Kontrolní test – Servis červeného vína, dekantace

(Řešení)

Jméno a příjmení:………………………………………………………..Třída………………Datum…………………..

**1/ Jak se červené víno vyrábí?**

* **Nakvašením modrých hroznů**
* **Nebo jejich zpracováním ve speciálních kvasících tancích za působení zvýšené teploty**

**2/ Vypiš aspoň 10 odrůd červeného vína:**

**Cabernet Moravia, Cabernet Sauvignon, Frankovka, André, Modrý Portugal, Svatovavřinecké, Rulandské modré, Merlot, Zweigeltrebe, Sevar…..**

**3/ Vypiš vhodné pokrmy k servisu červených vín**

**Hovězí, skopové, pikantní úpravy vepř.masa, zvěřina, tučná masa, drůbež s tmavším masem, houby, smažené a vaječné pokrmy, chuťově výrazná zelenina, pikantní sýry s modrou a bílou plísní**

**4/ Podle zbytkového cukru řadíme vína na:**

* **suchá**
* **polosuchá**
* **polosladká**
* **sladká**

**5/ Co je to dekantace a proč se provádí?**

**Dekantace je přelévání vína z láhve do dekantéru**

* **abychom zbavili víno vinného depotu (usazenin)**
* **abychom víno provzdušnili (mladé víno)**
* **při anonymních ochutnávkách a sommeliérských zkouškách**

**6/ Ze které strany a jakým způsobem se provádí prezentace červeného vína?**

**Prezentace je hostiteli provedena zleva, víno při prezentaci leží v košíčku na levém předloktí**

**7/ Proč a na kterou stranu se zakládá korek?**

**Korek se zakládá zprava k pravé ruce hostitele z důvodů**

* **posouzení originality vína**
* **ze sběratelských účelů**
* **k přičichnutí a zhodnocení kvality vína**