

## Otázky k tématu VÍNO

1. Jaká vína lze vyrábět z modrých hroznů? Jakými technologickými postupy?
2. Jak vzniká oranžové víno?
3. Proč považují výrobci za podstatné informovat spotřebitele o tom, že je víno vyrobeno procesem řízeného kvašení?
4. K čemu slouží školení vín?
5. Co se označuje jako cuvée?
6. Jaký význam má scelování vín?
7. Čím je povoleno konzervovat víno?
8. Která kategorie přírodních vín se nejvíce konzervuje? Zdůvodněte?
9. Jaké úpravy vín jsou zakázány vinařským zákonem?
10. Vysvětli rozdíly mezi pojmy: nedostatky vín – vady vín - nemoci vín!
11. U které z předchozích kategorií není možná náprava?
12. Které vady může rozpoznat spotřebitel při otevření lahve?
13. Jak se pozná při prodeji druhotně rozkvašené víno?
14. Jaké optimální skladovací podmínky jsou stanoveny pro vína?
15. Zásady správné manipulace s vínem uzavřenými korkovou zátkou!
16. Proč se užívají různé délky korkových zátek?
17. Jaké podmínky musí splňovat dle vinařského zákona přírodní víno?
18. Které základní kategorie vín dle cukernatosti hroznů při sklizni jsou stanoveny zákonem?
19. V jakých jednotkách se vyjadřuje cukernatost hroznů?
20. Charakterizujte kategorii zemských vín! Jak se dělí?
21. Čím jsou specifická jakostní odrůdová vína?
22. Charakterizujte známkové víno! Kdo registruje v ČR ochranné známky?
23. Vysvětli tyto přívlastky na etiketách vín:

Kabinet

Pozdní sběr

Výběr z hroznů

Výběr z bobulí

Ledové víno

Slámové víno

Botrytický výběr

24. Jaký význam mají přívlastky vín?
25. Je u vín s přívlastkem povoleno přislazování? Konzervace?
26. Jaký objem mají lahve pro ledová a slámová vína?
27. Vysvětlete rozdíl mezi šumivým a perlivým vínem!
28. Jakým postupem je vyrobeno šumivé víno označené na etiketě:  
methode classic  
methode transfer  
methode Charmate
29. Které šumivé víno má na etiketě oprávněně označení Champagne?
30. Jak se označují ostatní šumivá vína vyrobená mimo oblast Champagne?
31. Jaké podmínky musí splňovat víno s označením archivní?
32. Jaký jiný název lze použít pro archivní víno?
33. Co znamená označení VINTAGE na etiketě vín?
34. Co lze vyvodit z označení „BARRIQUE“ na etiketě vín?
35. BARRIQUE - vznik, OBJEM, toustování, kolikrát se může použít?
36. Kdy přichází na trh Beaujolais nouveau?
37. Jaké klady a zápory lze uvést ve spojitosti s Beaujolais nouveau?
38. Kdy přichází na trh Svatomartinské víno?

39. Kdo spravuje známku „Svatomartinské víno“? Proč byla vytvořena?
40. Co jsou VOC a jaký význam má toto značení pro spotřebitele?
41. Čím je odlišná výroba sauternských a tokajských vín od běžných jakostních přírodních vín?
42. Vysvětlete odlišnosti výroby likérových vín!
43. Příklady likérových vín!
44. Co je SOLERA systém užívaný při výrobě SHERRY?
45. Čím je odlišná výroba košér a mešních vín?
46. Čím se liší prodej ve vinotéce a v samoobsluze!
47. Jaká kritéria musí splňovat burčák?
48. Teploty podávání vín! Doporučení k pokrmům!

