**Řešení závěrečného testu – Základy sommeliérství – všeobecný přehled**

Pozn.: správná odpověď je zvýrazněna žlutou barvou

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