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 12. Ledová a slámová vína (DUM č. 12)
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.

12. Ledová a slámová vína

Ledové víno, Eiswein

- vinné hrozny sklízeny při teplotách - 7 °C a méně
- v průběhu sklizně i zpracování zůstávají bobule zmrzlé = důvod, proč ke sklizni často dochází v časných ranních hodinách a hrozny se musí co nejdříve lisovat
- z bobulí je vytlačena koncentrovaná šťáva, zatímco voda zůstává zmrzlá v krystalcích ledu
- získaný mošt je velmi hustý a sladký, musí dosahovat min. 27° cukernatosti
- zpravidla však cukernatost těchto moštů výrazně přesahuje 30° cukernatosti

Znaky ledového vína:

- výrazné aroma
- nižší obsah alkoholu (8 - 9%)
- vysoký zbytek cukru
- nízká výlisnost - cca 20% (někde se uvádí 10 – 15%), tudíž velmi drahé
- k výrobě je nutné používat pozdní odrůdy (Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Chardonnay, Sauvignon nebo Veltlínské zelené)
- podmínky pro výrobu jsou nejlepší v Německu, Švýcarsku, Rakousku, Slovinsku, Kanadě a České republice
- určeno k archivaci

Servis

- není vínem pro běžné pití
- vyznačuje se vysokým obsahem přírodního cukru a extraktivních látek, příjemné intenzivní ovocné až exotické aroma připomínající vůni medu, citrusů i maracuji
- doporučována k dezertům a moučníkům. Sladká chuť se vzájemně nenásobí, ale spíše tlumí. Lze doporučit jako aperitiv k ušlechtilým sýrům s modrou plísní, k čerstvému ovoci, ke kachním nebo husím játrům.
- teplota 9 – 11 °C (8 – 10 °C) – sleduj doporučení výrobce
- copita, sherry
- 5 cl, 1 dl

www.vinplanet.cz

Ryzlink rýnský, ledové víno, 2009

www.vinnysklep.cz

Ryzlink vlašský, ledové víno, 2003

www.heureka.cz

Rulandské šedé, ledové víno, 2011

vinoteka.dios.cz

Slámové víno

- hrozny se sklízí velmi vyzrálé na přelomu října a listopadu
- před zpracováním se hrozny suší v bednách vystlaných slámou, na rohožích nebo jsou zavěšeny na trámech
- místnost, ve které se suší, musí být suchá, chladná a dobře větraná. Víno se v ní ponechává alespoň 3 měsíce. Průběžná kontrola před napadením hnilobou, jinak dojde ke znehodnocení celé úrody. Během tří měsíců se obsah cukru zvýší na 1/5 hmotnosti.

http://www.polabskenoviny.cz/aktualne/video-vyroba-slamoveho-vina

- výlisnost - kolem 20%
- během kvašení stoupne množství alkoholu na 12 - 15%
  a samotný kvasný proces trvá několik týdnů
- v sudech víno dozrává až 2 roky
- vína se lahvují do nádob o objemu od 0,2 litru a musí se zašpuntovat kvalitním korkem
- vzhledem k obsahu alkoholu, poměru zbytkového cukru a kyselin vína vhodná k desítkám let archivace (až 30 let)
- víno se vyznačuje velmi plnou medovou chutí, meruňkovým aroma
  a vysokým obsahem zbytkového cukru
- nejvhodnější odrůdy s cukernatostí mezi 20 až 25 stupni NM, které
  před lisováním dosáhnou 40 stupňů NM (ve 100 litrech moštu bude přítomno 40 kilogramů přírodního cukru)
- u nás se osvědčily odrůdy Cabernet Sauvignon, Frankovka a Rulandské modré

www.vinplanet.cz

Tramín červený, slámové víno

www.vinoteka.dios.cz

Cabernet Sauvignon, slámové víno

http://www.vino-palava.cz/cabernet-sauvignon-slamove.html

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

- www.vinplanet.cz, www.vinnysklep.cz, www.heureka.cz, www.vinoteka.dios.cz, www.vino-palava.cz