**Písemná práce** **č. 1 - zadání**

(teoretické znalosti z příručky Základy sommeliérsví - subtéma č. 1, 2, 3)

Pozn.: Vámi zvolenou správnou odpověď dopište/doplňte nebo zakroužkujte.

1. Odborná věda, která se vínem a vinařstvím zabývá, se nazývá \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. Základním předpisem regulujícím vinohradnictví a vinařství je \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_
3. Nejkvalitnější vína se dnes pěstují pouze na zaregistrovaných vinařských \_\_\_\_\_\_\_\_\_, v polohách, kde jsou dlouhodobě vhodné podmínky a kde je zároveň stanoveno, jaké odrůdy je zde možné pěstovat a maximální možné množství sklizených hroznů.
4. Ve vinohradnictví se používají 3 možné formy řezu vinné révy. V našich podmínkách Česka se uplatňuje následující forma:
   1. malé keře v husté výsadbě
   2. velké keře v řídké výsadbě
   3. středně hustý spon keřů
5. Mezi nezbytné minerální látky pro efektivní pěstování vinné révy na vinicích patří:
   1. dusík, fosfor, vápník, hořčík a draslík
   2. fosfor, chlór, vápník, jód a draslík
   3. vápník, hořčík, železo, síra a zinek
6. V rámci obdělávání půdy na vinicích se kromě kypření půdy a udržování bezplevelného stavu používá tzv. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, což představuje biomasu rostlin obohacující půdu o organickou hmotu i rostlinné živiny, které zvyšují půdní úrodnost.
7. Zákon rozděluje Česko na dvě vinařské oblasti:
   1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
   2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
8. Tyto vinařské oblasti jsou dále děleny na:
   1. podoblasti,
   2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ a
   3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .
9. Rozlohou větší vinařská oblast v ČR se podle zákona dále rozděluje na:
   1. 2 podoblasti
   2. 3 podoblasti
   3. 4 podoblasti
10. Rozlohou větší vinařská oblast ČR tvoří rozsáhlé území v úrodných nížinách ve dvou našich krajích a to v \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ kraji a v jižní části Zlínského kraje.
11. Odrůdy vinné révy třídíme dle použití na odrůdy:
    1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,
    2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ a
    3. podnožové
12. Odborný výraz KLARET znamená \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
13. Víno (tiché) se podle obsahu zbytkového cukru rozděluje na:
    1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,
    2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,
    3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,
    4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
14. Druh stolního vína vyrobeného z hroznů sklizených na území ČR, které smí být označováno názvem odrůdy či názvem vinařské oblasti a jehož cukernatost musí být alespoň 14°NM se nazývá kategorií \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ víno.
15. Mezi přívlastková vína, která dosahují nejméně 27 stupňů přírodní cukernatosti se řadí následující přívlastky:
    1. kabinet b. pozdní sběr c. výběr z hroznů d. výběr z bobulí

e. výběr z cibéb f. ledové g. slámové h. barrique

1. Zvláště pečlivě sledované přírodní víno, které není chemicky ošetřováno ani při růstu a zrání, ani není použito jakékoli chemie či aditiv při jeho výrobě se odborně nazývá víno \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ . V minulosti se vyrábělo převážně pouze v klášterech pro účely mše svaté.
2. Druh vína, ve kterém je rozpuštěn oxid uhličitý, vznikající při kvašení, kdy se cukr mění na alkohol a oxid uhličitý a které lze vyrábět základními 2 metodami se odborně nazývá víno \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .
3. Fáze výroby vína ve správné posloupnosti jsou následující:
   1. vinobraní a sběr hroznů,
   2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,
   3. Lisování,
   4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,
   5. školení vína
   6. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .
4. Burčák je podrobně definován následovně:

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

1. Školení vína, jako jedna z výrobních fází zahrnuje péči sklepmistra o víno zpravidla již od lisování hroznů až po lahvování vína, má za cíl zvyšování konečné kvality vína. Patří sem:

* 1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_- nečistoty nacházející se ve víně jsou stlačovány ke dnu (sedimentace) nádoby a poté odstraněny,
  2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_- zbavení vína pevných částí před stáčením, při kterém se oddělují zákalové částice např. přes síta pomocí křemeliny.

Jméno a příjmení žáka:

Třída:

Datum:

Hodnocení pedagoga známkou: