Kontrolní test – Servis šumivého vína, sabráž

(Řešení)

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

**1/ Jak vzniká šumivé víno, charakterizuj metody jeho vzniku**

**ŠV vzniká většinou druhotným alkoholickým kvašením čerstvých vinných hroznů, hroznového moštu nebo vína v uzavřených tlakových nádobách**

* **metoda šampaňská (kvašení přímo v láhvích)**
* **metoda charmatova (kvašení v tlakových tancích)**

**2/ Napiš aspoň 4 značky šampaňského vína a 4 značky sektu:**

* **Šampaňské – Mumm, Pommery, Taittinger, Roederer……**
* **Sekt – Bohemia sekt, Soare sekt, Hubert sekt, Chateau Radyně…….**

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

**Většina studených předkrmů, zeleninové saláty, husté krémové polévky, slané teplé předkrmy, vaječná jídla, ryby, mořské plody, kaviár, ústřice, polosuché a sladké sekty se hodí ke studeným a teplým moučníkům, k ovoci**

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

* **Extra brut**
* **Brut**
* **Extra sec, extra dry**
* **Sec**
* **Demi sec**
* **Doux, sweet**

**5/ Teplota a sklo vhodné na podávání šumivého vína?**

* **4-7°C, vyzrálé láhve až 10°C**
* **Kalich čistý, suchý a dost vysoký**
* **Obsah minimálně 150 ml**
* **Typ skla špička miska, flétna**

**6/ Kam a co se zakládá hostiteli po otevření láhve**

**K pravé ruce hostitele se zakládá korek a korunka z agrafy (sběratelské účely, posouzení originality)**

**7/ Vysvětli pojem „sabráž“**

**Sabráž je sekání hrdla sektu šavlí nebo jiným předmětem (těžkým nožem, sekáčkem, talířkem……….)**