**Co všechno víte o víně?**

1. Co znamená nová tuzemská značka V.O.C.?
2. Víno originální certifikace
3. Víno oficiální certifikace
4. Víno oblastní certifikace
5. Co je to slámové víno?
6. Se skutečnou slámou toto víno nemá nic společného, název vznikl podle tmavě zlaté "slámové" barvy
7. Suché bílé víno vyrobené z namrzlých hroznů
8. Víno, jehož hrozny byly minimálně tři měsíce umístěny na slámě
9. Jak se jmenuje technika otevírání lahve šampaňského šavlí?
10. Sabráž
11. Mariáž
12. Sobáž
13. Uveď minimálně 3 podmínky pro skladování (dlouhodobé) révového vína.

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

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

1. Uveďte 2 chutě sektů (i česky) bez obsahu cukrů

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

1. Svými slovy vysvětli pojem „kantýř**“**

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

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

1. Vypiš potřebný inventář k servisu bílého vína - vypíší chlapci

Vypiš potřebný inventář k servisu červeného vína, včetně dekantace- vypíší děvčata

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

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

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

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

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

1. Vypiš údaje, které by měla obsahovat etiketa na láhvi vína

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

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

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

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

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

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

Frankovka

Tramín červený

Müller Thurgau

Pálava

Zweigeltrebe

Chardonnay

Ryzlink vlašský

Veltlínské červené rané

Svatovavřinecké

Modrý Portugal

Sylvánské zelené

Veltlínské zelené

André

Cabernet Sauvignon