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 10. Šumivá vína (DUM č. 10)
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.

10. Šumivá vína

Charakteristika :

- révové víno vyrobené druhotným kvašením vína nebo moštu v lahvích nebo tancích z:
  - čerstvých vinných hroznů
  - hroznového moštu
  - vína

- pokud jsou uvedené produkty vhodné k získávání stolního vína,
  - ze stolního vína
  - jakostního vína s. o.

- z dovezeného vína uvedeného na seznamu Evropských společenství

  a pocházejícího z odrůd révy a vinařských regionů dodávajících jim vlastnosti, které je odlišují od vín ze společenství, které se při otevření nádoby vyznačují unikáním oxidu uhličitého pocházejícího výhradně z kvašení

  a přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě

  při 20 °C nejméně 3 bary

Šumivé víno dosycené oxidem uhličitým

- Produkt, který je vyroben:
  - ze stolního vína
  - při otevření nádoby se vyznačuje unikáním oxidu uhličitého, který byl zcela či částečně dodán
  - v uzavřené nádobě při 20 °C vykazuje přetlak způsobený oxidem uhličitým nejméně 3 bary

Jakostní šumivé víno - sekt

- k výrobě kupáže byly použity hrozny odpovídající kvalitě jakostního vína nebo z jakostního vína. Víno splňuje požadavky Evropských společenství a je zatříděno jako jakostní.

(více informací o sektech, např.:

http://www.bohemiasekt.cz/component.php?cocode=section&seid=25)

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti - sekt s. o.

- k výrobě kupáže byly použity hrozny sklizené 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 Evropských společenství a bylo zatříděno SZPI v této kategorii

Pěstitelský sekt

- šumivé víno, které bylo zatříděno Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (SZPI) v této kategorii. Splňuje specifické podmínky,

  např. že se výroba uskutečnila u pěstitele révy vinné, jehož hrozny byly použity k výrobě sektu.

Aromatické jakostní šumivé víno

- při výrobě bylo použito pouze prvotní kvašení

  Kupáž z odrůd dle zvláštních předpisů a víno splňuje požadavky na jakost.

Aromatické jakostní šumivé víno stanovené oblasti - aromatický sekt s. o.

- k výrobě kupáže byly použity hrozny sklizené 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 v této kategorii. Při jeho výrobě bylo užito pouze prvotní kvašení kupáže z uvedených odrůd.

- jakostní šumivé víno stanovené oblasti, pěstitelského sektu

  a aromatického jakostního šumivého vína stanovené oblasti je označeno názvem vinařské oblasti, v níž bylo víno vyrobeno

Šampaňské - Champagne

- k výrobě šumivých vín z oblasti Champagne se používají 3 povolené odrůdy:

  Pinot Meunier, Pinot Noir a Chardonnay

  Pomocí „Méthode Traditionnelle“ (název procesu druhotného kvašení) zde vznikají vína různých typů a kategorií.

  Žádné jiné šumivé víno mimo oblast Champagne nesmí mít na etiketě vyznačen tento název.

- Příklady šampaňského vína:

  Veuve Clicquot Ponsardin, Krug, Moët & Chandon, La Grande Dame, Dom Perignon

Výrobci šumivých a šampaňských vín:

Bollinger, Bouvet Ladubay, Dom Pérignon, Drappier Champagne, Eugenio Collavini, Ferrari, Freixenet, Krug, Lanson, Lauren Perrier Champagne, Louis Roederer, Moët & Chandon, Paul Jaboulet Ainé, Piper Heidsieck Champagne, Pol Roger, Pommery Champagne, Ruinart Champagne, Sacchetto, Schlumberger, Segura Viudas, Taittinger,Veuve Clicquot Ponsardin…

www.vino.pozitek.cz

Druhy šumivých vín:

- bílá, růžová, červená, nealkoholická

Podle množství expedičního likéru :

- extrasuché – brut (max. 15 g cukru/l)
- suché – sec (15 – 35)
- polosuché – demi sec (36 – 50)
- polosladké – demi doux (51 - 80)
- sladké – doux (více než 80)

- Sklo: flétna (v současnosti nejvíce využívaná)
  miska, špička – uvedeny v literatuře, využití klesá, trendovost
- Množství: 1 dl
- Teplota: servis 5 °C
  konzumace 7 - 9 °C
  (sleduj doporučení výrobce)

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.vino.pozitek.cz