**Písemná práce** **č. 1 - řešení**

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

Pozn.: správná odpověď je zvýrazněna žlutou barvou.

1. Odborná věda, která se vínem a vinařstvím zabývá, se nazývá enologie.
2. Základním předpisem regulujícím vinohradnictví a vinařství je vinařský zákon.
3. Nejkvalitnější vína se dnes pěstují pouze na zaregistrovaných vinařských tratích, 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. zelené hnojení, 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. Vinařská oblast Čechy
	2. Vinařská oblast Morava
8. Tyto vinařské oblasti jsou dále děleny na:
	1. podoblasti,
	2. vinařské obce a
	3. viniční tratě.
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 Jihomoravském kraji a v jižní části Zlínského kraje.
11. Odrůdy vinné révy třídíme dle použití na odrůdy:
	1. moštové,
	2. stolní
	3. podnožové
12. Odborný výraz KLARET znamená bílá vína vyrobená z červených nebo modrých hroznů.
13. Víno (tiché) se podle obsahu zbytkového cukru rozděluje na:
	1. suché,
	2. polosuché,
	3. polosladké,
	4. sladké.
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 zemské 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 mešní. 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 šumivé.
3. Fáze výroby vína ve správné posloupnosti jsou následující:
	1. vinobraní a sběr hroznů
	2. odzrnění
	3. lisování
	4. kvašení (fermentace)
	5. školení vína
	6. lahvování
4. Burčák je podrobně definován následovně:

částečně zkvašený mošt z plodů révy vinné (hrozny pocházejí z vinic v ČR), který obsahuje vyvážený a chuťově harmonický poměr alkoholu, cukru a kyselin. Jde o meziprodukt při výrobě vína, který bývá k dispozici několik dní po začátku kvašení moštu. Obsah alkoholu bývá zhruba 1–7 %.

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