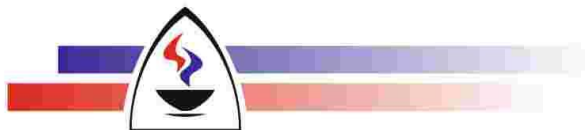


INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Potraviny a výživa – Alkoholické nápoje - víno

Název školy	SŠHS Kroměříž
Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0911
Autor	Ing. Petr Hajný
Název šablony	VY_32_INOVACE 10_POV
Název DUMu	POV.1016.1E
Stupeň a typ vzdělávání	Odborné vzdělávání
Vzdělávací oblast	Gastronomie
Vzdělávací obor	Potraviny a výživa
Vzdělávací okruh	Alkoholické nápoje -víno
Druh učebního materiálu	Prezentace
Cílová skupina	Žák, 16 - 19 let
Anotace	Prezentace komplexně seznamuje žáky s hlavními surovinami pro výrobu vína a s vlastní výrobou vín
Speciální vzdělávací potřeby	- žádné -
Klíčová slova	Ethanolové kvašení, vinná réva, přírodní vína, vinobraní, mošt, rmut, čeření, školení, dezertní vína, likérová vína, kořeněná vína, šumivá vína, ovocná vína, sladová vína, medovina
Datum	6.10. 2012



Alkoholické nápoje

víno

- víno révové vzniká etanolovým kvašením rmutu nebo moštu z hroznů vinné révy (*Vitis vinifera*)
- vinná réva je popínavá rostlina a z mnoha rodů k výrobě je vhodná tzv. evropská réva



Obr.č.2: <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pinot-blanc.jpg>

Obr.č.1: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Vitis_vinifera_-_K%C3%B6hler%E2%80%93s_Medizinal-Pflanzen-145.jpg

Cabernet



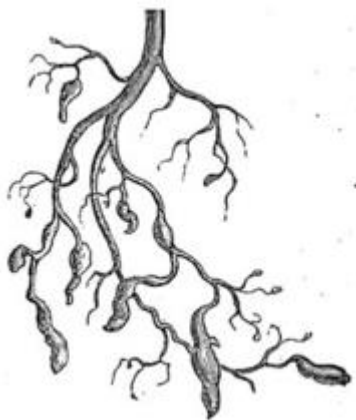
Chardonnay



Obr.č.4: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:IMG_Chardonnay_2.JPG

Obr.č.3: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cabernet_Franc_Weinsberg_20060909.jpg

- réva americká se používá jako podnože, protože je odolnější proti škůdcům, z nichž nejnebezpečnější je révokaz



Obr.č.5: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Dactylophaera_vitifolii_2_meyers_1888_v13_p621.png

- hrozen se skládá ze stopek, třápin a bobulí
- kvalitu vína ovlivňuje odrůda, klimatické podmínky a půdní podmínky
- vinné hrozny obsahují - cukr, kyseliny, aromatické látky (je to směs esterů a vonných silic, které vytvářejí buket)
- minerální látky (Ca, Mg, Na, K, Mn), třísloviny (tanin), vitamíny C, B1, B2, B6, kyselinu pantotenovou, listovou, nikotinamid, biotin a rutin

Pěstitelské oblasti vinné révy

České vinařské oblasti

- *Pražská*
- *Mělnická*
- *Roudnická*
- *Žernosecká*
- *Mostecká*
- *Čáslavská*

Moravské vinařské oblasti

- *Brněnská*
- *Bzenecká*
- *Mikulovská*
- *Mutěnická*
- *Velkopavlovická*
- *Znojemská*
- *Strážnická*
- *Kyjovská*
- *Uherskohradištská*
- *Podluží*

Moravská vinařská oblast



Obr.č.6: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Vina%C5%99sk%C3%A1_mapa_-_ji%C5%BEen%C3%AD_Morava.png

druhy vín

Kabinet

- vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně 19 stupňů přírodní cukernatosti

Pozdní sběr

- vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně 21 stupňů přírodní cukernatosti

Výběr z hroznů

- vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně 24 stupňů přírodní cukernatosti.

Výběr z bobulí

- vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně 27 stupňů přírodní cukernatosti

Výběr z cibéb

- vyrábí se z hroznů, které dosáhly nejméně 31 stupňů přírodní cukernatosti



Ledové víno

- vyrábí se z hroznů, které byly sklizeny při teplotách minus 7 °C a nižších, v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazeny a získaný mošt vykazoval nejméně 27 stupňů přírodní cukernatosti



Obr.č.8: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Ice_wine_grapes.jpg

Slámové víno

- vyrábí se z hroznů, které byly před zpracováním skladovány na slámě či rákosu nebo byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu alespoň 3 měsíců a získaný mošt vykazoval nejméně 27 stupňů přírodní cukernatosti

Botrytický výběr

- vyrábí se z hroznů napadených ušlechtilou plísní šedou

Barrique

- víno zraje v dubových sudech a částečně přejímá jejich vůni
- barik je dubový sud o obsahu asi 225 l
- po dožití se v barikách někdy ještě nechávají zrát lihoviny jako např. rum, whisky
- při tom se vyluhují nejen zbylé aromatické látky dřeva, ale i ty, které dřevo pojal ze skladovaného vína



Obr.č.9: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Wine_Barrels.jpg

výroba přírodního révového vína

přírodní vína

- jsou révová vína, ke kterým nebylo nic přidáno (např. líh, cukr, koření apod.)
- podle barvy se révová vína třídí na bílá, růžová a červená
- bílá vína se vyrábí z bílých, růžových nebo červených hroznů vinné révy
- růžová vína se získávají z červených nebo modrých hroznů vinné révy
- červená vína se vyrábějí z modrých hroznů tzv. nakvašením rmutu

sklizeň hroznů

vinobraní

- se má zahájit v době, kdy jsou hrozny již zralé nebo se víno nechává přezrát, popřípadě přejít prvními mrazíky
- přezrálé bobule vína jsou zaschlé, někdy i napadené ušlechtilou plísní, která u dezertních vín příznivě ovlivňuje kvalitu
- způsob sklizně ovlivňuje kvalitu vína a jeho cenu

výroba rmutu a moštu

- po sklizni se bobule oddělí od stopek a třapin a rozdrčením hroznů vznikne rmut



Obr.č.10: <http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Mosto.jpg>

- rozdrcené hrozny (tzv.rmut) se lisují
- vylisované šťáva se nazývá mošt, pevný zbytek matolina (používá se při výrobě vinného destilátu)

matolina

Obr.č.11: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Handful_of_Barossa_Valley_white_grape_marc.jpg



- při výrobě červeného vína se nechává kvasit rmut, vzniklý etanol uvolní ze slupek bobulí červené barvivo



Obr.č.12: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Red_Wine_Glas.jpg

kvašení a dokvašování moštu

- mošt se přečerpá do kvasných kádí nebo tanků, kde probíhá bouřlivé kvašení
- mošt se zakvašuje kulturním vinným zákvasem
- kvašení kulturním vinným zákvasem je spolehlivější, rychlejší a víno je trvanlivější
- hlavní kvašení probíhá při teplotě kolem 15°C a trvá 12 až 14 dní. Při kvašení vzniká z cukrů etanol a velké množství oxidu uhličitého

- kvasné nádoby jsou uzavřeny tzv. kvasnou zátkou, která umožňuje unikání oxidu uhličitého
- víno ve stadiu hlavního kvašení se nazývá burčák

Červený a bílý burčák



Obr.č.13: [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Burcak_\(3\).jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Burcak_(3).jpg)

- po skončení hlavního kvašení kvasinky a sražené látky usadí na dně jako kaly
- mladé víno se přečerpá do čistých sudů nebo tanků a dokvašuje (zraje) až 2 měsíce
- zbylý cukr prokvašuje, víno se číří (čistí) a na dně se opět usazují kaly

- dokvašené víno se znovu stáčí do čistých sudů nebo cisteren



Obr.č.14: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Wine_cellar2.jpg

školení vína a stáčení

- smyslem je, aby víno dosáhlo trvalé čirosti a stálosti
- provádí se čeření (pomocí agaru, želatiny, vaječného bílku atd.)
- po školení se víno filtruje a stáčí do lahví, sudů, přepravních cisteren



Obr.č.15: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Oxford_-_Jesus_College_-_0531.jpg

výroba ostatních druhů vín

Dezertní vína

- jsou vína upravená přidáním rafinovaného cukru, etanolu (až na 22%) nebo vinného destilátu
- vyrábějí se v barvě bílé, žluté a červené, mohou se přibarvovat kulérem

Likérová vína

- používají se hrozny s vysokou cukernatostí, maceráty z rozinek, fíků, svatojánského chleba, pomerančové a citronové kůry
- obsah alkoholu se upravuje vinným destilátem, mají 15 až 22% etanolu
- význačné značky jsou italská Marsala, španělské Sherry, portugalské Madeira, Porto, řecké Samos aj.

Sherry



Obr.č.16: http://en.wikipedia.org/wiki/File:Del_Duque_Amontillado_Sherry.jpg

Portské



Obr.č.17: http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Port_wine.jpg

kořeněná vína (vermuty)

- výroba z přírodních vín s přidáním koření, cukru a alkoholu (15 až 20%)
- koření např. pelyněk, skořice, zeměžluč, máta peprná, fenykl, hořec, kardamom, hřebíček, koriandr aj. se ve víně nechá macerovat, nebo se přidává hotový macerát (výluh koření v alkoholu)

šumivá vína

- vyrábějí se druhotným kvašením přírodního révového vína
- používají se 2 výrobní metody - kvašení v lahvích (tzv. šampaňská) a kvašení v tancích (Charmantova metoda)

šampaňské víno

- je mezinárodní ochranný název pro šumivá vína, vyráběná v oblasti Champagne ve Francii



postup při kvašení vína v lahvích

- *zcelování vína na požadovanou kvalitu*
- *přidání cukru a vinných kvasinek*
- *plnění a zátkování lahví*
- *kvašení a setřásání kalů (4 až 6 týdnů při teplotě 15 až 18°C a až 2 měsíce dokvašuje)*
- *degoržování (odstřelování kalů)*
- *doplnění dozážním likérem (roztok cukru ve víně)*
- *zátkování, opatření agrafou, etiketování*

Perlivá révová vína

- jsou přírodní révová vína uměle sycená oxidem uhličitým
- dělí se podle barvy a obsahu cukru jako šumivá vína

Ovocná vína

- vyrábějí se zkvašením moštu nebo plodů ostatních druhů ovoce - víno šípkové, jablečné, rybízové, višňové apod
- v prodeji jsou jednodruhová, vícedruhová, kořeněná, likérová značková ovocná vína (Cherry)

Sladová vína

- vyrábějí se kvašením výluhu drceného sušeného pivovarského sladu, přislazeného cukrem a okyseleného na vhodné pH

Medovina

- vyrábí se kvašením roztoku medu vinnými kvasinkami
- je to původní alkoholický nápoj starých Čechů
- upravuje se obsah etanolu, ochucuje se podle tržního druhu (cukrem, medem, kořením, aromaty aj.) případně se přibarvuje kulérem

skladování a ošetřování a vady vína

Lahvová vína

- lahve musí být uloženy naležato, aby korková zátka nepropouštěla vzduch a zabránilo se tak oxidaci
- teplota skladování od 5 do 15°C v temnu s přiměřenou vlhkostí a dobrým větráním

Sudová vína

- skladují se odděleně ve vinném sklepe na kantýřích (podstavce na uložení sudů)
- podmínky stejné jako při skladování piva

Otázky

- Popiš jak vzniká víno.
- Vyjmenuj z čeho se skládá hrozen.
- Vyjmenuj 5 moravských vinařských oblastí.
- Popiš jak probíhá školení vína.
- Charakterizuj perlivá révová vína.
- Charakterizuj víno Barrique.

Zdroje

- Wikipedie
- Wikimedia Commons