**Závěrečný test (zadání) – Základy sommeliérství – všeobecný přehled**

Pozn.: Vámi zvolenou správnou odpověď zakroužkujte

1. Vinařská oblast Morava má podoblasti:
   1. Mikulovská, Slovácká, Uherskohradišťská, Znojemská
   2. Znojemská, Velkopavlovická, Mělnická, Mikulovská
   3. Velkopavlovická, Znojemská, Mikulovská, Slovácká
2. Vína přívlastková jsou:
   1. kabinetní, zemské, ledové, pozdní sběr
   2. výběr z hroznů, ledové, slámové, pozdní sběr, kabinetní
   3. stolní, známkové, pozdní sběr a ledové
3. Aurelius vznikl křížením odrůd:
   1. Tramín červený + Rulandské bílé
   2. Ryzlink rýnský + Veltlínské zelené
   3. Ryzlink rýnský + Neuburské
4. Co je to perzistence:
   1. plné víno
   2. soubor tónů chuti
   3. délka dochuti či chuťového zážitku
5. Bílé víno podáváme o teplotě:
   1. 10 - 12 oC
   2. 14 - 16 oC
   3. 4 - 8 oC
6. Víno prezentujeme hostovi ze strany:
   1. levé
   2. pravé
   3. od stolu
7. Cabernet Moravia byla vyšlechtěna křížením odrůd:
   1. Zweigeltrebe + Modrý portugal
   2. Frankovka + Cabernet Sauvignon
   3. Cabernet Franc + Zweigeltrebe
8. Vinařská oblast Čechy má podoblasti:
   1. Mělnická, Pražská, Litoměřická
   2. Litoměřická, Mikulovská, Mělnická
   3. Litoměřická, Mělnická
9. Suché víno podle obsahu zbytkového cukru má:
   1. nejvýše 8 g zb. cukru
   2. nejvýše 4 g zb. cukru
   3. nejvýše 4,6 g zb. Cukru
10. Brut je označení pro:
    1. bílé známkové víno
    2. sekt - suchý
    3. košer víno
11. Růžové víno se vyrábí:
    1. smícháním bílého a červeného vína
    2. ze světlých odrůd vinné révy
    3. z tmavých odrůd vinné révy
12. Postup pro výrobu vína:
    1. vinobraní, školení, kvašení, skladování
    2. vinobraní, odzrnění, lisování, kvašení, školení
    3. vinobraní, lisování, kvašení, školení
13. Výběr z cibéb je označení pro vína, která dosáhla cukernatost minimálně:
    1. 27o NM
    2. 29o NM
    3. 32o NM
14. Neronet je víno:
    1. červené, které se vyšlechtilo křížením svatovavřineckého + modrého portugalu
    2. červené, které se vyšlechtilo křížením svatovavřineckého + alibernetu
    3. bílé, které se vyšlechtilo křížením alibernetu + rulandského šedého
15. Ledové víno doporučíte k:
    1. sýrům s modrou plísní, moučníkům
    2. zvěřině, rybě
    3. kuřecímu masu, ovoci
16. Vady vína jsou:
    1. hnědnutí, černý zákal, krystalický zákal, sirka
    2. žluknutí, plíseň, hnědnutí, sirka
    3. myšina, křísovatění, mléčné kvašení
17. Nemoci vína jsou:
    1. křísovatění, myšina, plíseň, octovatění
    2. sirka, mléčné kvašení, hořknutí
    3. hořknutí, slizovatění, myšina, octovatění, křísovatění, mléčné kvašení
18. K hovězímu steaku podáváme víno:
    1. ledové
    2. Cabernet Sauvignon
    3. Sylvánské zelené
19. Ke sladkým dezertům doporučíme víno:
    1. Tramín červený kabinet, Rulandské modré, suché
    2. Muškát moravský pozdní sběr, Cinzano bianco
    3. Tramín červený pozdní sběr, Bohemia Sekt demi sec rosé
20. Servis červeného archivního vína probíhá v těchto navazujících fázích:
    1. prezentace z levé strany, představení vína, otevření, dekantace, nalévání, dolévání
    2. prezentace, dekantace, dolévání, otevření, školení
    3. představení vína, nalévání, dekantace, dolévání

Jméno a příjmení žáka:

Třída:

Datum:

Hodnocení pedagoga známkou: