**Co všechno víte o víně?**

1. Při jaké teplotě se doporučují pít sekty, šumivá vína?
2. 10° C
3. 7- 8° C
4. 5- 6° C
5. Co je to ledové víno?
6. Víno výborně vychlazené
7. Víno vyrobené z namrzlých hroznů
8. Víno podávané v ledu
9. V jaké poloze by se měla vína ve většině případů uchovávat?
10. Hrdlem vždy dolů
11. Svislé
12. Vodorovné
13. Svými slovy vysvětli pojem „kantýř“

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Vyjmenuj přívlastková vína v ČR: Vypiš 4 vinařské podoblasti na Moravě:

* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Uveď minimálně 4 podmínky pro skladování (dlouhodobé) révového vína.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Svými slovy charakterizuj sommeliera a jeho práci.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. OCTOVATĚNÍ VÍNA (zabarvi nebo zakroužkuj správnou odpověď)

1.Tuto vadu způsobují bakterie octového kysání

2.Takto napadené víno má octovou chuť i vůni

3.Nejčastější příčina je špatné skladování nebo chyba při výrobě

4.Jedná se o vadu neodstranitelnou, víno se stává: **PRODEJNÝM** či **NEPRODEJNÝM ?**

VINNÝ KÁMEN

1.Tvoří se a krystalizuje při nižších teplotách cca do 8°C

2.Nezaměňovat culérovým usazením u starých ušlechtilých červených vín

3.Menší množství krystalů je ve víně přípustné, jedná se o vzhledovou vadu a víno je stále:

**PRODEJNÉ** či **NEPRODEJNÉ?**

1. ODRŮDOVÁ BÍLÁ A ČERVENÁ VÍNA

Z vypsaných odrůd barevně vyznač: bílá vína – děvčata

červená vína - chlapci

Merlot Dornfelder

Muškát moravský Neuburské

Frankovka Tramín červený

Müller Thurgau Pálava

Zweigeltrebe Sauvignon

Chardonnay Cabernet Sauvignon

Ryzlink vlašský Sylvánské zelené

Veltlínské červené rané André

Svatovavřinecké Veltlínské zelené

Modrý Portugal Kerner

1. Dopiš správnou odpověď, případně o jaké označení vín se jedná:
2. Jedná se o první vína daného ročníku, označuje se jako „zemské víno“, na trh uvedené

11. 11. v 11hod .

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Přelití zralého ročníkového vína z láhve do karafy \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Meziprodukt při výrobě každého vína - částečně zkvašený hroznový mošt výlučně z hroznů sklizených a zpracovaných na území ČR.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_