sommeliera ve stravovacích zařízeních v Brně” vypracovala samostatně pod vedením vedoucího bakalářské práce, a veškeré použité literární a jiné odborné zdroje v ní uvedla v souladu s aktuálně platnými právními předpisy a vnitřními předpisy Vysoké školy obchodní a hotelové.

Dne.....

Podpis.....

PODĚKOVÁNÍ

Ráda bych poděkovala vedoucímu bakalářské práce panu doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc., za odborné vedení, rady, trpělivost a racionální přístup k práci. Dále děkuji svému příteli a všem členům rodiny, kteří mi poskytovali podporu během studia.

OBSAH

ÚVOD	9
TEORETICKÁ ČÁST	10
1.1. Sommelier	11
1.1.2 Historie profese	11
1.1.3. Funkce sommeliera v restauraci	11
1.2. Rozdíl mezi sommelierem a degustátorem	12
1.3 Postupy při profesním učení sommeliera	13
1.4 Sommelierské potřeby	16
1.5 Degustace	16
1.5.2 Čichová zkouška	18
1.5.3 Chuťová a chuťově-čichová zkouška	18
1.6 Sommelierské organizace a soutěže	19
1.7 Vzdělávání a pojmy s ním související	21
1.7.1 Učení	21
1.7.2 Rozdíl mezi celoživotním učením a celoživotním vzděláváním	22
1.7.3 Kvalifikace	22
1.7.4 Kompetence	23
1.7.5 Mentorování	23
1.8 Profesní vzdělávání	23
1.9. Vinotéka jako gastronomický provoz	25
1.9.1 Práce sommeliera a její odlišnosti v gastronomických provozech	28
1.10 Servis vína a jeho nezávadnost z pohledu hosta	29
1.10.1 Inventář	30
1.10.2 Rituál podávání vína	32
1.10.3 Péče o víno	35
1.10.4 Víno jako živý nápoj	37
1.11 Doporučení pro úvod k párování	38
1.11.1 Hodnotící smysly při párování	39
2. PRAKTICKÁ ČÁST	43
2.1 Úvod do praktické části	44
2.2 Analytická část	44
2.1.1 Praktický výzkum	44
2.2.1 MENU 1	45
2.2.2. Dotazníkový průzkum	50
2.3 Návrhová část	54
ZÁVĚR	55
SEZNAM TABULEK	56
Příloha 1: DOTAZNÍK	57
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	58

ÚVOD

Téma bakalářské práce bylo zvoleno z důvodu, že sommeliérství je neodmyslitelnou součástí kultury v podmínkách České republiky a víno je jedním z nejoblíbenějších nápojů.

V dřívějších dobách byl sommelier spíše odborník, který se věnoval gastronomii a stolování, specializace na víno se objevila později a u té pak již zůstalo.

Postupně, jak se začala rozvíjet restaurační zařízení, se zvýšila poptávka po sommelierech a v té době se sommelieři začali specializovat na víno, neboť oni byli ti, kteří měli přehled o kvalitě a cenách vína.

Cílem bakalářské práce bylo uvědomit základní informace o sommeliérství a analyzovat pozice sommeliera v gastronomii.

1. TEORETICKÁ ČÁST

1.1. Sommelier

1.1.2 Historie profese

Většina zdrojů uvádí, že slovo „sommelier“ má základ ve slově somme/sommier, v provenšálštině „saumalier“, což znamená osoba, která se stará o zvířata, volské potahy, které se používaly na dopravu potravin a nápojů [2].

Transport vína probíhal pomocí povozů, které táhly zvířata, většinou koně či hovězí skot. Víno se převáželo v sudech a bylo ukládáno do sklepů, na což bylo potřeba být silný a zručný. Nicméně nešlo jen o přepravu, sommelier jak víno, tak také potraviny sám vyráběl. Velmi dobře znal místní trhy, měl přehled o konkurenčních výrobcích, o jejich kvalitě a cenách. Postupně byli sommelieři zvaní jako rádci k přípravě tabule [13].

V současné době sommelier plní tyto požadavky:

- Vybírá a nakupuje vhodné víno
- Hlídá sklep a jeho kvalitu, množství a cenu vína
- Koordinuje činnost sklepa s ostatními provozy (např. s kuchyní)
- Připravuje vinný lístek
- Zajišťuje prodej vína, servis a kombinaci s jídlem (servis podávání vína má svá přesná pravidla, nicméně kombinace jídla a vína je neustále ve vývoji a dává určitou možnost zapojit fantazii)

1.1.3. Funkce sommeliera v restauraci

Jak již bylo zmíněno, v dobách minulých byla funkce sommeliera jiná než dnes. Dnes sommelier bývá hlavně v restauraci, bývá velice důležitou osobou, obvykle ihned po šéfkuchaři. Na základě jeho bezchybného výběru vína dokázal pozvednout a zvýraznit pokrm, pozvednout jeho chuť. V dnešní době, kdy kvete turismus a lidé objevují stále nové a nové destinace, ochutnávají také nové a nové pokrmy a nápoje, tedy i vína. A po příjezdu do vlasti

mají zájem ochutnat víno, jaké pily na dovolené. A proto je nutné, aby v restauracích byli odborníci nejen na pokrmy, ale také na nápoje.

V dnešní době většina lidí cestuje a při svých cestách rádi poznávají nové chuti a vůně a po svém příjezdu zpátky do Čech často znovu rádi okusí stejné víno, jako pili na dovolené v Itálii. Proto je potřeba, aby kromě odborníka na pokrmy byl v restauraci i odborník na nápoje.

“Sommelier nakupuje kvalitní nápoje podle rozpočtu, stylu restaurace a kuchyně a s ohledem na skladovací kapacitu. Produkty nakupuje po pečlivé degustaci a jejím zhodnocení a svůj výběr zakládá na rovnováze kvality a ceny.

Sommelier se snaží o optimální správu sklepa, kontroluje teplotu a vlhkost, aby zaručil ty nejlepší podmínky pro skladování vín, a zajišťuje aktualizaci vinného lístku.

Sommelier dohlíží na výcvik zaměstnanců a snaží se o dobrou spolupráci mezi kuchyní a personálem restaurace.

Sommelier zajišťuje správné skladování a účetní kontrolu vín a ostatních nápojů a zvyšuje tak jejich prodej, zároveň vybírá kombinaci jídla a vína v nejvhodnější spojení.

Sommelier radí zákazníkům a vyhoví, pokud je to možné, jejich přáním s ohledem na jejich finanční možnosti. Podává nápoje s úrovní a stylem, vždy je v dobré náladě, zapomene na jakékoliv osobní problémy a je maximálně diskrétní” [19].

1.2. Rozdíl mezi sommeliérem a degustátorem

Sommeliérství je povolání, která klade vysoké nároky na kvalitu vědomostí. Sommelier musí také umět pracovat s psychologií zákazníka a být zručný. U sommeliérství platí, že je nutné doživotní vzdělávání, protože víno je obor velice široký, který se neustále vyvíjí.

I když se jedná o široký obor, je to obor zajímavý a velmi pěkný. Je možné ho doporučit jak pro profesionály, tak pro lidi, kteří hledají zábavu i potěšení. Někdy se však mylně uvádí, že somellier je to samé, jako degustátor vína. Degustátor je profesionál, který odborně hodnotí víno pomocí smyslů.

Degustátorem se může stát pouze takový člověk, který má zvláštní nadání a pílí, jedná se většinou o sommeliéry, kteří mají vytříbenou chuť. Degustátorství je během na dlouhou trať a je třeba mít spoustu znalostí a zkušeností. Velmi často tak můžeme najít osoby, které tvrdí že jsou sommeliéri, tváří se i jako degustátoři, ale chybí jim nejen talent, ale také znalosti a zkušenosti.

Sommeliér je tedy hlavně pracovník v gastronomii a obchodu s vínem, který by měl úzce spolupracovat s producentem vína, neboť sommeliér zprostředkovává přímý kontakt mezi výrobcem a zákazníkem, tedy hlavně spotřebitelem [13].

1.3 Postupy při profesním učení sommeliéra

1.3.1 Teoretické aspekty sommeliérství

Spousta odborníků se shoduje v tom, že víno je nutné poznat z obou stran, tedy ze strany konzumenta, tak ze strany výroby. Tedy jaký proces předchází tomu, než se víno stočí do sudu či do láhve. Stejně tak je třeba znát, jaké odrůdy vína existují, neboť množství informací v tomto oboru je téměř nevyčerpatelné a stále je možné získávat nové a nové vědomosti. Je mnoho regionů, kde se vinná réva pěstuje, mnoho vinařských odborníků a je také mnoho kvalitních ročníků vín. Je třeba, aby sommeliér toto všechno znal ze strany teoretické, popř. aby se stal odborníkem za určitý region. Po teoretickém vzdělávání je třeba přejít také k praxi a tzv. „přechutnat“ a zapamatovat si, tedy uložit do své „banky chutí a vůní“ jednotlivá vína.

Objektem zájmu z hlediska teoretických aspektů sommeliérství je samozřejmě víno, i když sommeliér musí také znát i další nápoje, mezi které můžeme zařadit pivo, lihoviny, likéry, kávu, čaj, nealkoholické nápoje apod. Je však třeba také vzpomenout tabákové výrobky a tabák. Sommeliér totiž musí umět doporučit hostům, jaké víno se hodí k jakému jídlu nebo naopak, jaké jídlo by se dalo doporučit k určitému vínu. Sommeliér doporučuje také zemi původu, složení, ročník apod. Zkrátka musí syntetizovat veškeré své teoretické a praktické poznatky a na základě toho doporučit víno k určitému jídlu.

Příprava na profesi sommeliéra by měla začít u tuzemských vín. Sommeliér by postupně měl poznat všechny oblasti, regiony, odrůdy. Musí také znát vinařský zákon, proces výroby vína a také praktickou degustaci. Pokud by tomu tak nebylo, nemohl by si získat důvěru a respekt

zákazníka. Na dotaz zákazníka vždy musí umět konkrétně odpovědět, odpověď nemůže znít „Já toto víno neznám, já toto nevím.“

Jakmile se sommelier začne orientovat mezi domácími víny, měl by se obrátit do ciziny, většinou se vinaři jako první zemi „učí“ Francii, neboť Francie je kolébka vinařství. Začíná se obvykle významnými oblastmi, jako je Bordeaux, Burgundská, Champagne, a projít skutečně celou zemí včetně jejích likérů, destilátů či speciálních vín. Po Francii pak následují Itálie a Španělsko, které patří mezi nejvýznamnější vinařské země na světě. Není však možné také zapomenout na sousední země ČR, kde se také vyrábějí zajímavá vína, nicméně jsou bohužel na okraji zájmu. Vína z Německa, Rakouska nebo ze Slovenska často velmi pozitivně překvapí nejen svojí kvalitou, ale také cenou. I na toto musí sommelier myslet, neboť i cena je důležitým faktorem.

Pokud má již sommelier zmapované tyto základní oblasti a pak celou Evropu, je vhodné se obrátit na americký kontinent. Je pravdou, že jak v severní Americe, tak v té jižní, je možné nalézt velmi kvalitní vína, která se vyvážejí do celého světa a která jsou velice populární. Následuje potom Austrálie a Nový Zéland, a následně přichází Asie. I zde se všude pěstuje vinná réva a vyrábí se víno.

Není možné zapomenout také na ostatní nápoje, které nemají vinný charakter. Jedná se o destiláty z obilí a ovoce, pivo, kávu, čaj či minerální vody. Jakmile sommelier obsáhne znalosti o všech těchto nápojích, přechází obvykle na studium doutníků. Je nutné se seznámit se způsobem výroby, původem, značením, velikostí a také se servisem podávání doutníků, stejně jako se skladováním či ošetřováním.

Teoretické znalosti sommeliéra se také musí týkat nákupu těchto komodit. A také musí být odborník na ošetřování vína a správu vinného sklepa. Každá provozovna investuje mnoho prostředků do nákupu vína a sommelier svým vhodným kvalifikovaným počínáním může zefektivnit a tím i ušetřit tyto finance. Dobrý sommelier je i manažerem [19].

1.3.2 Praxe

„Mnoho teoretických poznatků si sommelier může přenést do praktického provozu a ihned je bez problému využít. Existuje však celá řada jiných věcí, které se nedají jinak než prakticky

naučit. Základem je servis, ať už vína, ostatních nápojů či doutníků, které se bez praktického procvičování nedají profesionálně zvládnout. Teprve po mnoha otevřených lahvích šumivého vína získáváte tu správnou jistotu, že zátky nevylétne, nebo vám víno nevyšumí. Dekantace se stává elegantní a krásnou podívanou, když máte jistou ruku a odbourali jste trému před hostem. Čím dříve začnete s praktickým výcvikem, tím dříve budete připraveni na své povolání sommeliera [19].

1.3.3 Degustace

Sommelier by měl umět správně ochutnat a zhodnotit víno. Při výběru vín je degustace nesmírně důležitá, hlavně při výběru vín na nápojový lístek. Proto takové degustaci je nutné věnovat co nejvyšší pozornost. V průběhu degustace vína musí sommelier dbát na rozvahu a vlastní úsudek. Komentář, který je vysloven během degustace, totiž může výrazně ovlivnit okolí i samotného sommeliera. Sommelieři se obvykle řídí svým prvním vjemem, pokud se víno zkoumá opakovaně, může to být pak již zavádějící. První dojem bývá opravdu ten směřodatný, je to ten vjem, který nasměřuje. Druhé a třetí zkoušení vůně a chuti pak slouží většinou jen k tomu, aby se dohledali podtóny daného analyzovaného vína.

Velmi důležité je dbát na správný postup při degustaci vína. Je třeba začít výběrem vína, dále se musí víno uložit, dbát na jeho správnou teplotu a správné otevření. Korek se totiž nikdy nesmí vydrolit. Důležitá je také degustační sklenice. Velice důležité je také to, jak se řadí jednotlivé vzorky. Jedná-li se o vína jedné barvy, je třeba dodržovat pořadí: suché, polosuché, poloslané a sladké. Pokud jde o více druhů vína, doporučuje se pořadí: šumivé, bílé a červené v závěru. Platí však, že i v tomto případě je nutné řadit sladší vína spíše až na závěr, a to bez ohledu na to, jakou mají barvu. Není vhodné totiž chuťové pohárky zahlcovat hned z kraje výraznými vjemy, protože pak na určitou chvíli přestávají objektivně pracovat. Před, nebo během degustace, by se nemělo kouřit, pít kávu, jíst ostrá jídla a používat parfémy či výrazné kolínské vody. Aby bylo možné určit správnou barvu vína, je k tomu nutné správné osvětlení. Nevhodné je umělé osvětlení z trubicových zářivek, které jsou často jediným zdrojem světla v moderních budovách. U červených vín toto osvětlení může vyvolávat nahnědlý odstín, což může být bráno tak, že je víno zoxidováno.

Velmi důležité je také při degustaci použít správné sklo. Standardem je využívat typizované sklenice, které mají tulipánový tvar a krátkou nohu. V tomto typu sklenice dochází k nejlepší kumulaci vonné látky, která vám usnadní hodnocení vína, popř. identifikování vzorku vína. Je však třeba dát pozor na to, že u vín obsahující více alkoholu nebo u destilátů se složky buketu shromažďují u kraje sklenice a ve středu sklenice se kumuluje alkohol. Proto je třeba přivonět nejprve ke kraji sklenice a potom až k jejímu středu. Vyhodnocení vzorku pak musí proběhnout s určitou časovou rezervou a v klidu. Jen tak je možné správně vyhodnotit degustované víno. Vnímání každého člověka je individuální, avšak zdravý člověk je schopen rozeznat až 2000 vůní a z toho jich až 800 najdete ve víně [19].

1.4 Sommelierské potřeby

“Zatímco jednoduché pomůcky pro servírování vína nebo technologické či tradiční hračky propůjčují nalévání vína auru posvátnosti, potřebné nástroje jsou omezeny na několik málo kousků: uzávěr lahve, stojan na láhev, karafa na dekantaci, kleště, stopper, teploměr s rychlým odečtem, chladicí kbelík a sada různých sklenek” [20].

Méně známým nástroje je např. degustační miska, která se velice často zaměňuje se sklenkou na degustaci. Toto rozpoznají pouze vášniví milovníci a znalci vína, resp. je toto známé pouze v sommelierských kruzích, neboť degustační miska je symbol této profese. Mezi méně známé nástroje se také řadí např. vozík na vína [20].

1.5 Degustace

Degustace patří mezi nejsložitější a nejdiskutovanější úkoly, které sommelier má. Probíhá mnoho soutěží, kde se provádí tzv. slepá degustace, kdy musí soutěžící poznat vzorek vína a odrůdu vína, či jeho stáří, podle chuti. Ve chvíli, kdy se naplní sklenka do jedné čtvrtiny svého objemu, se postupuje v následujících po sobě jdoucích krocích:

Senzorické hodnocení vína je staré jako víno samo. Je to vyjádření jakosti vína lidskými smysly, převedeny na číselnou hodnotu nebo slovní charakteristiku. Kvalitu vína určuje komplex vlastností, které uspokojují zájmy nebo vkus spotřebitelů. K posuzování a hodnocení vína je třeba mít dostatek zkušeností a odborných znalostí. Musíme být především vybaveni

dobrymi smysly a chuťovou a čichovou pamětí. Tyto vlastnosti si musíme udržovat pravidelným ochutnáváním vín různých odrůd a ročníků. Víno může být objektivně posouzeno pouze tehdy, pokud jej hodnotí několik degustátorů, z nichž posudků se vypočítá průměr. U přírodních révových vín posuzujeme čistotu, barvu, vůni, chuť a celkový dojem, u šumivých vín ještě perlivost. Za účelem dosažení objektivního hodnocení organoleptických vlastností vín a jejich spravedlivého rozřídění byly vypracovány systémy hodnocení [20].

1.5.1 Vizuální zkouška

Hodnocené vlastnosti:

- Čistota
 - Barva
 - Intenzita
 - Čírost
 - Jiskra nebo zářivost
 - Tekutost
 - Přítomnost oxidu uhličitého neboli perlivost
1. Při nalévání vína je nutné si všimnout okamžiku, když víno začne proudit do sklenky. Pomocí zkoumání nalévání ověřujeme tekutou konzistenci vína a jeho případnou perlivost, tedy přítomnost oxidu uhličitého.
 2. Hodnocení barevného odstínu probíhá tím způsobem, že se sklenka vína nakloní do úhlu asi 45° nad povrchem, který je pokud možno bílý. Je třeba se dívat se shora dolů a zdálky. Nejdříve se hodnotí intenzita odstínu, následně pak, to již z menší vzdálenosti, odstín a tón barvy.
 3. Hodnocení čistoty a čirosti. Je třeba sklenku pozvednout do výše očí, dívat se přímo na víno proti světlu a hodnotit ho z hlediska čirosti a čistoty.
 4. Hodnocení fluidity či konzistence. Sklenka se zvedne do výše očí, a pomalu se s ní zakrouží tak, aby víno omylo stěny sklenky. Na základě toho se vytváří tzv. slzičky a obloučky a na základě toho se posuzuje struktura vína a jeho konzistence či fluiditu včetně obsahu alkoholu.

5. Předmětem hodnocení perlivosti neboli perlení je pěna. Ve chvíli, kdy se víno nalévá do sklenky, se hodnotí, jaké je množství nebo počet bublinek, zrnitost vína, velikost bublinek, jejich kvalita a trvanlivost [20].

1.5.2 Čichová zkouška

Hodnocené vlastnosti jsou následující:

- Jemnost
 - Popis buketu
 - Rozpoznání aroma
1. Je třeba silně přivonět ke sklence s vínem v klidu, bez pohybu. Nasát nejjemnější a éterické výpary.
 2. Na základě krátkých pohybů 15 – 20 vteřin kroužit vínem ve sklence, neboť se tím zvýší odpařování středně prchavých látek aroma.
 3. Pohyb musí být plynulý, jinak by se neuvolnily těžší aromatické molekuly.
 4. Dále je třeba přivonět k prázdné sklence a vnímat vůně, které se do vína dostaly z nádoby, ve které bylo uchováno před nalitím do sklenky. Je třeba analyzovat aroma, které se odpařuje ze zbylé tekutiny ve sklence [20].

1.5.3 Chuťová a chuťově-čichová zkouška

Hodnocené vlastnosti jsou následující:

- Sladkos
- Tělo
- Kyselost
- Hebkost
- Svíravost (adstringence)
- Aroma v ústech
- Vyváženost
- Dochuť

1. Do úst se vezme malé množství vína – opravdu jen málo, několik kubických centimetrů a lehce se opláchne jazyk. Takto se postupně vyhodnotí obsah cukru, obsah alkoholu, tělo, kyselost, hebkost a svíravost vína. Hodnotit by se mělo cca 10 – 15 vteřin. Pokud se víno drží v ústech déle, je vhodné zkoušku zopakovat. Zvýšená teplota a rozředění slin totiž s velkou pravděpodobností změní vnímání chuti.
2. Víno se spolkně a vyhodnotí se konečné vjemy a doba vnímání aroma.
3. Jakmile se víno spolkně, je třeba vdechnout nosem a zřetelně vnímat aroma v ústech [20].

1.6 Sommelierské organizace a soutěže

V České republice je hlavní organizace, která se týká všech sommelierských aktivit, Asociace sommelierů České republiky, která má zkratku ASČR. Tato organizace se v roce 1998 začlenila do Mezinárodní organizace sommelierů – ASI, která je zastřešující organizací všech světových národních asociací.

Ve výše uvedeném textu byl sommelier definován jako profesionál, který je nucen celoživotně vzdělávat, aby mohl svoje povolání vykonávat na profesionální úrovni. Právě soutěžní akce jsou místem, kde může sommelier prezentovat své znalosti a také se může mnohé nové naučit na základě konfrontace svých vědomostí s jinými špičkami v oboru. Soutěže se dělí na národní a světové. Světové soutěže obsahují:

- Slepou degustaci vybraných vzorků vín a destilátů. Obvykle se jedná o bílé a červené víno a dále tři destiláty
- Písemný test, kde se testují znalosti světové enologie (obvykle 50 i více otázek)
- Prokazování umění kombinace vína a pokrmů
- Testování přesnosti rozlévání vína z lahve do určitého počtu sklenic, kdy se testuje maximální přesnost.

Jakmile se splní tyto čtyři části, tři nejlepší soutěžící postoupí do finále, kde mají za úkol prezentovat své dovednosti týkající se servisu spolu s profesionalitou v přístupu k zákazníkovi. V některých světových soutěžích se soutěží také ve vyhledávání odborných informací na internetu nebo úroveň v práci s PC. Soutěž o nejlepšího sommeliera světa se

koná pouze jednou za tři roky a pořadatelem je A.S.I. (Mezinárodní soutěž sommelierů)... [13].

Soutěž o nejlepšího sommeliera Evropy nazvaná podle pořadatele z Champagne Trophée Ruinart se koná jednou za dva roky, podobnými soutěžemi konanými ve Francii je Grand Prix Sopexa, která probíhá v tříletém intervalu a v Portu pořádají soutěž Mister Porto. V České republice jsou již tradičně pořádány soutěže Trophée Bohemia sekt, Znovín Znojmo Cup a Grad Prix Vinex. Přesto že poslední zmíněná soutěž je ojedinělou ve svých netradičních disciplínách, má již letitou tradici v Brně, jako součást jarních potravinářských veletrhů Salima, Vinex...

Tradice je založena na zaměření se na určitou oblast Moravy a k této oblasti směřují také testové otázky. Právě slepá degustace obvykle činí soutěžícím problém a je často brána jako jedna z nejtěžších disciplín, stejně jako písemné testy [5].

Další dovednosti, na základě kterých se sommelieři prezentují, se obvykle na soutěžích shodují a jedná se např. o dekantování staršího vína, servis šumivého vína s doporučením pokrmů, oprava vinného lístku a sestavení menu včetně nápojů. Výjimkou mezi tradičními soutěžemi je Mistrovství sekání sektů. Mezi domácí soutěže, které pořádá ve spolupráci AS ČR, je možné např. zařadit:

- Trophée Bohemia sekt
- Trophée Znovín Znojmo
- Grand prix Brno – Grand prix Vinex
- Asociace sommelierů pořádá každoročně hodnocení vín „Sommelierská pečeť“.

Mezi zahraniční soutěže, které jsou pod patronací ASI, patří:

- Trophée Ruinart
- Mistrovství světa
- Trophée Sopexa
- Master of Port [19].

„Z uvedených skutečností vyplývá, že úspěšný sommelier ovládá určité návyky, které se naučil a s přibývajícími a novými aspekty je zdokonaluje, ale zároveň stále čerpá nové

vědomosti, tak jak se vyvíjejí nové technologie a to nejen v enologii, ale i gastronomii, logistice, managementu, marketingu a dalších souvisejících oborech. Na poslední soutěži Trophée Ruinart, která proběhla v letních měsících 2006 v Remeši, přirovnali sommeliera k herci, který hraje sám sebe a to je velmi výstižná definice, která koresponduje s umem, obrovským psychickým nasazením a skvělými komunikačními dovednostmi. Sommelierem, který reprezentoval Česko v mnoha světových soutěžích a stal se několikanásobným mistrem ČR, je Ivo Dvořák, který získal také titul mistra světa v soutěži HABANOSOMMELIER 2005 na Kubě [5].

1.7 Vzdělávání a pojmy s ním související

1.7.1 Učení

Učení se definuje obvykle jako proces, v rámci kterého se záměrně navozují činnosti, jež vedou k získávání, rozšiřování a rozvíjení znalostí a dovedností člověka, který se učí. Tento proces vede k trvalé změně struktury osobnosti, včetně jejích znalostí, dovedností, postojů, hodnot a chování. Je možné rozlišit tyto typy učení:

- Senzomotorické (smyslově pohybové): vytváří se motorické dovednosti, koordinují se motorické, kognitivní, senzorické a vjemové oblasti.
- Pamětní: abstraktní myšlení, generalizace, vztahy, myšlenkové operace, vytváření struktur,
- Sociální: učení se v průběhu socializačního procesu, zahrnuje také sociální adaptaci či učení se rolím

“Na rozdíl od výuky a vyučování, které jsou spojovány s aktivní rolí vyučujícího (lektora, trenéra, učitele), je učení spjato s rolí samotného vyučovaného (učícího se dospělého, studenta, žáka)” [15].

1.7.2 Rozdíl mezi celoživotním učením a celoživotním vzděláváním

V praxi však dochází nejednotnému a nejasnému používání těchto pojmů, což se odráží také v národních jazycích a jejich doslovných překladech (např. angl.: lifelong learning, fr.: education permanente, něm.: lebenslanges lernen). V českém prostředí se tradičně používá pojem vzdělávání, i když není vždy užíváno jednotně, neboť dochází k narušování zahraničními vlivy nebo jeho neodborným užíváním. V současné době se ujal nejčastěji pojem „učení“, i když jeho používání není úplně opodstatněné. Sémantický rozdíl mezi pojmy „učení se“ a vzdělávání se“ je cítit jasně. Zatímco „učení“ pojmenovává úzce samotný kognitivní proces studenta, „vzdělávání“ má širší význam a vyjadřuje komplexnost učebních aktivit (zahrnuje mj. složku vyučování a hodnocení, organizace a řízení edukačních procesů).

V češtině se tedy nejčastěji využívá termín celoživotní vzdělávání. Tento pojem právě v otázkách spjatých se vzdělávací politikou posiluje lexikální význam systémovosti, komplexnosti, případně též uspořádanosti. Pozn. Uvědomělým používáním pojmu „celoživotní učení“ v pojmenování celého konceptu zdůrazňujeme požadavek na aktivní přístup studenta ke svému celoživotnímu rozvoji (tj. kromě samotného učení i organizaci učení, sebe motivaci, ale také např. podíl na financování a časovou investici) [21].

1.7.3 Kvalifikace

Kvalifikace je soustava schopností, vědomostí, dovedností zkušeností a návyků potřebných k získání oficiálně potvrzené způsobilosti (většinou uznávané státem) k výkonu určité činnosti (povolání, funkce). Získává se přípravou na povolání nebo absolvováním školy a následnou praxí, popřípadě i v průběhu dalšího vzdělávání.

Dále je také možné tento pojem brát jako staticky, tedy jako soubor schopností, dovedností, návyků, ale i osobních vlastností, zkušeností, postojů. Klíčových kvalifikací získaných v průběhu života, s potenciální možností jejich využití pro výkon určité činnosti [15].

1.7.4 Kompetence

Kompetence vyjadřuje určitý žádoucí stav ve vývoji pracovních předpoklad člověka, tedy jeho způsobilost a kvalifikaci v daném pracovním procesu a zařazení v konkrétních podmínkách pracovního procesu. Tento stav se charakterizuje jako soulad mezi objektivními požadavky práce a subjektivními předpoklady pracovníka. Jde přitom o velmi křehkou rovnováhu, která se snadno naruší každou změnou objektivních (vnějších) či subjektivních podmínek [4].

1.7.5 Mentorování

Mentorování je podobné jako koučování, přičemž je zde rozdíl v tom, že mentor mentorovanému přímo radí, doporučuje a stimuluje ho. Mentor je starší, zkušený a poučený, a předává své znalosti a dovednosti dále tomu, koho mentoruje. Mentora si mentorovaný obvykle volí sám [15].

Původ slova pochází z řecké mytologie, kdy mentor byl vychovatelem Odysseova syna Telemacha. V andragogice mentora považujeme za výraz pro rádce, konzultanta, poradce, školitele, který pracuje s mentorovaným (angl. Mentee) zpravidla na pracovišti (nebo ve škole, typicky na vysoké škole). V rámci mentoringu (činnost mentora) mentorovanému radí, motivuje jej, usměrňuje a předává mu své zkušenosti, neboť je oproti němu mnohem zkušenější a poučenější.

Mentoring je založen na dlouhodobé spolupráci mentora a mentorovaného. Mentorovaný si zpravidla volí svého mentora a postupně spolupracují v určité frekvenci a určitým způsobem, který si určí. Vzdělávání je to velice neformální a individualizované, obvykle jsou zde vysoké náklady, neboť role mentora vyžaduje skutečně schopné a všestranně vzdělané, osobnostně vyzrálé a sociálně inteligentní jedince [15].

1.8 Profesní vzdělávání

Další profesní vzdělávání je takové vzdělávání, které se poskytuje osobám, jež ukončili své vzdělávání probíhající v systému počátečního vzdělávání. Označují se tak formy profesního a odborného vzdělávání v průběhu aktivního pracovního života, po skončení odborného vzdělávání a přípravy na povolání ve školském systému. Jeho posláním je rozvíjení znalostí a dovedností, postojů a návyků, vyžadovaných pro výkon určitého povolání. Má přímou vazbu na profesní zařazení a uplatnění dospělého jedince, a tím i na jeho ekonomickou aktivitu. Podstatou je vytváření a udržování optimálního souladu mezi kvalifikací subjektivní (reálná pracovní způsobilost jednotlivce) a kvalifikací objektivní (nároky na výkon konkrétní profese), tedy stálé přizpůsobování kvalifikace pracovníka kvalifikovanosti práce. Další profesní vzdělávání je možné rozdělit na:

- Kvalifikační: slouží k prohloubení či rozšíření stávající kvalifikace; pod touto kategorií si můžeme představit jakékoliv kurzy a další vzdělávací aktivity směřující k rozvoji v rámci stávající kvalifikace; je spojováno s pojmy: Prohlubování kvalifikace je zdokonalováním kvalifikace umožňují podávat vyšší a kvalitnější výkon v rozsahu, jež je v relaci s obsahem a rozsahem práce, kterou pracovník vykonává; realizuje se prostřednictvím získávání nových profesních vědomostí a dovedností; prohlubováním kvalifikace se rozumí též její udržování a obnovování. Zvyšování kvalifikace je zdokonalováním kvalifikace nad rozsah a obsah práce, kterou pracovník dosud vykonává; může být iniciována zájmem na straně pracovníka či zaměstnavatele; zvýšením kvalifikace se rozumí též její získání nebo rozšíření.
- Zaškolení je vzdělávací a adaptační forma kvalifikačního vzdělávání, jejímž cílem je příprava pracovníků k výkonu technologicky jednoduchého povolání s používáním jednoduchých pomůcek a nástrojů, vyžadujících převážně jen znalosti pracovních postupů a dovedností, podmíněné základními pracovními schopnostmi.
- Zaučení je vzdělávací forma, ve které absolvent odborného vzdělání a přípravy získá vědomosti a dovednosti k vykonávání určité činnosti, především v dělnických profesích; může být též součástí podnikové přípravy nekvalifikovaných pracovníků k výkonu pracovní činnosti nebo může být výstupem z rekvalifikačních kurzů [15].

1.9. Vinotéka jako gastronomický provoz

Vinotékou můžeme nazvat obchod, který se specializuje na vína. Obvykle nabízí hlavně lahvová vína s převahou vín od výrobců v ČR. Dále jsou nabízeny různé řízené degustace pro veřejnost nebo další programy, v rámci kterých se poskytuje zákazníkům informace, které souvisí s vínem, vinařstvím nebo vinařskou turistikou. Vinotéka je charakteristická samostatným a uceleným provozem, není průchozí nebo jinak nevhodně funkčně spojená s dalšími prostory.

Provoz vinotéky je vázán na živnostenské oprávnění v oboru Maloobchod/Velkoobchod, kde je činnost nákup zboží za účelem dalšího prodeje. Pokud by byla vinotéka spojena s ochutnávkou vín, je nutné mít oprávnění oboru Hostinská činnost, které je definováno v Nařízení vlády č. 365/2013 Sb. – činnost spočívající v přípravě a prodeji pokrmů a nápojů k bezprostřední spotřebě v provozovně, v níž jsou prodávány. V rámci živnosti je možno poskytovat ubytování. Provozování vinotéky bez ochutnávání spadá pod živnost volnou. Sem spadají všechny druhy podnikání, kde není nutné dokládat odbornou způsobilost, pouze se dokládá splnění všeobecných podmínek – tedy svéprávnost, trestní bezúhonnost a dosažení 18 let.

Pokud se ve vinotéce podávají ochutnávky, jedná se o živnost ohlašovací řemeslnou – hostinská činnost. Aby bylo možné ji provozovat, je nutné splnit nejen všeobecné podmínky, ale je také nutné doložit odbornou způsobilost, praxi v oboru a platný zdravotní průkaz. Odbornou způsobilost je možné prokázat na základě výučního listu tříletého oboru ve spojení s tříletou praxí v oboru, popř. na základě vysvědčení o maturitní zkoušce s doložení dvouleté praxe a nebo na základě diplomu, který dokládá absolvování bakalářského a magisterského studijního programu spolu s dokladem o vykonání jednoroční praxe. Provozovna musí být způsobilá k provozování živnosti na základě zvláštních právních předpisů a musí být zkolaudována k danému účelu užívání. Je nezbytné např. zajistit výměnu vzduchu prostřednictvím aktivního větrání, adekvátní vytápění a osvětlení, hygienické zařízení apod. Není také možné opomenout trvalé a viditelné označení obchodním jménem, IČ a iniciály odpovědné osoby, včetně provozní doby. Tak jako existují předpisy, podle kterých se

zajišťuje způsobilost provozovny pro hostinskou činnost, existují také hygienické předpisy, kterými je také třeba se řídit. Ty jsou stanoveny vyhláškou č. 107/2013 Sb. Z hlediska požární bezpečnosti je třeba se obrátit na hasičský záchranný sbor a obstarat souhlas po náležité kontrole.

Ještě před zahájením činnosti je nutné oznámit záměr podnikat s vinotékou Státní zemědělské a potravinářské inspekci. Je nutné se také zabývat pravidly, kterými se řídí označování vín. Ještě než je započat prodej, je nutné se seznámit s předpisy, které jsou pro toto podnikání nějakým způsobem závazné:

1. Nařízení ES č. 852/2004, které se týká hygieny potravin,
2. Zákon č. 110/1997 Sb. O potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů.
3. Zákon č. 321/2004 Sb. O vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů.
4. Zákon č. 258/2000 Sb. O ochraně veřejného zdraví v platném znění,
5. Zákon č. 634/1992 Sb. O ochraně spotřebitele.

V dnešní době je na trhu již velké množství specializovaných obchodů a vinoték, které jsou ve vzájemné konkurenci. Hlavní náplní těchto obchodů je prodej vína, nicméně pod pojmem vinotéka si každý představí něco jiného.

Základem všech vinoték by měl být specializovaný poradenský servis a individuální přístup ke klientovi a jeho přáním a potřebám. Důležitá je také profesionalita při prodeji vín, která tvoří kulturu prodeje. Je faktem, že existují vinotéky různé kvality a různých konceptů, což je důsledkem vývoje vinné kultury v ČR. Velmi často ve vinotéce najdeme vína od velkých vinařů jak z ČR, tak i ze zahraničí, což může být vnímáno u spotřebitele negativně, protože v rámci vinotéky určitě neočekává uniformnost, ale vína od menších vinařů, velký výběr, invenci a vysokou kvalitu rodinných menších vinařství. Pak již záleží na umu sommeliera, který by na základě svých znalostí a zkušeností či citu dokázal nalézt a vybrat právě ta vinařství, která mají potenciál plně uspokojit zákazníka. Vinotéka se tak stává prostředníkem mezi vinařem a spotřebitelem, a proto může být také vhodným nástrojem marketingu, který určí směr obchodu s vínem.

Pod mnohé vinotéky v rámci rozvoje moderních technologií spadá i e-shop s vínem, kde si zákazník může přímo vybrat a zaplatit víno dle své libosti a toto je mu pak doručeno poštou. Důležitá je také on-line komunikace prostřednictvím webových stránek. Prostřednictvím webových stránek je možné komunikovat a prezentovat širokou nabídku vinotéky. Je nutné dbát na to, aby stránky byly uživatelsky příjemné, přehledné a poutavé [11].

Je také možné doplnit webovou stránku prezentací na sociálních sítích, což je médium, které má dnes obrovskou sílu a jedná se o nejpoužívanější webové aplikace, i v rámci marketingu, např. Facebook [3]. Na portálu Ministerstva zemědělství je také možnost ověřit kvalitu nakupovaných vín prostřednictvím portálu Zatřídění vín.

Je nutné si uvědomit, že práce sommeliera v gastronomickém provozu je velmi specifická. Vzhledem k různým konceptům vinoték se může také lišit práce sommeliera v různých provozech. Lišit se budou také nároky na znalosti, vědomosti a dovednosti dle různých specifik různých provozů. V obyčejné vinotéce by měl pracovat alespoň vyškolený personál, který má základní znalosti o vínu a který má osvojeny také základní dovednosti práce s vínem. Je důležité, aby víno bylo uskladněno na základě parametrů, které stanoví vinař či odborné organizace. V obecném měřítku je možné specifikovat výhody a nevýhody vinoték. Mezi výhody patří.

- prodej lahvových a sudových vín, včetně doplňkového sortimentu
- odborné poradenství a osobní přístup
- kvalitní skladovací podmínky
- garance pečlivého výběru
- možnost uplatnění malých vinařství na trhu
- zajímavá, netradiční vína
- degustace
- existence benefitů a slev pro stálé zákazníky
- obměna nabízeného sortimentu v důsledku vývoje trhu s vínem
- možnost víno ochutnat

Mezi nevýhody se zahrnuje:

- nedostatečný kapitál

- rozsah potenciální klientely
- webová prezentace
- nedostatečná reklama a propagace
- ovlivnění sortimentu nabídkou dealerů velkoobchodů
- malý obrat prodeje
- neznalost personálu, nedostatečné zastoupení odborníků v praxi

Bohužel kvalita vinoték je různá a mnohé z nich nedosahují bodů, které jsou uvedeny v sekci „výhody“. Chybí např. kvalitní zázemí, kde je možné víno ochutnat a nebo personál nemá potřebné znalosti.

1.9.1 Práce sommeliéra a její odlišnosti v gastronomických provozech

V dnešní uspěchané době plné překotného vývoje všech profesí, technologií a nároků na služby jsou nároky na služby v oblasti gastronomie stále vyšší. Dnes jen nestačí pouhý bezchybný a profesionální servis vína u stolu hosta. Sommelier bez ohledu na to, jakého je zaměření, musí stále sledovat moderní trendy a snažit se podporovat vinnou kulturu. Důležité je také své řemeslné umění předávat dál mladší generaci, která by se zasadila o to, aby tato profese byla stále uznávána a dostala se stále na vyšší úroveň.

Není možné si plést sommeliéra třeba s pozicí číšníka či nápojáře. Pozice sommeliéra je plně komplexní a spojuje v sobě umění správně servírovat víno, starat se o víno či manažerské dovednosti. Nutný je také všeobecný přehled a umění odhadnout budoucnost ohledně toho, jaká vína budou moderní, jaká se budou pít, tedy zachytit vývoj a trendy ve vinařství. Sommelier se tak pyšní celkovými znalostmi z oblasti vína a proto je jen málo restaurací, které zaměstnávají pravé sommeliéry. Je to z toho důvodu, že opravdu málo restaurací má možnost disponovat velkými profesionálními sklady vína, o které by se sommelier staral. Profesionální sommelier ke své práci takový sklad potřebuje. Velkou roli hraje také to, že restauratěři i široká veřejnost nemá dostatečné informace o práci sommeliéra. Specifika práce sommeliéra jsou následující:

- Péče o „sklep“. Sommelier má za úkol nakoupit vína, hlídat stav zásob vína, zajišťovat podmínky pro správné skladování vína, jednání s dodavateli
- Výběr vín v dostatečně širokém reprezentativním vzorku od dodavatelů, který se blíží cenově i produktově vizi vinotéky
- Péče o vinný list – sommelier sestavuje vinný list opět s ohledem na provoz a zaměření vinotéky, preference zákazníků či aktualizaci zásob nebo doprodej
- Obecná orientace v gastronomii, všeobecný přehled o gastronomii. Důležitá je znalost vín ale i dalších alkoholických a nealkoholických nápojů, kávy a čaje, popř. také doutníků. Důležitá je také znalost moderních trendů a novinek v gastronomii.
- Znalost legislativy – Je třeba znát zákonné označení vína či další vyhlášky, které s prodejem a skladováním vína souvisí
- Snoubení vína a pokrmů – Sommelier by měl znát, jak je možné kombinovat chutě pokrmů a vína, vědět, jaká vína se hodí k jakým pokrmům.
- Odborné poradenství hostovi
- Pravidelné vzdělávání a prohlubování znalostí, odborné kurzy a semináře, které pořádají vinařství, četba odborných knih a periodik
- Příjemné a profesionální vystupování, znalost slušného chování a etikety, diskrétnost [20].

Pokud bychom měli hledat rozdíly dle gastronomických provozů, je třeba si uvědomit, že každý z provozu má svá specifika a svůj koncept, což se také týká nabídky vín. Rozdíly však není nutné hledat jen mezi subjekty ve smyslu vinotéka, restaurace apod. Rozdíly je totiž možné nalézt také mezi vinotékami navzájem nebo mezi restauracemi navzájem [5].

1.10 Servis vína a jeho nezávadnost z pohledu hosta

Víno je nápojem, které má mnoho tváří a jednou z těchto tváří je také speciální servis, kterému je třeba věnovat náležitou pozornost. Psaných i nepsaných pravidel v této oblasti je velké množství, nicméně zde budou zmíněny základní pravidla a postupy, které nesmí být žádným profesionálem přehlíženy. Ale nejen profesionální sommeliéry, ale také veškerými

znalci a milovníky vín. Víno se pak dokáže konzumentovi odvděčit nezapomenutelným zážitkem, perfektní kondicí a potěší všechny smysly.

1.10.1 Inventář

Aby bylo možné zachovat a ctít status rituálu, kterým je podávání a servis vína, je nutné dát pozor na všechny faktory, které tento rituál ovlivňují. Mezi tyto faktory patří výběr správného inventáře, který na základě rad odborníků dokáže ovlivnit výsledný pocit z vína, ať už pozitivní, tak negativní. Aby bylo možné zvolit správný inventář, je nutné si uvědomit, že pro každý typ a vyznění je určen jiný inventář. Rozdíly jsou často velmi značné. Je možné definovat základní kategorie vína [9]:

1. Dle typu vína
 - tiché
 - šumivé
 - dezertní/likérová
 - nealkoholická
2. Dle barvy vína
 - bílé
 - červené
 - růžové
3. Dle stáří vína
 - mladé
 - staré
4. Dle senzorických vlastností
 - Lehké
 - květinovo - kořeněné aromatické
 - středně plné
 - bohaté s plnou chutí
 - svěží
 - mohutné, velké
 - tříslovité
 - sladké

“Můžeme nakoupit mnoho různých druhů vín z těch nejvzdálenějších známých i méně známých oblastí a různých kategorií v rozdílné kvalitě” [5]. Byť existuje mnoho pravidel, není možné ignorovat přání hosta, neboť host je pánem situace, i když je sommelier přesvědčen o správnosti svého počínání, host má vždy poslední slovo.

Základní pomůckou sommeliera je číšnický nůž – otvírák. Pokud odhlédneme od dvou pákového otvíráku, který se používá hlavně v domácnostech a praxi sommeliera se nepoužívá, neboť pro servis vín není vhodný, je možné zmínit jednopákový otvírák, který existuje jako jednofázový nebo dvoufázový [14]. Aby se servisu dodala určitá elegance a nonšalantnost, doporučuje se využívat dvoufázový otvírák, který je doplněn ostrým nožikem, kterým se odřízne kapsle umístěná na hrdle láhve. Je také třeba vybrat vhodné sklo, tedy typ sklenice. Pokud je zvoleno dobře, je tak podpořen nejen charakter vína, ale i jeho chuť a celkový zážitek z vína. Opět se musí jednat o sklenky, které nebudou postrádat eleganci a noblesu [17].

Inventář potřebný k servisu tichých vín

V gastronomických provozech se potřeby k servisu tichých vín využívají nejčastěji, a to vzhledem k početnosti těchto vín na trhu. Z pohledu nutnosti zajistit kvalitní péče o víno se předpokládá, že sommelier či číšník zdatně ovládají veškeré úkoly a umí precizně podat tichá vína. Tento fakt nikdy nesmí být podceněn a musí se mu věnovat řádná péče. Tichá vína a jednotlivý inventář, který je nutný k servisu, je možné rozdělit do následujících skupin:

1. BÍLÁ VÍNA

- číšnický nůž
- láhve
- tubus (průhledné stěny) či nádoba na led (součástí také podložka)
- talíř na korek
- talířek na odpad
- sklenice dle druhu vína
- degustační sklenice OIV
- příručník

2. ČERVENÁ VÍNA

V tomto případě musíme rozlišit, zda si zaslouží víno dekantaci či nikoliv. Základním inventářem proto můžeme jmenovat:

- číšnický nůž
- láhev
- příručník
- talíř na korek
- talířek na odpad
- vhodné sklenice
- degustační sklenice OIV [5]

3. DEKANTACE

- dekantační košíček
- vinná karafa
- svícen a zápalky [2].

Inventář potřebný k servisu šumivých vín

Šumivá vína jsou skupinou vín, jejichž servis se z určitého pohledu odlišuje od obecného servisu vín.

1. ŠUMIVÁ VÍNA

- číšnický nůž
- láhev
- nádoba na led
- podložka pod nádobu na led
- talířky – na korek, na odpad
- sklenice typu flétna
- degustační sklenice OIV
- příručník [5].

1.10.2 Rituál podávání vína

Existuje mnoho pohledů na to, jak podávat víno, a to od velice úzce pojatých doporučení, tak široká pojednání, která zahrnují kompletní servis vína, včetně správu sklepa či péče o vinný

lístek. Otevření láhve vína musí být vždy rituál, bez ohledu na to, zda se jedná o restauraci nebo o vinotéku. Zkrátka nic se nesmí ponechat náhodě.

Profesionál, který podává víno, nesmí zapomenout na to, že servis neznamena pouze prezentaci, otevření láhve a nalití daného vína, ale také odborné profesionální vystupování a také zajímavý výklad o vínu, stejně tak péči o hostu po celou dobu pobytu ve vinotéce či v restauraci. Nesmí se zapomenout ani na rozloučení [20]. Pro výběr a servis vína je základní komunikace mezi sommelierem a zákazníkem, kterou je možné prezentovat následujícím způsobem:

1. Specifikace stylu vína (evropské, tuzemské, Nový svět...)
2. Uvedení ceny, kterou je host ochoten investovat do láhve vína
3. Specifikace pokrmu, který si chce host objednat nebo který se bude s vínem dobře doplňovat.
4. Žádost o doporučení vina od sommeliéra
5. Uvedení oblíbeného vína, které si host často objednává
6. Pokud nezaujme hosta žádné víno na vinném lístku, je vhodné se zeptat sommeliéra, zda není k dispozici víno, které není uvedeno v nabídce vinného lístku [14].

“Pokládat správné otázky není jen způsob, jak otestovat znalosti obchodníka a jeho přátelský přístup k zákazníkům, ale je to i jediný způsob, jak dostat to, co potřebujete” [17]. Samotný servis musí započít ihned po vstupu zákazníka do gastronomického provozu. Zkušený sommelier pak dokáže odhadnout, zda se host ve vínech vyzná či nikoliv. Následuje objednávka a komunikace s hostem, kdy v konečné fázi se vybere ta správná láhev. Po této úvodní fázi nastupuje již sommelier plně do své role vybírá skleničky na víno, které by podtrhly vnímání a vyznění vína [8].

Obecně se tvrdí, že pro svěží bílá vína, která jsou aromatická, se nejlépe hodí sklenky, které mají tvar tulipánu. Ve své středě jsou vyklenuté a na vrcholu zúžené a okamžitě uvolní vůně, které jsou zadrženy ve sklence. Pokud má sklenka větší rozměry a je více otevřená v oblasti, kde se rty dotýkají sklenky, hodí se více pro vína, která jsou složitější a zrála např. v dřevěných sudech. Víno pak potřebuje ke svému vyjádření prostor a tyto sklenky mu jej dopřávají. Analogický postup se používá pro červená vína, která potřebují sklenku dle svého

stáří a struktury. Pro mladá vína s ovocným buketem se využívá méně klenutá sklenka, a pro vína strohá a archivní se používají skleničky širší s prodlouženými stěnami.

Suchá a šumivá vína a šampaňské burt se podává ve sklenkách, které mají tvar flétny či v píšťalkách. Dlouhé stěny těchto sklenic podporují tvorbu jemných bublinek. Sklenky na vína, která jsou dolihovaná, mají tvar tutlánu nebo mají prodloužené hrdlo, které má rovné stěny. Objemově jsou menší a pohybují se mezi objemem skleničky na bílé víno a objemem sklenky na vinné destiláty [20]. Podávání vína je tak závěrečná část celého sledu úkonů sommeliéra.

Následující body shrnout servis tichých vín

1. Příprava inventáře, který je potřebný k servisu daného typu vína
2. Prezentace základních informací o vínu (zleva)
3. Servis vína – odříznutí kapsle, začištění hrdla lahve, navrtání korku, vytažení korku (v závěru uchopíme do příručníku a lehce vyjmeme z hrdla, korku se nedotýkáme), kontrola korku a předložení korku hostovi, degustace malého vzorku vína sommeliérem, nalití degustačního vzorku hostiteli, dolévání vína hostům a na závěr hostiteli.
4. neustálá péče o hosta – dolévání, komunikace

Pokud je nutné některá vína dekantovat, tzn. zbavit je tzv. depotu a současně způsobit jejich provzdušnění, je nutné:

- láhev přinést ze sklepa v dekantačním košíčku
- obsah láhve dekantovat do připravené a již zavíněné karafy nad svíčkou.

Právě dekantací vína je možné dosáhnout jeho perfektní kondice [2].

I šumivá vína mají svůj postup servisu a opět budou jednotlivé body shrnuty níže.

1. Příprava inventáře, který se používá k servisu šumivých vín
2. Prezentace základních vlastností vína (zleva)
3. servis – odříznutí kapsle, sejmutíagrafy a současné jištění korku palcem ruky v příručníku, uvolnění zátky pomalým otáčením láhve pod úhlem 45°, kontrola korku sommeliérem a prezentace hostiteli, degustace malého vzorku, nalití degustačního

vzorku hostiteli, nalití šumivého vína dle protokolu ostatním u stolu, dolití sklenky hostitele, založení lahve do nádoby s ledem

4. Pečování o hosta po celou dobu jeho pobytu

Navzdory tomu, že existují základní pravidla a poučky, které byly i zde prezentované a které by měl znát každý sommeliér, ale i číšník, se bohužel v praxi tyto postupy nedodržují [6].

1.10.3 Péče o víno

Servis vína má svá specifika, která je nutné poznat, abychom porozuměli jeho problematice, a platí to i v péči o víno, která má opět svá specifika, která budou níže prezentovány. Jedná se zejména o správu sklepa, uložení vín, teplota pro skladování vína apod.

Pro skladování vín je třeba mít speciální vhodný prostor, kdy se musí přihlídnout k efektivnosti, využívání zásob, četnosti nákupů, ale také k cenám vín [5]. Cesta vína k zákazníkovi je započata již ve chvíli, kdy začne sommelier plánovat zásoby. Sommelier jako odborník na víno by měl právě při nákupu projevit svůj přehled o nabídce vín, jejich dostupnosti, schopnosti degustace, znalosti enologie apod. Měl by také sledovat vývoj cen na trhu a vybudovat si všeobecný přehled o trhu s vínem. Ideální pak je, pokud udržuje přátelské vztahy s jednotlivými vinaři.

Pro víno jsou velice důležité podmínky pro jeho uskladnění [20]. Pokud se už zákazník rozhodne víno uskladnit, musí udělat průzkum trhu a nebo dát na radu odborníka, protože k archivaci se hodí pouze ty nejlepší ročníky se specifickými vlastnostmi. Není totiž pravda, že všechna vína se svým stářím zlepšují [9].

Základním aspektem péče o víno je vinný sklep, za který by měl nést odpovědnost sommelier. Zodpovídat by měl nejen za uložení vína, ale také za podmínky, ve kterých víno leží. Jde o faktory jako skladovací teplota ve správné výši, vlhkost, průvan, světlo, absence zápachu či systém skladování.

Skladovací teplota

Skladovací teplota je hlavní faktor, který na víno působí. Průměrná teplota na skladování vína by se měla pohybovat v rozmezí 10 – 12 °C. Teplota může být i rozdílná, nicméně je třeba dát pozor na to, aby prudce nekolísala. Když prudce kolísá, lahve pak mohou začít „dýchat“ a obsah se může dostat do styku s kyslíkem.

Vlhkost

Vlhkost je faktor, který bývá často opomíjen. Není však vhodné jej podceňovat. Obvykle se uvádí, že vlhkost by měla být v rozmezí 75 – 85 %. Zabráni se tak vysychání korku a eliminuje se nebezpečí, že se obsah láhve dostane do styku s kyslíkem. Není však nutné tyto hodnoty přímo dodržovat. Důležité vždy je zabránit, aby docházelo k vysychání korku na jedné straně a odstranit vznik plísní, které jsou silně nežádoucí, na straně druhé v případě, že je vlhkost vysoká. Vysychání korku zevnitř se zabráni tak, že se vína uskladňují ve vodorovné poloze.

Průvan

Je třeba dát pozor na to, že je důležité sklep větrat, nicméně se musí zabránit průvanu, který může mít ve svém důsledku nepříznivý vývoj na skladování vín.

Světlo

Světlo je opět jedním z faktorů, na který je víno náchylné. Pokud by se víno skladovalo byt' jen několik týdnů v osvětlených místnostech, zapříčiní světlo nejen změnu barvy vína, ale také jeho chuti a vůně. Je tak nutné zabránit vstupu denního světla do sklepa a v případě nutnosti využívat jen minimální osvětlení.

Zápach

Víno je v vždy nutné skladovat odděleně, nikdy např. se zeleninou (cibule, brambory). Pak vzniká riziko, že víno získá úplně jiný tón. Nejedná se však jen o zeleninu, ale víno musí být stranou od všech potravin, látek či jakýchkoliv jiných zdrojů zápachu, které by měly vliv na vyznění vína a jeho kvalitu. Nikdy se nesmí zapomenout víno uložit ve vodorovné poloze, mít dostatečné vhodné prostory s dostatkem místa k uložení a také mít propracovaný systém ukládání vín. Vyplatí se také sledovat pohyb lahví.

1.10.4 Víno jako živý nápoj

Každý, kdo zná víno nebo se mu věnuje, ví, že víno se neustále vyvíjí a přizpůsobuje se svému okolí a podmínkám, ve kterých se nachází. Proto jen někdy nastává ten nejlepší čas pro ochutnání, ten čas, kdy je víno v nejlepší kondici. Jen pak je možné si vychutnat plně jeho terroir a péči vinaře. Někdy však víno očekávané parametry nesplňuje. Důvodem může být nekvalitní surovina, vady či nemoci vína [10].

Obvykle však víno očekávání splňuje, někdy však host jen nedokáže patřičně ocenit jeho vlastnosti. V tom případě je nutné hostovi vše řádně vysvětlit a víno mu představit, aby věděl, jak má chutnat a co v něm může nalézt. Nicméně víno se vyvíjí i v láhvi a často tak výrazně, že je až k nepoznání. Proto není dobré vína skladovat před konzumací příliš dlouho, neboť víno je živý produkt a i ta nejlepší vína mají svá doporučená data spotřeby [9].

Je tedy třeba věnovat pozornost vývoji vína, ideální době zralosti se znalostí jeho archivační doby. Po uplynutí této doby může jít kvalita vína velmi rychle dolů. Vývoj vína je však možné ovlivnit správných uchováváním. Proto před nákupem vína je vždy nutné víno ochutnat, zda nemá nějakou vadu [5]. Mnohé vady často ani nejdou postřehnout. Uvádí se, že korkový uzávěr dokáže znehodnotit až 8 % celkové produkce vína. I přesto je korek vinaři i spotřebiteli preferován a vyžadován jako tradiční uzávěr.

Často víno také postihuje oxidáza, která vzniká ve chvíli, kdy se objem láhve dostane do styku se vzduchem. Běžný spotřebitel však nemusí vady a nemoci vína postřehnout. To je úkolem sommeliera, který by měl v případě, že je víno špatné, nabídnout výměnu láhve a nebo kompenzaci. Může se stát i případ, že si host vybere víno sám a nedá na rady sommeliera. Následně zjistí, že víno jeho představám úplně nevyhovuje. Pokud není víno příliš nákladné, doporučuje se hostovi láhev vyměnit za tu, která mu již vyhovuje. Sice není chyba na straně sommeliera, nicméně spokojenost hosta je na prvním místě. Důležitou roli hrají komunikační schopnosti sommeliera, který by měl umět hostovi vysvětlit výběr vína a předejít tomu, že dojde později k reklamaci [12].

1.11 Doporučení pro úvod k párování

Odborníci vytvořili několik "pravidel", které by sloužily jako vodítko při spojování vína s jídlem. Tato pravidla rozšířila některé staré návrhy typu "červené vína s masem, bílé s rybami", aby se zohlednily mnohé další faktory ovlivňující párování jídl a vín, jako jsou důležité složky potravin a vína, jejich textura a příchutě.

Shrnutí malého počtu studií zaměřených na jídlo a víno podporuje několik konceptů:

1. Bez ohledu na metodu ochutnávání (smíšené nebo sekvenční) kombinace a páry vín a jídel mohou potlačit nebo zlepšit dané atributy.
2. Zdá se, že existuje vysoká míra rozptylu vnímání intenzity v potravinových složkách, vinných složkách a vnímané úrovni shody mezi účastníky ve všech studiích. Toto celkové zjištění poukazuje na jednotlivé rozdíly, mezi které patří chuťové preference, přijatelná chuť nebo nepřijatelná chuť, jakož i odborné znalosti v oblasti pokrmů a vína [18].

Každá úvaha o kombinaci vína s jídlem musí začít popřením zavedených principů. Neexistuje tedy žádné platné pravidlo, co je správné a co je nesprávné. Pokud někomu vyhovují jakkoli výstřední kombinace, dopřejeme mu je. „Červené víno s masem a bílé víno s rybami“ je základním předpokladem párování jídla a vína a v některých případech to může být hranicí našeho repertoáru párování. Rozdílné kultury vyvinuly odlišné perspektivy v procesu párování jídla a vína. Tradiční francouzský systém například vytvořil sérii přísných pravidel, které je třeba dodržovat. Zdá se, že obecný americký postoj je "pokud to chutná dobře, vypij to" nebo "oni si objednejí, co jim chutná". Italský systém párování je založen na systému hodnocení doplňkových a kontrastních prvků jídla a vína [7].

Všechny tyto párovací systémy mají kořeny ve vývoji kultury, tradic a obchodních modelů. Každý z těchto systémů je založen na (často) konfliktních rozdílech týkajících se párování jídla a vína a individuálních rozdílech mezi zákazníky v restauracích.

1. Dokonalá kombinace jídla a vína nezaručuje šťastného zákazníka a neexistují žádné dokonalé spojování jídla a vína, které by všichni milovali. Při párování pro individuální hosty existuje mnoho osobních preferencí.
2. Ať už mluvíme o těle (jako v případě červeného vína s červeným masem) nebo jiných potravinových a vinařských prvcích, kombinace jídla a vína se mohou doplňovat nebo mohou být mezi sebou v kontrastu.

K párování jídla s vínem je třeba přistupovat s velkou opatrností, neboť i to nejexkluzivnější víno nebo jídlo lze zabít nesprávnou volbou jednoho z nich. Úkolem sommeliera je najít bod, kdy se jídlo a víno setkají a vyzvednou vlastnosti a přednosti obou. Toto fascinující křížení je právě to, co nazýváme párováním. Jde o složitou disciplínu, dlouholetou oběť subjektivity a improvizace.

1.11.1 Hodnotící smysly při párování

Nejlepší způsob snoubení je často produktem pokusů, experimentů a kreativity. Kuchař a someliér tak mohou popustit uzdu své fantazie. K dosažení neoptimálního snoubení se dá říci, že principy kontrastu a shody protichůdných vjemů jsou hlavní body, kterými se degustátor řídí. Výrazem shoda rozumíme částečný soulad a harmonii chuťových vjemů, které se následně posilují. Slovem kontrast se naopak rozumí to, že chuťové vjemy, jsou ve vzájemném protikladu, staví se proti sobě a navzájem se zmírňují až po utlumení chuti jídla nebo vína. Základní a přípravnou fází je tedy pomocí důkladné analýzy zjistit, jaké vjemy víno zvýrazní v poměru k těm, které vnímáme v jídle. Chuťové a chuťově-čichové vjemy používané při hledání a analýze vína a pokrmu jsou: vnímání slanosti, kyselosti, hořkosti, sladkosti, lahodnosti, vnímání aromatických vjemů a některé dotykové vjemy jako olejnatost, šťavnatost a tučnost. Dalším důležitým krokem pro zjištění správného souladu vína a jídla je zohlednit jejich strukturu. Tímto termínem se rozumí složitost a bohatost ingrediencí v jídle a chuť, aroma a vůně vína. Struktura jídla a vína se musí shodovat: složitý pokrm nejlépe doprovází víno bohaté na aroma a naopak - jednoduchý pokrm připravený ze dvou či tří ingrediencí se výborně snoubí s vínem jednodušším [18].

Většina autorů uvádí, že ocet a víno se neshodují. Mořská voda a vše co ji obsahuje se nesnese s červeným vínem (hořká chuť). Vajíčka nejsou vhodná v kombinaci s vínem. Jídla z exotických kultur, které neznají vína se obvykle nezapíjet vínem. S uvedenými pravidly se dá souhlasit jen do určité míry. Stejně jako se vyvíjí víno, vyvíjí se i přístup lidí k novým poznatkům. V některých zemích se středomořskou kuchyní je zvykem podávat k mořským rybám červené víno. Mýty o nevhodnosti kombinovat mořské ryby k červeným vínům je otázkou názoru a koresponduje s faktem, že pokrm je nutné vnímat jako celek, s ohledem na použití všech složek a ingrediencí [5].

Pokud vybíráme pokrm k vínu, platí pravidlo, že čím je chuť vína delikátnější, tím by mělo být také jídlo delikátnější. Pokrmy s výraznější a plnější chutí mohou být doplněny plnějšími a více aromatickými víny. Toto pravidlo se ale může měnit podle přizpůsobivosti jednotlivým a individuálním požadavkům. Každý z nás vnímá chuť a vůně jinak, jakož i sladkost, kyselost a hořkost. Dále vnímáme individuálně taktéž i jemnost či plnost ale také delikátnost určitého pokrmu:

Vizuální aspekt - posuzování vzhledu vína či pokrmu. Ať už jde o víno nebo pokrm, vzhled je pro nás určující, hlavně pro jeho pozdější přijetí nebo odmítnutí. Jde o první kontakt, který zkušenému konzumentovi hodně napoví.

Vůně a aroma vín a pokrmů. Čichová analýza předchází chuťové. Vůně jídla či vína může být velmi intenzivní a ucítíme ji při podávání. Vůně mohou působit příjemně, neutrální, ale také zvláštní až negativní. Jak vína, tak i pokrmy mohou ve vůni prokazovat příjemné vlastnosti odrážející jejich složení.

Hodnocení chuti a konzistence. Analýza chutí je jedna z nejdůležitějších fází zkoumání, která potvrdí nebo vyvrátí předem stanovené hypotézy, a to jak při pokrmu, tak i při nápoji. Mezi základní složky chuti se řadí sladkost, slanosť, kyselost, hořkost a pálivost. Základem je odhalení a následné vyhodnocení chuti a škály intenzity. Škálu vlastností je vhodné upřesnit individuálně s rozlišením intenzity jednotlivých atributů. Vzájemný dopad na víno, ale i obráceně na pokrmy má párování pouze pokud délka trvání chuti nebo aroma svou intenzitou převyšují běžnou normu [7].

Celkový dojem je zásadní pro vytvoření harmonie mezi vínem a pokrmům. Jde o komplexní výsledek senzorického vnímání - jak na nás působí všechny tři parametry vína či pokrmu.

Výsledkem je nejdůležitější - chuť, kde se odráží vše od kvality použitých surovin, přes receptury, technologické zpracování až po chuťové ingredience. Kompozice vhodné variace enogastronomických spojení předpokládá základní znalosti principů vhodného a nevhodného párování [16].

Osvěžení. Mnohokrát víno slouží jednoduše jako uspokojujivé osvěžení našeho výběru jídla. V tomto případě se víno používá jako podpůrný aktér ve vztahu mezi jídlem a vínem - příjemným, osvěžujícím nápojem s výběrem jídla. Z této perspektivy může být osvěžení vhodné, pokud má výběr jídla charakteristiky, které výrazně omezují jakoukoliv synergickou volbu vína. Například silně ochucené nebo kořeněná jídla mohou potřebovat osvěžující víno, které ochladí a očistí chuťové pohárky na další kousek jídla [7].

Neutralita. Mnohé z vín jsou navrženy tak, aby minimalizovaly jakékoli možné špatné párové "poškození" a eliminovali situace špatné shody. Tyto párové situace jsou průměrné a příjemné, ale chybí jim prvek individuality a vynikající gastronomický zážitek. V mnoha případech se můžete ocitnout v situaci (například velká bufetová večeře), která má širokou škálu možností stravování; neutralita v takových situacích může být žádoucí, aby vybraná vína seděli přiměřeně dobře k široké škále stravovacích stylů.

Synergie. Slovo synergie odvozená z řeckého slova "sunergos", což znamená kombinovaný efekt všeho. Při výběru jídla a vinných párů je tento efekt hodně krát hlavním cílem - víno a jídlo se kombinuje, aby spolu vytvořili zcela nový a vynikající gastronomický efekt. Všechny tyto možnosti jsou správné a rozhodnutí o použití jednoho nebo druhého je podmíněno situací [18].

Kontrast je tedy hlavní zásadou jednoho ze způsobů párování. Na základě mechanismů fungování chuti se slanost, tučnost, šťavnatost, sladkost, tučnost, kořenitost a aromaticnost pokrmu snoubí s vlastnostmi vína, jako je jeho jemnost, alkoholovost, přítomnost tříslovin, čerstvost, lahodnost a perlivost. Slanost a pocity hořkosti a kyselosti jsou vjemy tvrdosti, v kontrastu s nimi musí být víno spíše velmi jemné, aby krotily tyto protikladné vjemy. Olejnatost je dotykový vjem, který je vnímán jako pocit kluzkosti v ústní dutině. Je vyvoláván přítomností tuku v jídle. Na takové olejnaté jídla třeba volit víno s dostatkem tříslovin, čímž

budou v kontrastu. Třísloviny vyvolávají v ústní dutině pocit drsnosti, která stojí proti kluzkosti oleje. Pokud jídlo díky přítomnosti tekutin a šťáv navozuje v ústech dotykový vjem šťavnatosti, je vhodné volit víno, které ústa osuší s vyšším obsahem alkoholu. Pokud jde o sladší jídlo, vhodné víno by mělo disponovat potřebnou kyselostí, svěžestí, lahodností a eventuálně perlivostí. Jemnost jídla pak kontrastuje s pocity tvrdosti vnímanými ve víně. Pokud jídlo vyvolává v ústech pocit mastnoty a navrstvení, je vhodné vybrat víno s opačnými vlastnostmi tedy kyselejší, šťavnatější a perlivější. Při párování aromatických a kořeněných jídel, které navozují výrazné chuťové a čichové vjemy je třeba postupovat velmi opatrně [18].

Velkou roli kromě značky či odrůdy hraje také ročník a oblast pěstování révy, půdní a klimatické podmínky. Dalším kritériem je, zda bude podávané víno mladé, svěží - ovocné, či středně plné s tóny kořenitými, minerálními nebo zda to bude víno s vyzrálým buketem a plnou tříslovitou komplexní chutí. To se také bude týkat jídel, které je nutné vnímat nejen z hlediska barvy masa, ale také ingrediencemi, které byly použity, tedy celého pokrmu včetně příloh, omáček a podobně. Harmonie mezi vkusem, chutí a vůní je založena na analogii senzorických kvalit a spočívá v tom, že chuťově bohatému vínu nevyhovuje neutrální jídlo bez chuti, rustikální jídlo si zas žádá svěží víno. Nejde zde o vzájemnou konkurenci mezi jídlem a nápojem, ale naopak o podporu jednotlivých vjemů. Jde však o umocnění a potěšení smyslů [5].

Je tedy nutné, aby se zabránilo překrývání vůní uvolňujících se z vína a jídla. Při párování se lze řídit jako teorií kontrastu, tak i shody. Každé pravidlo má své výjimky. Princip shody se používá hlavně při cukrářských výrobcích, to znamená u většiny dezertů. Výběr vhodného vína závisí na typu jídla a na stupni vnímatelnosti sladké chuti. Obvykle platí, že čím vyšší je pocit sladkosti v jídlech, tím sladší by mělo být víno [18].

Další odborníci nesouhlasí s vlivem klíčových prvků v potravinách a víně jako hlavních řidičů vnímání shody s několika spisovateli v oboru, kteří tyto prvky rozdělují do tří hlavních kategorií: chuť, textura a příchut'.

2. PRAKTICKÁ ČÁST

2.1 Úvod do praktické části

Všeobecně se uvádí, že sommeliér by měl znát a umět poradit se snoubením vína a pokrmů. Sommelier by měl znát, jak je možné kombinovat chutě pokrmů a vína, vědět, jaká vína se hodí k jakým pokrmům. V praxi však často dochází k tomu, že lidé reagují na různé chutě pokrmů a vína jinak, než se předpokládá.

Postupem času se však do módy mohou dostávat jiná vína, může se měnit poptávka po různých vínech a můžou se také měnit chutě hostů. Jelikož chce vinotéka podávat k vínům také jídlo, hlavně na speciální akce, požádala pravidelné účastníky degustací, mezi kterými jsou i odborníci na víno, aby se zúčastnili výzkumu, který se bude zabývat tím, jaké víno se hodí k jakému jídlu. Na základě výsledků by pak bylo zřejmé, která jídla hostům spolu s vínem nabízet.

2.2 Analytická část

Právě tyto zkušenosti se sommeliéry byly čerpány ze třech brněnských vinoték:

- Vinotéka A
- Vinotéka B
- Vinotéka C

2.1.1 Praktický výzkum

Majitel jedné z těchto vinoték, vinotéky A, se rozhodl pro následující akci: Uspořádá degustaci, u které bude podávat dvě různá menu a účastníci degustace budou hodnotit, do jaké míry se víno hodí k jednotlivým jídlům.

Účastníci těchto degustací byly z drtivé většiny lidé, kteří už vinotéku navštívili, mají pozitivní vztah k enogastronomii a tomuto tématu se věnují již delší dobu. Kapacita vinotéky

na takový druh akce je 15 míst, výzkumu se tedy zúčastnilo 15 osob. Během párování probíhal také kvalitativní výzkum, který sestával ze skupinových a polostandardizovaných rozhovorů během degustování. V nich se rozebíraly hlavně složky vína a jídla, nejprve samostatně a následně jejich kombinace. Účastníci ve všech případech živě diskutovali a přinášeli velmi hodnotné názory, na pokládané otázky.

Hodnotící arch obsahoval stupnici od -5 do 5. Cíl nejvhodnějšího párování a tedy harmonie vína a jídla se nachází uprostřed stupnici a představuje ji číslo 0. Toto číslo se tedy stalo nejžádanějším momentem střetu vína a jídla, jejich vzájemného působení a následného souladu a harmonie, kdy se víno a jídlo navzájem podporují a doplňují. Směrem doleva stupnice sestupuje do minusových čísel, kde číslo -5 představuje úplnou převahu jídla nad vínem a tedy nesprávně zvolené párování. Na druhé straně stupnice se nachází číslo 5, které zase představuje úplnou převahu vína nad jídlem a tedy také špatně zvolené párování. Následně byl proveden vážený průměr.

2.2.1 MENU 1

Předkrm - Rajčatové Gazpacho s kozím sýrem a pěstební bagetkou.

Gazpacho, dnes už velmi oblíbená studená polévka, pro začátek ideální. Představuje svěží start, který tělo příjemně připraví na zbytek menu.

Vína k párování:

1. Buena Pinta / Bodegas Ponce / červené suché, Španělsko, Manchuela Buena Pinta

ročník 2015 je složením 60% Moravia Agria, kterou doplňuje Garnacha. Kupáž s Garnacha, aby jí dodala kousek lehkosti a zvýšila kyselinky. Fermentovaná celých třásní, přírodní kvasinky, zrání ve starých dubových sudech. Plněné bez číření či filtrace s minimální dávkou síry. Charakteristika: Rubínově červená barva vína. Ve vůni dominují tóny červených bobulovin a květín, s nuancemi minerality. S velmi osvěžující kyselinkou.

2. Poezie / Marvel Tinde / červené suché, Slovensko, Levice Dominují Svatovavřínecké a Frankovka, 20% Pinotu Noir 10% Alibernetu.

Každá odrůda vinifikovaná samostatně. Vína zrály na sedimentu 14 měsíců v dubových sudech. Plněné bez filtrace. Charakteristika: Středně intenzivní barva s purpurovým lemem na okraji poháru. Ve vůni dominuje červené ovoce. Velmi živé, svěží a šťavnaté víno. Středně plné tělo, dobré taniny a kyselinka.

3. Frankovka rosé / Víno Nichta / růžové polosladké, Čajkov - 100% Frankovka.

Víno vinifikace v nerezových tancích. Charakteristika: Jasná růžová barva. Ve vůni jahody a maliny v kombinaci s jemnými kyselinkami a sladkou dochutí.

Tabulka 1: Výsledky hodnocení – Menu 1 předkrm

Název vína	Průměr	-5	-4	-3	-2	-1	0	1	2	3	4	5
Buena Pinta	1	0	0	0	0	1	9	3	2	0	0	0
Poézia	1,66	0	0	0	0	0	6	3	3	2	1	0
Frankovka modrá Rosé	3,2	0	0	0	0	0	0	1	2	6	5	1

Zdroj: vlastní zpracování

Zhodnocení párování na základě rozhovorů:

Zúčastněný 1 zhodnotil první víno takto: „První víno bylo stejně osvěžující jako polévka. Kyselinka a jemné třísloviny mi doslova učarovaly a výborně se hodily k rajčatům, středně plné tělo se nezvyšovalo nad polévkou, neovládala ale provázelo. Víno také zvládli kozí sýr i bagetu.“

Zúčastněný 2 zhodnotil druhé víno takto: „Při tomto víně bych ocenil ovocnost a uhlazené taniny, které nezatěžovaly polévku. Víno pro mě bylo ale trochu silnější než si Gazpacho vyžadovalo.“

Zúčastněný 3 zhodnotil třetí víno takto: „Cukr ve víně mi překrýval chuť polévky ze které se tak vytrácela svěžest surovin. Tento fakt mi snížil celkový dojem z polévky.“

Hlavní jídlo - Grilovaný mečoun s celerovou vanilkovým pyrém.

Mečoun patří mezi mé nejoblíbenější ryby, tělem a texturou masa se podobá tuňákovi, ale maso je bělejší a ještě jemnější. Vanilka je skvělým partnerem k smetanové jemné chuti a slouží jako kontrast k rybám.

Vína k párování:

1. Sivi Pinot Ambra / Movie / bílé suché, Slovinsko, Brda

Čisté Rulandské šedé. 10 denní macerace na slupkách. Fermentace byla dokončena dřevěných Barika z francouzského dubu, kde víno zrál 18 měsíců na vlastních kalech. Ve víně nebyla přidána žádná síra ani jiné konzervační látky. Charakteristika: Jantarově zlatou barva. Ve vůni cítit tóny sušených fiků i karamelu. Chuť je suchá, středně plná s pocitem svěžesti, díky kyselinkám. Máslová textura.

2. Hess Collection Napa Valley Chardonnay / Hess Collection Winery / bílé suché.
USA, Napa Valley

Čisté Chardonnay. Hora Mount Veeder má specifické horské podmínky pro pěstování hroznů. Révu zde bojuje a koncentruje v sobě energii, čehož výsledkem je intenzivní hrozny. Charakteristika: Ve vůni dominují tóny hrušky a vanilky, které plynule přecházejí do chuti vína, která má působivou mineralitu. Bohatá chuť a plnost vína je vyvážená jemnou kyselinkou.

3. Kreuznacher Krötenpfuhl Riesling Kabinett / Weingut Dönnhoff / bílé polosladké,
Německo, Nahe 100% Riesling.

Víno fermentovalo a zrál v nádržích z nerezové oceli. Charakteristika: Vyváženost evokuje suchost navzdory obsahu zbytkového cukru. Ve víně se prolínají ovocné tóny s dominancí citrusů, meruněk a hrušek, které jsou v souladu s jemnou a ovocnou kyselinkou.

Tabulka 2: Výsledky hodnocení – Menu 1 hlavní jídlo

Název vína	Průměr	-5	-4	-3	-2	-1	0	1	2	3	4	5
Sivi Pinot Ambra	0	0	0	0	2	3	7	1	1	0	0	0
Hess Collection Napa Valley Chardonnay	0,8	0	0	0	2	1	4	4	3	1	0	0
Krötenpfuhl Riesling Kabinett	1,8	0	0	0	0	0	3	4	5	2	1	0

Zdroj: vlastní zpracování

Zhodnocení párování na základě rozhovorů:

Zúčastněný 1 zhodnotil první víno takto: „První víno mi spojilo kontrastní chutě tohoto jídla a pro mě bylo vůbec nejlepší z trojice vín. Bohaté a plné, přitom díky kyselince stále svěží.“

Zúčastněný 2 zhodnotil druhé víno takto: „Bohatost druhého vína také více méně zvládla všechny prolínající se chutě jídla. Víno mi ale přišlo o kousek mohutnější, než by bylo k takové rybě vhodné, možná by si lépe sádklo k masnější rybě.“

Zúčastněný 3 zhodnotil třetí víno takto: „Pro mečouna byl obsah zbytkového cukru v třetím víně trochu vyšší, než by se mi žádalo a víno tak začalo mít převahu.“

Dezert - Čokoládové crème brulée.

Crème brulée se z francouzské kuchyně přepracovalo na dezert, který zná celý svět. V tomto případě jsem volil jeho čokoládovou variantu. V menu se vyskytovalo několik silných chutí a čokoláda zde má za úkol uzavřít celé menu a uklidnit chuťové pohárky. Mix roztáté čokolády se smíchá se žloutky a cukrem a dá se v servírovacích miskách zapéct do trouby. Jde tedy o mírně těžší a sladké jídlo, ale následuje po svěžím předkrmu a relativně lehkém hlavním jídle. Vína k párování:

1. Cream / Bodegas Gutiérrez Colos / sladké sherry, Španělsko, Jerez

Víno je složením odrůd Palomino fino a Pedro Ximénez. Cream je klasické dolihované Oloroso obohacené odrůdou Pedro Ximénez. Obsah cukru se pohybuje na úrovni 115 gramů na litr. Víno zrál 5 let v dubových sudech. Označení sherry dnes mohou legálně používat jediné vína vyprodukované v Jerezu.

Charakteristika: Mahagonová barva. Disponuje mimořádně plnou a pronikavou vůní i chutí. Cítit sladkost, která však není přehnaná, je podmanivě kulaté, s oříškovými dotyky a jemným kouřovým nádechem. Dlouhý závěr.

2. Amalaya Blanco Dulce / Bodega Amalaya / bílé polosladké, Argentina, Salta 85% Torrontés, 15% Riesling.

Fermentace probíhala při řízené teplotě mezi 14 a 16 ° C a byla zastavena teplotou -2 ° C na zachování požadované hladiny zbytkového cukru. Zbytkový obsah cukru je vybalancovaný s kyselinkou

Charakteristika: Světle-žlutá barva. Ovocná vůně s tóny banánů a ananasu v kombinaci s jemnou květinovou svěžestí, kterou zajišťuje 15% odrůdy Riesling. Je krémové a nasládlé s vyvážením mezi kyselinkou a zbytkovým cukrem.

3. The Welder Chenin Blanc / Glen Carlou / bílé sladké, Jihoafrická republika, Paar

Čistý Chenin Blanc. Obsah zbytkového cukru je těsně nad 100 g / l. Víno fermentovalo v nerezových tancích při teplotě 13 ° C po dobu 4 týdnů.

Charakteristika: Bledá citronová barva. Ve vůni dominují meruňkové tóny v kombinaci se zeleným jablkem. Sladkost krásně vyvažuje a doplňuje chuť tropického ovoce, broskve a hrušek. Pěkná kyselinka v závěru vyvažuje sladkost vína.

Tabulka 3: Výsledky hodnocení – Menu 1 dezert

Název vína	Průměr	-5	-4	-3	-2	-1	0	1	2	3	4	5
Cream	1,53	0	0	0	0	0	7	3	2	3	0	0
Amalaya Blanco Dulce	-0,53	0	0	1	3	4	1	2	1	0	0	0
The Welder Chenin Blanc	-1,2	0	1	4	2	3	5	0	0	0	0	0

Zdroj: vlastní zpracování

Zhodnocení párování na základě rozhovorů:

Zúčastněný 1 zhodnotil první víno takto: „Středně sladká varianta sherry mi k tomuto dezertu sedla výborně. Víno nebylo příliš sladké a neunavilo mě. Oříškové tóny vína a jemná kouřivost mě nadchly a vytvořili pro mě nejlepší kombinaci u tohoto dezertu.“

Zúčastněný 2 zhodnotil druhé víno takto: „Líbila se mi sladkost a ovocnost, typově mi však víno až tak nesesedlo k čokoládovému crème brulée. Poměrně vysoký obsah kyselin vzhledem k čokoládě mi působil dost rušivě a víno mi s jídlem tak nepřišlo v rovnováze.“

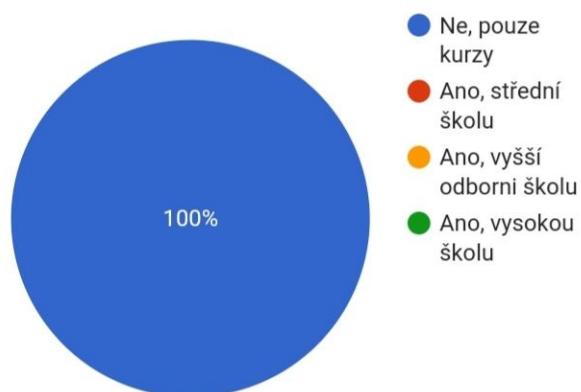
Zúčastněný 3 zhodnotil třetí víno takto: „Díky kyselince třetího vína jsem v něm vůbec necítil obsah zbytkového cukru, což dobře ladí se sladkostí dezertu. Víno bylo ovocné a plné, ale možná bych si ho uměl ještě lépe představit k čistému crème brulée, čokoládu zvládalo, ale bylo to už na hraně.“

2.2.2. Dotazníkový průzkum

Taky se sommeliery vybraných třech vinotek bylo provedeno dotazníkové šetření. Jsou měli pár otázek pro zjištění odborné znalosti, dovednosti a schopnosti vykonávané profese a celkové spotřebě sommeliera pro zákazníky.

Otázka č. 1: Máte vzdělání v oboru?

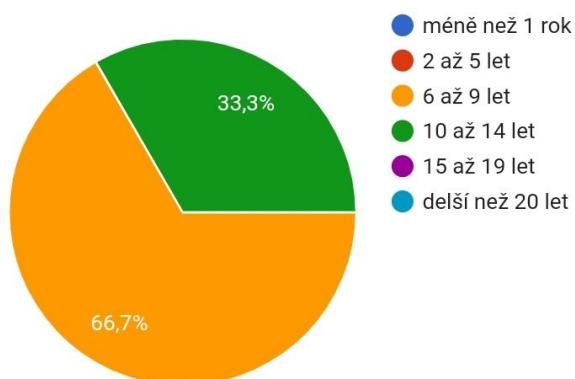
Z výsledků je známo že, všichni účastníci průzkumu měli pouze sommeliersky kurzy.



Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 2: Jak dlouho vykonává praxi sommeliéra?

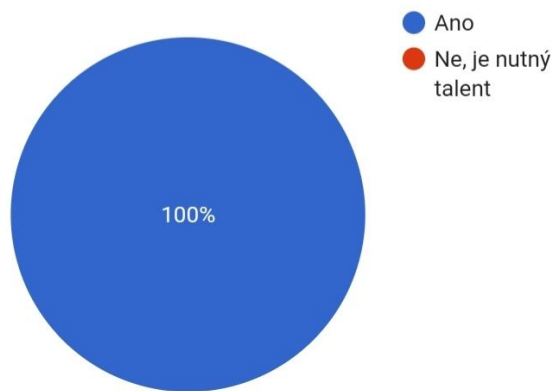
Většina respondentů na tuto otázku odpověděla, že má zkušenosti v praxi 6 až 9 let.



Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 3: Může se sommeliérství naučit každý, nebo je nutný talent?

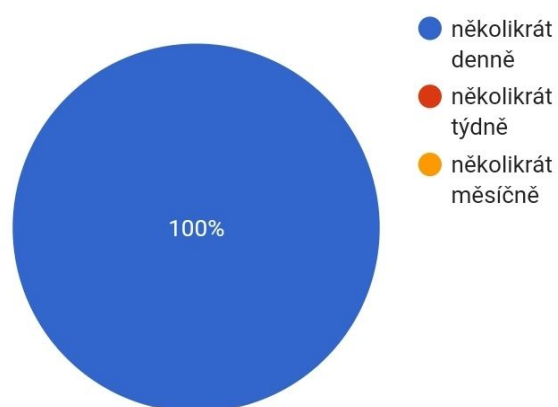
Všichni účastníci odpověděli na tuto otázku, že sommeliérství se každý může naučit.



Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 4: Jak často lidé ve vaší práci žádají o radu?

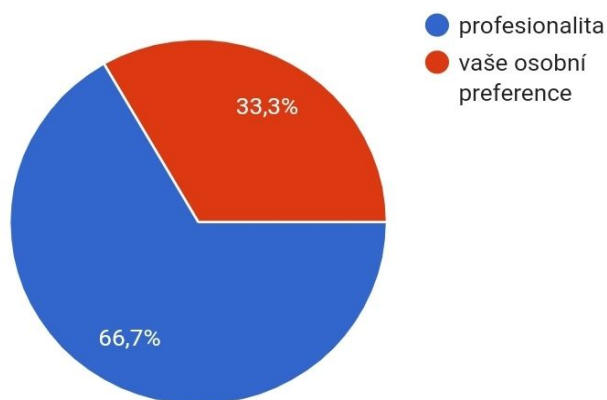
V páté otázce jsme zjišťovali, že všech respondentů, ve jejich práci, lidé žádají o radu několikrát denně



Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 5: Když se k vám lidé obracejí, na co obvykle věnují pozornost?

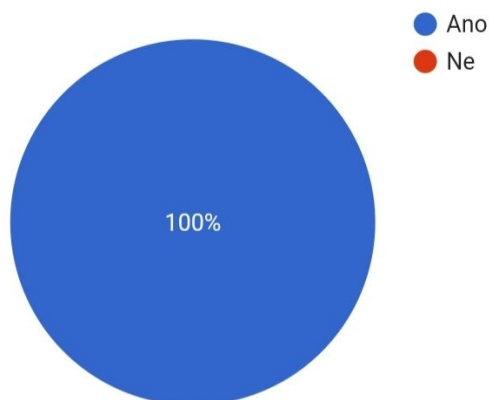
Z uvedených odpovědi vyplývá, že obvykle zákazníci věnují pozornost na profesionalitu sommeliera.



Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 6: Sledujete nové trendy ve sommelierství a gastronomii?

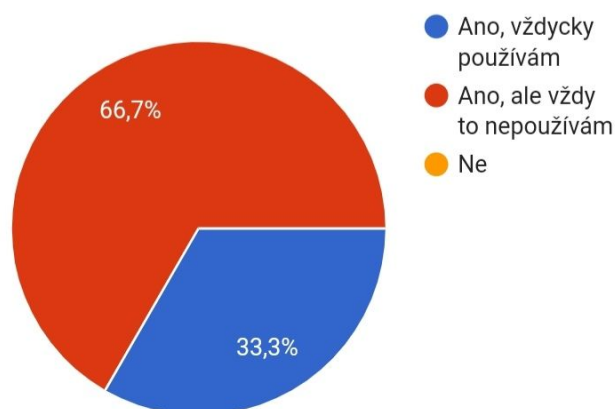
Na otázku číslo sedm, všichni respondenti odpověděli, že sledují nové trendy ve sommelierství a gastronomii.



Zdroj: vlastní zpracování

Otázka č. 7: Používáte ve své práci nové trendy?

V poslední otázce zjistili, že většina respondentů ve své práci vždy nepoužívá nové trendy z sommelierství.



Zdroj: vlastní zpracování

2.3 Návrhová část

Je nutné podotknout že v dnešní době moderní sommelier by tedy měl sledovat všechny moderní trendy a v rámci své práce na ně reagovat. Protože tak jak se mění trendy ve vinařství, se mění také trendy v chutích a přístupu zákazníků k vínu. Někdy je třeba odhodit zbytečný konzervatismus, i když mezi mé návrhy jistě nepatří, aby se sommelierské řemeslo nějak zlehčovalo. Je ale třeba nepodlehnout rutině, neboť jak se ukázalo v dotazníkovém šetření v rámci degustace, různí lidé mají různé chutě a tak je nutné při degustaci nejprve také poznat člověka, který degustuje, poznat jeho chutě, a až pak mu představovat či doporučovat vína.

Zdůraznila bych, že sommeliéři musí být otevřeni novým trendům v oblasti vinařství a tyto trendy také musí ochotně představit zákazníkovi. Není možné před těmito trendy zavírat oči, jak se někdy stává a není možné tyto trendy ignorovat. Je třeba také respektovat počasí a přírodní živly, neboť i ty mají vliv na úrodu vína a na nabídku na trhu. A na co se tedy do budoucna zaměřit? Jaké budou trendy? Co vinařům a sommeliérům navrhnout?

ZÁVĚR

Cílem zpracované práce byla analýza role sommeliéra ve stravovacích zařízeních v Brně. Dále zjištění odborné znalosti, dovednosti a schopnosti vykonávané profese a celkové spotřebě veřejnosti po sommeliérství.

Dotazníkové šetření ukázalo se, že v mnoha brněnských vinotékách sommeliéři „jedou“ dlouhé roky v zajetých kolejích a jako by ani neakceptovali, že doba se mění a že do kurzu přichází nová vína, že se různě mění módní vlny ve vinařství a gastronomii. Hlavně starší sommeliéři mají někdy sklon pracovat podle zajeté šablony a příliš se neohlížet na nové moderní trendy ve vinařství.

A provedena akce ukázalo, že jednotliví sommeliéři a hodnotitelé vína měli různé názory, byť od sebe nebyly často velice vzdálené, byly různé. Z toho vyplývá, že každý člověk je individuální a má různé chutě. Úkolem sommeliéra je tak spíše představit možnosti kombinace jídla a vína, představit jednotlivá vína a doporučit hostovi, které víno by se hodilo k jeho vybranému jídlu nebo k dané příležitosti.

SEZNAM TABULEK

Tabulka 1: Výsledky hodnocení – Menu 1 předkrm

Tabulka 2: Výsledky hodnocení – Menu 1 hlavní jídlo

Tabulka 3: Výsledky hodnocení – Menu 1 dezert

Příloha 1: DOTAZNÍK

1. Máte vzdělání v oboru?

- Ne, pouze kurzy
- Ano, střední školu
- Ano, vyšší odborné školu
- Ano, vysokou školu

2. Jak dlouho vykonává praxi sommeliéra?

- méně než 1 rok
- 2 až 5 let
- 6 až 9 let
- 10 až 14 let
- 15 až 19 let
- delší než 20 let

3. Může se sommeliérství naučit každý, nebo je nutný talent?

- Ano
- Ne, je nutný talent

4. Jak často lidé ve vaší práci žádají o radu?

- několikrát denně
- několikrát týdně
- několikrát měsíčně

5. Když se k vám lidé obracejí, na co obvykle věnují pozornost?

- profesionalita
- vaše osobní preference

6. Sledujete nové trendy ve sommeliérství?

- Ano
- Ne

7. Používáte ve své práci nové trendy?

- Ano, vždycky používám
- Ano, ale vždy to nepoužívám
- Ne

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] AILER, Š. Vinařství & someliérství. Praha: Nakladatelství Agriprint s.r.o., 2016. 197 s. ISBN 978-80-87091-63-0
- [2] ASI. Sommelier, povolání budoucnosti: postupy pro profesionální sommeliery. Praha : Wagner Press, 2001, 111 s. ISBN 80-903-0191-6.
- [3] BEDNÁŘ, V. Marketing na sociálních sítích: prosad'te se na Facebooku a Twitteru. Vyd. 1. Brno : Computer Press, 2011. ISBN 978-80-251-3320-0.
- [4] BEDRNOVÁ, E.; NOVÝ, I. A KOL. Psychologie a sociologie řízení. Praha: Management Press, Ringier ČR, a.s., 1998. 559 s. ISBN 80-85943-57-3
- [5] BUREŠOVÁ, P. Sommelier v současné české gastronomii. Vyd. 1. Praha : Vysoká škola hotelová v Praze 8, 2007, 89 s. ISBN 978-80-86578-72-9.
- [6] DOMINE, A. Víno. Praha : Slovart, 2008. 926 s. ISBN 978-80-7391-105-8.
- [7] FIALKOVÁ, B. Enologie a odborná degustace. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s.r.o., 2005. 134s. ISBN 978-80-86578-53-8
- [8] FISCHER, Ch. Lexikon vín. 2. vyd. Překlad Renata Pešková. Čestlice : Rebo, 2007, 294 s. ISBN 978-80-7234-859-6.
- [9] GASNIER, V. Jak vybírat víno: [jak na to, aby vám víno lépe chutnalo]. Vyd. 1. V Praze : Knižní klub, 2007, 352 s. ISBN 978-80-242-1974-5
- [10] HENN, C. S. Víno: rychlokurz v 10 sklenkách. České vyd. 1. Praha : Vašut, 2006, 95 s. ISBN 80-723-6399-9.
- [11] KARLÍČEK, M; KRÁL, P. Marketingová komunikace: jak komunikovat na našem trhu. 1. vyd. Praha : Grada, 2011, 213 s. ISBN 978-80-247-3541-2.
- [12] KRAUS, V. Nová encyklopedie českého a moravského vína. Praha : Praga Mystica, 2005 2008, ISBN 978-80-867-67093-2.
- [13] KRAUS, V.; KOPEČEK, J. 2012. Setkání s vínem. Praha: Radix, spol. s r. o., 2012. 144 s. ISBN 978-80-86031-96-5
- [14] MARSHALL, W. What's a wine lover to do?. New York, NY : Artisan, 2010, 373 p. ISBN 15-796-5370-7.
- [15] PALÁN, Z; LANGER, T. . Základy andragogiky. Praha: Univerzita Jana Amose Komenského Praha, 2008. 184 s. ISBN 978-80-86723-58-7

- [16] PAVLOUČEK, P. ; BUREŠOVÁ, P. Vše, co byste měli vědět o víně. Praha: Grada Publishing, 2015. 144s. ISBN 978-80-247-4351
- [17] SELDON, P. Vína: jedna z nejlepších knih napsaných o víně. Praha : Pragma, 2004, 364 s. ISBN 80-720-5815-0.
- [18] SIMOVÁ, J. O víne. Bratislava: Nakladatelství Slovart, 2002. 224s. ISBN 80-7145-677-2
- [19] ŠEVČÍK, L.; DVOŘÁK, I. Sommelierství – umění podávat víno (Hledání pravdy o víně). Praha: Grada Publishing a.s., 2002. 137 s. ISBN 80-247-0188-X
- [20] VACCARINI, G. Jak rozumět vínu - Manuál Someliéra. Říčany: SUN, 2008. 287 s. ISBN 978-80-7371-232-7.
- [21] VYHNÁNKOVÁ, K. Vzdělávání dospělých v České republice a Evropské unii. Praha: Univerzita Jana Amose Komenského, 2007. 136 s. ISBN 978-80-86723-46-4