
OBSAH

Citáty o víně...	5
Úvodem	7
 ČÁST PRVNÍ	
Sommelier 21. století	9
Co je to sommelier?	11
Členská národní organizace A.S.I.	12
Sommelier dnes	12
Nezbytná kvalifikace sommeliera	14
Chování	16
Profesionální kvalifikace	16
Proč zaměstnávat sommeliera?	18
 ČÁST DRUHÁ	
SPRÁVA NÁPOJŮ, SOMMELIERSKÉ DOVEDNOSTI	21
Příprava rozpočtu a marketing	23
Zásobování a správa sklepa	27
Nákup vín	27
Správa sklepa	28
Počet lahví vína	31
Sklep	33
Ideální sklep	34
Vinný lístek	35
 Menu	42
 Víno	47
 Prodej vína v restauracích	48
Klasifikace klientely	48
Kombinace jídel a nápojů	53

Sommelierské náčiní	56
Tastevin (tatevin)	56
Degustační sklenka	57
Vývrtka	57
Dekantovací košíček	59
Dekanter	59
Uvolňovací kleště	61
Uzávěr na otevřená vína	61
Teploměr	61
Termoizolační tubus	62
Servírovací vinný vozík	62
Sklenice	63
Čištění sklenic	65
Láhve	65
Korkové zátky	69
 ČÁST TŘETÍ	
SERVIS	71
 Servis vína	73
Teploty pro podávání	74
Kdy podávat víno?	77
Pořadí úkonů při obsluze	80
Zasedací pořádek hostů	80
Kdy sklízet sklenice	81
Pořádek podávání vín u stolu	82
Vína, která zákazníkovi nevyhovují – Reklmace	82
 Dekantace	84
Používání karafy či dekanteru	98
 Servis ostatních nápojů	99
 Doutníky	101
Hlavní velikosti	101
Servis	102
 Celosvětová soutěž „Nejlepší sommelier světa“	103
Testy světové soutěže	103
Zlaté album nejlepších sommelierů světa	104
Mezinárodní soutěže	105
 OBSAH	110