INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Projekt:	MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi
Reg.č.:	CZ.1.07/1.5.00/34.0903
Operační program:	Vzdělávání pro konkurenceschopnost
Škola:	Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady
Tematický okruh:	Analýza nápojového lístku 3. Kořeněná vína – vermuty (DUM č. 3)
Jméno autora:	Mgr. Eva Keclíková
Datum:	21. leden 2014
Ročník: (Cíl. skupina):	1. a 2. ročník gastronomických škol
Anotace:	Výukový materiál si klade za cíl seznámit žáky středního vzdělávání se základními nápojovými produkty na trhu, s jejich charakteristikou, použitím v praxi a servisem. Nápoje jsou skupinou, jejichž znalost je nezbytná v gastronomických zařízeních s jakýmkoliv zaměřením.

3. Kořeněná vína – vermuty (aromatizovaná vína)

Charakteristika:

- aromatizovaná kořeněná vína, základem výroby je révové víno, přidává se různé koření, příp. vinný destilát nebo etanol a sladí se řepným cukrem nebo různě zpracovaným hroznovým moštem
- drogy a koření použité při výrobě: andělika lékařská, puškvorec obecný, čubec benedikt, máta peprná, pelyněk pravý, rozmarýn lékařský, zeměžluč okolíkatá, bedrník anýz, fenykl obecný, koriandr setý

Druhy vermutu:

- sweet vermut – bílý (bianco) nebo červený (rosso), obsahuje 15 – 16 % obj. alkoholu, až 15% zbytkového cukru

- dry vermut – dry, extra dry, obsahuje většinou 18 % obj. alkoholu a nejvýš 5 % zbytkového cukru

- rosé, rosato– růžový vermut (half-sweet vermut)

- bitter - hořký

Označení vermutů podle obsahu cukru:

- extra suchý – s obsahem cukru menším než 30 gramů na litr
- suchý – s obsahem cukru menším než 50 gramů na litr
- polosuchý – s obsahem cukru 51 až 90 gramů na litr
- polosladký – s obsahem cukru 91 až 130 gramů na litr
- sladký – s obsahem cukru vyšším než 130 gramů na litr

POZOR*!!!!*

Do vermutů nepatří Campari Bitter, Dubonnet vzhledem k výrobě!

Itálie

- MARTINI
- CINZANO
- CORA
- GANCIA

Francie

- NOILLY PRAT
- ST. RAFAEL

Česko

- VINOPOL
- METROPOL

Řecko

- RETSINA

http://www.brownforman.cz/Oznackach/Martini/Historieavyroba.aspx

Aromatizované vinné nápoje

- 7 % objemových a maximální skutečný obsah alkoholu nižší než 14,5 % objemových
- podíl vína použitého při přípravě aromatizovaného vinného nápoje musí v konečném produktu činit nejméně 50 %
- SANGRIA, CLARA, ZUBRA, KALTE ENTE, GLÜHWEIN, MAIWEIN, MAITEANK, PELIN
- postavení kořeněných vín v různých gastronomiích je různá (Německo, Skandinávie - konzumace k pokrmům)

• Sklo:	vinné sklo, typ rock, old fashioned glass, tumbler (ne miska)
• Množství:	0,05 l, 0,1 l
• Doporučená teplota:	dříve – nechlazené, nyní chlazené 8 – 10 °C (sleduj doporučení výrobce)
• Vložka:	citronová a pomerančová kůra, oliva, nakládaná cibulka – podle obsahu cukru (sleduj doporučení výrobce)
• Pozor!	ne krusta

Literatura

- MIKŠOVIC, Alexander: *Skripta tréninkového a rozvojového programu České barmanské asociace, o.s. – ZÁKLADNÍ BARMANSKÝ KURS*. Vyd. 1., 2012, ISBN 978-80-260-0969-6

- MIKŠOVIC, Alexander: *BAR – mixologie, historie, management*. Vyd. 1. Consoff, s.r.o. 2009, ISBN 978-80-254-3983-8

- www.brownforman.cz