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 7. Bílá vína (DUM č.7)
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.

7. Bílá vína

Charakteristika:

- víno je alkoholický nápoj vyrobený prokvašením moštu nebo rmutu vinné révy rodu Virtis
- bílé víno je přírodní suché víno z hroznů bílých a některých modrých odrůd. Dnes více vyráběna pro rychlou spotřebu. V ojedinělých případech lze bílé víno skladovat a konzumovat po několika letech.

Dělení:

- stolní víno
- zemské víno – vyrobeno z hroznů sklizených pouze na území ČR, cukernatost nejméně 14 st. cukernatosti NM
- jakostní víno

Jakostní víno - odrůdové

- známkové

Jakostní víno s přívlastkem se vyrábí v druzích:

a) kabinetní víno - nejméně 19 stupňů normalizovaného moštoměru

b) pozdní sběr - nejméně 21 stupňů normalizovaného moštoměru

c) výběr z hroznů - nejméně 24 stupňů normalizovaného moštoměru

d) výběr z bobulí - nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru

e) výběr z cibéb - z vybraných bobulí napadených ušlechtilou plísní šedou nebo z přezrálých bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 32 stupňů normalizovaného moštoměru

f) ledové víno - z vinných hroznů, které byly sklizeny při teplotách

minus 7 °C a nižších a v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazeny

a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru

g) slámové víno - z vinných hroznů, které byly před zpracováním skladovány na slámě či rákosu nebo byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu nejméně 3 měsíců, a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně

27 stupňů normalizovaného moštoměru. Vykazuje-li však mošt již po

2 měsících cukernatost nejméně 32 stupňů normalizovaného moštoměru, může se provést lisování

Perlivá vína

produkt, který je vyroben:

- ze stolního vína, jakostního vína s.o., nebo z produktů vhodných k získávání stolního či jakostního vína s.o., pokud tato vína nebo produkty vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9 % obj.,
- vykazují skutečný obsah alkoholu nejméně 7 % obj.,
- v uzavřené nádobě při 20 °C vykazuje přetlak způsobených endogenním oxidem uhličitým nejméně 1 bar a nejvýše 2,5 baru,
- je plněn do nádob o objemu nejvýše 60 l

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým je vyrobeno:

- ze stolního vína, jakostního vína nebo z produktů vhodných k získávání stolního vína či jakostního vína,
- vykazuje skutečný obsah alkoholu nejméně 7 % obj. a celkový obsah alkoholu nejméně 9 % obj.,
- v uzavřené nádobě při 20 °C vykazuje přetlak oxidu uhličitého, zcela či částečně dodaného a nejméně 1 bar nejvýše 2,5 baru,
- je plněn do nádob o objemu nejvýše 60 l

Jakostní perlivé víno

- Vyrobeno z hroznů sklizených ve stejné vinařské oblasti z vinic vhodných pro jakostní víno stanovené oblasti, výroba vína proběhla ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny, nebyl překročen nejvyšší hektarový výnos, víno splňuje požadavky na jakost a bylo zatříděno SZPI (Státní zemědělská a potravinářská inspekce) v této kategorii. Etiketa obsahuje název vinařské oblasti.

Odalkoholizovaná a nízkoalkoholická vína

- Odalkoholizovaná vína – obsah alkoholu 0, 5 % nebo méně
- Nízkoalkoholická vína – obsah alkoholu více jak 0, 5 %, max. 5 %

  http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky prehled/100048437.html

Panenské víno (není odrůda)

- Panenské víno je víno, které je vyrobeno z první úrody hroznů mladého vinohradu. (ve čtvrtém roce po výsadbě vinohradu, vzácné víno, v současnosti je vysazováno jen velmi málo nových vinohradů, jejich výsadba je totiž ze strany správních orgánů Evropské unie přísně regulována).
- Mladé vinohrady jsou většinou vysazovány pouze tam, kde již vinice byly. Nahrazují tak původní starý vinohrad. Vzhledem k dlouhé životnosti révy vinné, ta běžně dosahuje

  25 - 35 roků, a při dobré péči je i více než dvojnásobná, nedochází k této obměně příliš často. Na nových plochách je v EU, a tím pádem i v ČR, výsadba vinohradu povolena jen výjimečně, proto i panenské víno je výjimečné.

Postup výroby bílého vína (základní faktory)

- sběr hroznů (vinobraní)
- odstopkování a drcení hroznů
- lisování
- fermentace
- jablečnomléčná fermentace (v některých případech)
- školení vína
- lahvování

Dělení vína podle obsahu zbytkového cukru:

- suché – max. 4 gr zbytkového cukru
- polosuché – 4 -12 gr zbytkového cukru
- polosladké – 12 – 45 gr zbytkového cukru
- sladké – nad 45 gr zbytkového cukru

Příklady bílých moravských vín

- Ryzlink vlašský, jakostní, 2011, Mikrosvín
- Veltlínské zelené, pozdní sběr, 2011, Sedlec
- Ryzlink vlašský,pozdní sběr, Cépage, 2011, Nové Vinařství
- Cuvée 69 Love
- Pinot Gris, pozdní sběr, podoblast Velkopavlovická, 2012, Vinohrad

http://www.global-wines.cz/pinot-gris-pozdni-sber

- Sklo: na stopce na bílé víno (dle trendů – tulipánovitý tvar s objemem 300 ml)

- Množství: 1 dl nebo 1,5 dl

- Teplota: 8 °C, 10 – 12 °C (sleduj doporučení výrobce)

bílá suchá, mladá, polosladká a sladká vína a vína pozdních sběrů	servis	7 °C
	konzumace	9 - 11 °C
velká silná bílá vína	servis	8 - 10 °C
	konzumace	10 - 12 °C

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.global-wines.cz