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 8. Růžová vína (DUM č. 8)
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.

8. Růžová vína

Základní princip výroby:

- z červených hroznů. Hrozny se pomelou a v kádích se nechají nakvášet včetně slupek (většina červeného barviva se nachází ve slupkách). Dojde k vyluhování červeného barviva do šťávy. Intenzita barvy je závislá na odrůdě a době kontaktu slupek se šťávou.

- pravé krvavé rosé se připravuje z barevného moštu z modrých hroznů lisovaných pod vlastní vahou

Technologie výroby růžového vína

- lisováním - lisují se modré hrozny, které se nejdříve pomelou. Do moštu se vyluhuje potřebné množství barviva. Mošt má světlou barvu a dále se zpracovává jako u bílých odrůd. Víno se může také označit jako šedé.

- omezenou macerací - metodou omezené macerace se vyrábí růžové víno nejčastěji. Jedná se o stejný způsob jako u výroby červených vín, kontakt slupek s moštem je zkrácen na dobu potřebnou k získání požadované růžové barvy.

- výtokem barvy - metoda spočívá v lisování hroznů pod vlastní vahou - tzv. samotoku. Víno je velmi světlé s mimořádně svěží chutí a vůní.

  (směs bílého a červeného vína až v krajním případě)

Příklady růžových vín:

- Rulandské modré rosé, kabinet, Cépage, 2012, Nové Vinařství
- Rosseco Svatovavřinecké rosé, perlivé, Nové Vinařství
- Rosé d'Anjou AOC (Francie, až sladké)
- Baron de Ley Rosato (Španělsko - suché)
- Pinot Rosa, Vino Frizzante Rosé IGT (Itálie, suché, perlivé, doporučená teplota 4 – 6 °C, 10% alk.)
- VDP Val de Loire, Poiron Dabin , Perle de séduction Demi-sec (Francie, perlivé růžové víno – doporučená teplota 8 -10 °C)

Typy růžových vín

- jednoodrůdová růžová vína
- cuveé (směsi růžových vín)
- nealkoholická růžová vína - kvašení probíhá s kvasinkami, které produkují nízký obsah alkoholu (např. EminaZero Rosado - obsah alkoholu 0,05% , sacharidy 5g/100ml)
- perlivá růžová vína

Klaret

- názvem klaret nebo claret se smí označovat víno vyrobené z modrých odrůd révy vinné bez nakvášení rmutu. Znamená to buď lisováním celých hroznů nebo odtékáním samotoku ze rmutu. Termínem „klaret“ se smí označovat také růžové víno.
- barevná intenzita vína závisí na stupni vylisování barviva ze slupek do moštu

Klarety se více podobají bílým vínům.

Rosé svou plnější barvou a vyšším obsahem tříslovin je spíše podobné červenému vínu.

- Sklo: v případě servisu jako BV – sklo na BV (v případě ČV sklo na ČV)

- Množství: v případě servisu jako BV – 1 dl nebo 1, 5 dl, v případě servisu ČV jako ČV

- Teplota: v případě servisu jako BV (spíše chladnější) nebo ČV – nebo sleduj doporučení výrobce

servis	7 °C
konzumace	9 - 11 °C

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