

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0233
Výukový materiál zpracován v rámci projektu



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

EU peníze školám

Šablona:	III/2	č. materiálu:	VY_32_INOVACE_133
Název školy:	Hotelová škola Bohemia s.r.o. Víta Nejedlého 482, Chrudim		
Jméno autora:	Jana Štrossová		
Třída/ročník:	I.		
Datum vytvoření:	2. 9. 2013		
Tematická oblast:	Gastronomie		
Předmět:	Nápojová gastronomie		
Výstižný popis způsobu využití, případně metodické pokyny:	Učební list umístěný na internetových stránkách školy, který nahrazuje učebnici		
Klíčová slova:	Vinná réva, historie, základní pojmy		
Druh učebního materiálu:	Učební list		

Vinná réva - Vitis Vinifera



Foto:http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Chardonnay_Avize.jpg

Vinná réva je známa již 7000 let. Starobylost vinné révy vyplývá z první knihy bible Genesis. **Noe** po potopě měl smlouvu s Bohem, že začal dělati vinice.

Podle bible přistál Noe na hoře Ararat (pomezí Turecka a Arménie, tedy v oblasti blízké dnešní Gruzii) – **výraz vino pochází z gruzínského „gvino“**.

Víno se pěstovalo v Iránu (dle archeologického výzkumu).

Summerové (hranice mezi Iránem a Irákem) jsou nejstaršími vinaři.

rok 3500 - př.n.l. – Asýrie, Babylon, Egypt - znali 6-8 odrůd vín.

Staré Řecko – vyspělé vinařství – odtud rozšířeno do Itálie, Španělska, Černomoří.

Osídlvatelé Středomoří – Féniciáné – zakládali vinice v Africe.

Francie – Galové – pěstovali vinnou révu.

Dědicové řecké kultury – Římané rozšířili pěstování vinné révy po celé své ohromné říši (nejspíše i k nám).

Patron vína – Dionýsos – řecký bůh – unaven po dlouhé cestě usedl a uviděl malou rostlinku. Utrhl ji a zasadil do ptačí kosti. Když se nevešla do ptačí, přesadil ji do lví kosti. Doma ji pak přesadil do kosti osla. Vyrostla réva a dávala hrozny, ze kterých bylo připraveno lahodné víno. Kdo se napil málo, dostal ptačí křídla, kdo více, dostal sílu lva, kdo se napil příliš, zhloupl jako osel.

Římský bůh vína – Bacchus.

Hodnocení vína – COS (Řekové pili víno ředěné vodou, někdy i mořskou).

Color – barva

Odor – vůně

Sapor – chuť

COS jsou i dnes kritéria pro hodnocení vinné révy.

Kristus – první zárak – přeměnil vodu na víno (víno krev Páně).

Čechy – Karel IV. – podporoval vinařství (jeho žena Blanka z Valois byla z Francie).

Největší převrat - poč. 20. století – zničení vinic révokazem – postupná rekonstrukce vinic – štěpování na podnože.

Pojmy

Reduktivní způsob výroby

výroba vína bez přístupu vzdušného kyslíku

Oxidativní způsob výroby

výroba vína s přístupem vzdušného kyslíku

Řízená fermentace

řízení teploty kvasícího moštu

bílá vína do 18°C – červená vína do 25°C

Pektolytické enzymy

rozklad pektinových látek – aroma + chuť

Klaret /Blanc de Noir/

víno z modrých hroznů bez macerace barviv

Sur lie

víno leželo na kvasinkách až do lahvování – plnější charakter(jemné perlení)

Ledové víno

koncentrace cukru a kyselin a bobulích zmrznutím vody

Slámové víno

koncentrace cukru a kyselin v bobulích vysycháním na slámových rohožích

Botrytické víno

koncentrace cukru a kyselin v bobulích (cibébách) napadených ušlechtilou plísní Botrytis cinerea