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 1. Odborná terminologie (DUM č. 1)
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.

Analýza nápojového lístku

Pořadí nápojů zde uvedené lze uplatnit na restauračním nápojovém lístku. Vzhledem ke globalizaci či nabídce nápojů v různých gastronomických zařízeních (kavárna, vinárna, bar…) může být pořadí jiné.

Pro pochopení jednotlivých skupin nápojů se doporučuje seznámit se s odbornou nápojovou terminologií. V mnohých případech je zapotřebí pochopit souvislosti, na které někdy uvedené odborné výrazy navazují.

Řazení sortimentu nápojového lístku:

- aperitivy (např. kořeněná vína, lihoviny, míšené atp.)
- přírodní vína (bílá, růžová, červená, vinný střik)
- dezertní vína (žlutá, červená)
- šumivá vína (bílá, růžová, červená)
- destiláty (obilné, ovocné, ostatní)
- likéry (ovocné, emulzní, ostatní)
- nealkoholické nápoje (vody, limonády, mošty, šťávy, mléko)
- pivo (světlé, tmavé, speciální, nealkoholické, dietní)
- teplé nápoje (nealkoholické-káva, čaj, kakao, čokoláda, mléko, horká limonáda, alkoholické – horké víno, grog, punč, vinná pěna)

Hlediska pro zařazení nápojů
uvnitř skupin podle:

- původu (tuzemský, dovážený)
- chuti (suchý, polosuchý, sladký, hořký a další)
- stáří (značení hvězdičkami, písmeny, barvou nálepky)
- kvality (originální, značkový, konzumní)
- výrobce a oblasti původu
  (koňaky, whisky, dezertní vína atd.)
- balení (lahvový, rozlévaný, čepovaný ze sudu)

1. Odborná terminologie

Alkohol

- ve vinařské terminologii jde o etylalkohol, bezbarvou hořlavou tekutinu. Alkohol je nezbytný pro chuť, vůni a tělo alkoholických produktů, takže odalkoholizované víno je skutečně obtížné zdokonalovat. Hlavní složkou alkoholů obsažených ve víně je ethanol vznikající kvašením cukrů obsažených v moštu a výtěžnost se pohybuje kolem 51%. Jeho obsah se vyjadřuje v % obj. nebo g/l (1% obj. alkoholu = 8 g/l)

Aperitiv

- jakýkoli nápoj konzumovaný před jídlem za účelem povzbuzení chuti

Alkotropika

- souhrnný název pro alkoholické a nealkoholické nápoje vyrobené z tropických rostlin a plodů, např. jejich semen a listů. Mají rozličný technologický postup výroby, který záleží na použitých surovinách a místu zpracování. Mají též rozdílný obsah alkoholu, nejvýše však 40%.

Archivní víno

- víno uváděné na trh nejméně tři roky po roku sklizně

Aromatizovaná vína

- vína, obvykle dolihovaná, bývají dochucená nejméně jednou, někdy však až 50-ti aromatickými substancemi a sahají od hořko-sladkých vermutů až po pryskyřičná vína typu retsina. K různým používaným bylinám, ovoci, květinám a dalším často méně lákavým přísadám patří jahody, pomerančová kůra, květ černého bezu, chinin, pelyněk a piniová pryskyřice.

Brandy

- vinný destilát, stejně jako originální koňak je vyrobeno z vína destilací a následným zráním vinného destilátu v dubových sudech. Francouzské brandy má velmi výraznou chuť a vůni poněkud podobnou originálnímu koňaku. Je proto vhodný k podávání všude tam, kde rozhoduje cena, tedy do různých míšených nápojů, teplých i studených.

- servíruje se v teplotě max. do 20° Celsia, kdy se nejlépe uvolňují aromatické látky. Podává se po jídle jako digestiv a ke kávě.

- někdy jsou takto označovány i ostatní destiláty získané pálením také jiných surovin než vína, např. meruňkovice - **apricot brandy**, třešňovice - **cherry brandy**.

Bitter (u vín)

- typ dezertního kořeněného vína. Vyrábí se z červených vín a jeho barva je od jasně červené (např. Cinzano bitter) až do červenohnědé (např. Istra bitter). Chuť vína je výrazná, hořko sladká s převládající hořkostí. Bittery různých firem se chuťově velice liší. Bitter se pije převážně jako aperitiv.

Botrytis

- druhový výraz pro plíseň; často však bývá používán jako zkratka pro termín botrytis cinerea

Celkový obsah alkoholu

- celkový obsah alkoholu se uvádí v procentech objemových a je sumou skutečného a možného obsahu alkoholu, který by mohl vzniknout úplným zkvašením cukru obsaženého ve 100 objemových jednotkách daného produktu

Cognac

- koňak, destilát vyrobený z vinné révy rostoucí kolem města Cognac ve Francii, podle něhož je nazván. Podle mezinárodní dohody je tento název chráněn pro výrobky pouze z této oblasti (vínovice vypálená kdekoli jinde, i když stejným způsobem, se nesmí nazývat koňak, nýbrž jen brandy).

- zlatohnědý, vyznačuje se specifickou jemnou vůní

- obsahuje cca 40% alkoholu

Dezertní kořeněné víno

- víno upravované přidáním rafinovaného cukru nebo zahuštěného vinného moštu, jemného rafinovaného lihu nebo vinného destilátu a koření nebo macerátu z koření. Do této kategorie patří vermuty, bittery a aperitivy.

Dezertní víno

- víno upravované přidáním rafinovaného cukru nebo zahuštěného moštu a lihu. Obsahuje 15 – 22% alkoholu a 50 – 150g cukru v 1 litru.

Dry

- anglický výraz pro suchá upravovaná dezertní, dezertní kořeněná a šumivá vína, která obsahují jen malé množství cukru /od 6 do 20 gramů v 1 litru/

Fortifikované víno

- fortifikované víno neboli dolihované víno vzniká u likérových vín přídavkem vinného destilátu do moštu (mutage). U vín aromatizovaných je povoleno dolihovat pomocí čistého lihu a k doslazení použít sacharózu.

Klaret

- víno vyrobené z modrých odrůd bez nakvášení rmutu

Perlení šumivých vín

- perlení šumivých vín (francouzsky mousse) je nejlépe hodnotit přímo v ústech; víno se totiž může v jedné sklenici jevit jako nepříliš činné, v jiné zase jako intenzivně šumivé, a to vzhledem k rozdílným povrchům. Bublinky dobrého perlení by měly být drobné a trvalé; intenzita perlení záleží na stylu vína.

Sec

- označuje šumivá vína, která obsahují 17-32 g/l zbytkového cukru. Mezinárodní označení: trocken, dry, suché

Suché víno

- víno do 4g/l (9 g/l) zbytkového cukru. Suchá vína nesou mezinárodní označení: trocken, dry, sec

Sirup

- kapalina vyrobená z ovocné nebo zeleninové šťávy nebo z přírodních či umělých vonných a chuťových látek nebo rostlinných výtažků, případně z drog, slazená vhodným sladidlem.
  Slouží zejména k přípravě nápojů, není určen k přímé spotřebě jako nápoj.

Soda

- pitná voda sycená oxidem uhličitým cca 4g/l, průmyslová výroba, je možné připravit i doma v sifonových lahvích. Soda je vhodná k míšení s jinými nealkoholickými nápoji, také k "prodloužení" alkoholických drinků. Nedoporučuje se ji pít samotnou k hašení žízně - oxid uhličitý vysušuje sliznice.

Tirážní likér

- likér připravený z vína, kvasinek a cukru přidávaný do nešumivého šampaňského, aby vyvolal perlení

Zbytkový cukr

- pojem zbytkový cukr se rozumí obsah cukru ve víně, který neprokvasil na alkohol. Vína s vyšším obsahem zbytkového cukru, většinou kategorií výběr z bobulí, výběr z cibéb, ledové víno či slámové víno, se zpravidla vyznačují nižším obsahem alkoholu.

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