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 9. Červená vína (DUM č. 9)
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.

9. Červená vína

Charakteristika

- přírodní suché víno vyráběné z hroznů modrých odrůd vinné révy
- velmi široká kategorie vína, od lehkých vín s minimem tříslovin, která mírně chladíme, až po vína vhodná pro dlouholeté zrání
- u některých červených vín je nutná před konzumací dekantace

Postup výroby červeného vína (základní faktory)

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

Rozdíl mezi výrobou bílého a červeného vína je v nakvášení celých hroznů.

- po rozemletí se bobule přesouvají do kádě
- mošt začne společně se slupkami kvasit. Tím se barvivo, které je obsažené pod slupkou, vyluhuje spolu s tříslovinami do vína.
- také u některých bílých vín se používá velmi krátké nakvášení (záleží na odrůdě, typu vína a daném vinaři)

Barrique

- dubový sud o objemu 225 l z Bordeaux. Z Evropy se nejčastěji používají duby francouzské, které se dále dělí podle místa původu dřeva, například na Troncais, Allier nebo Limousin.

- při zrání v malých dubových sudech dochází k látkové výměně mezi vínem a dřevem, při které víno absorbuje řadu látek (laktony, aldehydy nebo třísloviny), které ovlivňují jeho budoucí chuť a charakter. Hlavní použití - zrání v přirozeném prostředí. Víno se může nechat na kvasnicích, které víno chrání a udržují tak jeho přirozenou rovnováhu.

- použití ke zrání vína pouze třikrát. Poté se z nich stávají jen obaly, jejichž potenciál je vyčerpaný a nemají vínu co předat.

Příklady červených moravských vín:

- Merlot, pozdní sběr, Flower Line, 2009, Mikrosvín Mikulov
- Frankovka, výběr z hroznů „Svidrunk”, 2011, Gotberg
- Rulandské modré, barrique, pozdní sběr, 2009, Vinselekt, Michlovský
- Zweigeltrebe, jakostní, 2011, Nové Vinařství

http://www.global-wines.cz/zweigeltrebe-jakostni-2011nove-vinarstvi

- Sklo: na stopce sklo na ČV
  (dle trendů - balonovitý tvar s objemem nad 450 ml)

- Množství: 1,5 dl

- Teplota: podle ročníku, obsahu cukru – sleduj doporučení výrobce

mladá červená, lehká a ovocná	servis	8 °C
	konzumace	10 – 12 °C
elegantní červená vína	servis	10 – 12 °C
	konzumace	12 – 14 °C
velká těžká červená vína	servis	12 – 13 °C
	konzumace	14 – 15 °C
červená vína s bohatým obsahem taninu		
	servis	15 – 17 °C
	konzumace	18 – 20 °C

Vinný střik

Zákon o vinohradnictví a vinařství §15, prodej nalévaného révového vína:

Při prodeji nalévaného révového vína je zakázáno mísit révové víno z načatých lahví. Mísení révového vína s vodou, sodovkou či minerálkou (vinný střik) je dovoleno pouze na přání zákazníka a v jeho přítomnosti.

Kombinace vína se sodovkou, minerálkou nebo s vodou, nezvyšuje chuť k jídlu.

Vhodný poměr - jedna čtvrtina až jedna třetina vína, poměr pro smíchání není pevně stanoven a odvíjí se od chuti hosta. Obsluhující se dotazuje.

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