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 11. Dezertní vína (DUM č. 11)
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.

11. Dezertní vína

Charakteristika

- význam termínu dezertní víno se mění, výklad není striktně vymezen
- současný vinařský zákon dezertní vína nespecifikuje
- dezertní víno lze označit každé s vyšším obsahem cukru (i přírodního) a obvykle vyšším obsahem alkoholu (není podmínkou)
- ve světě je uváděno a označováno různě

Za dezertní vína lze považovat :

- výběry z cibéb - přívlastková vína vyrobena z přezrálých či botrytických cibéb
- slámová vína - přívlastková vína vyrobena z vysušovaných bobulí
- ledová vína - přívlastková vína vyráběná z přirozeně zmrzlých bobulí
- botrytické sběry - vína s obsahem bobulí napadených botrytidou
- fortifikovaná vína - vína s přidaným alkoholem
- likérová vína
- aromatizované víno

Sherry – původ Španělsko

- Nejvýznamnější výrobci:
  Antonio Barbadillo, Delgado Zuleta, Pedro Domeco, Garvey, Gonzales Byass, Vinicola Hidalgo, Emilio Lustru, Osborne, Palomino Y Vergada, La Riva, Sandeman
- Manzanilla, Amontillado – aperitiv
- Oloroso – digestiv

- Sklo: copito nebo el catavinos
- Množství: 5 – 7 cl
- Teplota: manzanilla a fino: zpravidla 10 °C případně nižší, on the rocks pouze na přání hosta (velmi těžko se snáší s vodou)
  amontillado: vychlazené nebo v teplotě místnosti (do provozu připrav obě varianty), s velmi malým množstvím ledu
  oloroso: nechlazené, na přání s ledem, obzvláště v létě

Tokajské samorodné

- vyráběno oxidativní metodou z netříděných bobulí. Podíl cibéb je závislý na počasí konkrétního roku, v horších letech vzniká samorodné suché (cukernatost moštu minimálně 21 °C, zbytkový cukr do 10 g/l).

  V příznivějších letech je možné vyrobit samorodné sladké (cukernatost moštu nad 24 °C, zbytkový cukr minimálně 10 g/l, obvykle 30 - 60 g/l). Sudy nejsou plněny zcela, od vzduchu je víno odděleno pouze vrstvou kvasinek, což se podílí na barvě, chuti a buketu. Tokajské samorodné musí zrát minimálně 2 roky, z toho alespoň rok v dřevěném sudu.

Tokajské aszú

- vyrobené ze scvrklých hroznů (aszú) napadených ušlechtilou botritidou. Podle počtu dřevěných putýnek (1 putna = 25 kg), které se přidají

  do suchého vína (do 136 litrů - sud se nazývá gönc), závisí sladkost, kategorie, cena
- běžně dostupná vína 3 – 6 puten (puttonyos), výjimečně výběrové Essencia 8 puttonyos
- tato likérová vína zrají desítky let

http://cs.wikipedia.org/wiki/Tokajsk%C3%A9_v%C3%ADno#Tokajsk.C3.A9_samorodn.C3.A9

Chateau Chalon

- Portské (port)– původ Portugalsko

  Typy:

- britský – suchá portská s vyšším obsahem taninu, starší
- portugalský – sladší, jemnější, rychleji zrající

  Podle stáří:

- White port, Ruby, Tawny, Aged tawnies, Colheita port, Late-Bottled Vintage, Vintage Character, Crusted port, Single – quinta port, Vintage port
- Nevýznamnější výrobci: Churchills, Cockburn, Croft and CIA, Delaforce, Dow´s, Ferreira, House of Sandeman, Ramos - Pinto

Madeira

- patří mezi exotická dezertní vína, unikátní nejen chutí a geografickým původem z ostrova Madeira, ale i způsobem výroby

- ohřátí ve speciálních „pecích“ estufas, jež následuje po procesu kvašení, je také dnes základním technologickým postupem – estufagem

- sušší vína jsou dolihována před estufagem, sladší po něm. Asi 18 měsíců po zchlazení vstupuje víno do systému scelování solera, používaného také např. u vín typu sherry. Obvyklé je dlouholeté zrání v dubových sudech. Na trh dodáváno nejméně tříleté, obvykle však významně starší. Věk určován spíše výpočtem.

Marsala

- výroba v oblasti kolem italského města Marsala na Sicílii. Fortifikované víno Marsala je zpracováno procesem zvaným perpetuum, který je podobný procesu solera používaným při výrobě vín Sherry a Jerez ve Španělsku
- relativně intenzivní jantarová barva, komplexní aroma

Marsala vína se rozlišují podle jejich charakteristik a doby jejich zrání:

Fine	minimální doba zrání, zpravidla méně než jeden rok
Superiore	zraje nejméně dva roky
Superiore Riserva	zraje nejméně čtyři roky
Vergine e/o Soleras	zraje nejméně pět let
Vergine e/o Soleras Stravecchio e Vergine e/o Soleras Riserva	zraje nejméně deset let

Marsala víno se tradičně podávalo jako aperitiv.

- V současné době – chlazené, s Parmazánem (stravechio), Gorgonzola, Roquefort a jinými kořeněnými (ostrými) sýry, nebo při teplotě 17 – 20 °C jako dezertní víno.

Malaga

- výroba v Andalusii ve Španělsku z přezrálých hroznů, které se po sklizni ještě dosušují na slunci. Nedokvašený mošt se fortifikuje etanolem na cca 15 – 16% obj. a přidává se 1/3 zahuštěného moštu, který se zahušťuje v kotlích na otevřeném ohni kvůli karamelovým tónům. Zrání v sudech v systému Solero, sudy neplné, na hladině se tvoří flór.

- Typy Malagy
  - světlá (lacrima)
  - červenožlutá (dorado)
  - tmavá (color)

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