1.c in 1.d prehrana

zdenka.tonejc@sgtsr.si

Pošiljam vam rešitve utrjevanja snovi.

Pošiljam preverjanje znanja. Vrnite mi do srede, 15. 4.

Preberite poslano besedilo **Kako nastane penečevino?**

**.**

**Odgovorite na vprašanja v delovnem zvezku str. 36,** fotografirate in mi pošljite rešitve do srede, 22. 4.

Začnite sodelovati tudi tisti, od katerih še nisem dobila odgovora.

Pri ocenjevanju bom upoštevala tudi sodelovanje.

Lp, Zdenka Tonejc

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| VINORODNA  DEŽELA | PODRAVJE | | | | | | | | | | | POSAVJE | | | PRIMORSKA | | | |
| VINORODNI  OKOLIŠI | Štajerska Slovenija | | | | | | | | | | Prekmurje | Bizeljsko  Sremič | Dolenjska | Bela krajina | Goriška Brda | Vipavska dolina | Kras | Slovenska Istra |
| VINORODNI  PODOKOLIŠI | Maribor | | Radgona-  Kapela | | Ljutomer-  Ormož | Haloze | | Srednje  Slov. gorice | | Šmarje-  Virštanj |
| **BELE SORTE** |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Šipon** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Laški rizling** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Beli pinot** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Chardonnay** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Sivi pinot** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Kerner** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Renski rizling** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Sauvignon** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Traminec** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Rumeni muškat** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Rebula** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Malvazija** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Pinela** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Sauvignonasse** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Zelen** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Pikolit** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **RDEČE SORTE** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Žametovka** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Zweigelt** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Modra frankinja** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Portovec** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Modri pinot** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Merlot** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Barbera** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Refošk** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Syrah** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Cabernet sauvignon** |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| PREVERJANJE ZNANJA  do 9 točk = nzd.. | 13 – 16 točk = db. | 20 - 21 točk = odl. |
| 10 - 12 točk = zd. | 17 - 19 točk = pd. |  |

**1. Obkroži pravilni odgovor!**

Katera trditev glede lastnostni vina je pravilna?

A Barvila v rdečih vinih so antociani.

B Polifenoli v vinu niso zaželeni.

C Med polifenolenole uvrščamo sladkor in kisline.

D Polifenolov je več v belih vinih.

Katera kislina nastane pri ciku?

A citronska

B ocetna

C mlečna

D jabolčna

Katera sorta grozdja je najbolj aromatična?

A renski rizling

B rebula

C traminec

D sivi pinot

Katera trditev pravilno določa kakovost vina?

A Dobrovoljček je kakovostno vino

B Deželno vino spada v razred kakovostnih vin.

C Arhivska vina so kakovostna vina.

D Vino pozna trgatev spada med vrhunsko vino posebne kakovosti ZGP.

Katero vino je zvrst?

A mariborčan

B gamay  
C kraljevina

D šipon

Količina sladkorja v moštu vpliva na količino:

A kislin v vinu.

B alkohola v vinu.

C barvil v vinu.

D taninov v vinu.

Iz grozdne kožice se med maceracijo izločijo

A sladkor

B tanini

C kisline

D alkohol

skupaj 7 točk

2. **Odgovori na vprašanja:**

|  |  |
| --- | --- |
| Koliko alkohola vsebuje vino? | od \_\_\_\_\_ do \_\_\_\_\_ |
|  | |
| Kako se imenujejo snovi, ki ostanejo po uparitvi v vinu? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | |

Dopiši ustrezne alkohole, tako da ustrezajo napisani lastnosti.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ daje polnejši okus vinu.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ je škodljiv in ga je malo.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ je naravna zaščita pred kvarjenjem vina.

skupaj 5 točk

**3. Napiši, kaj pomenijo spodnje oznake.**

PTP \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

PGO\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ZGP\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 1 t.

**4. Pripiši vinorodno deželo in vinorodni okoliš, kjer se nahajajo našteti kraji!**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| KRAJI | VINORODNA DEŽELA | VINORODNI OKOLIŠ |
| Maribor |  |  |
| Sežana |  |  |
| Metlika |  |  |

3 t.

**5. Kako razdelimo vina glede na barvo?**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |

1 t.

**6. V tabelo vpiši, kako si sledijo vina po kakovosti od najnižje do najvišje kakovosti.**

|  |  |
| --- | --- |
| razred vin | IME VINA |
| namizna vina |  |
|  |
| kakovostna vina |  |
|  |

1 t.

**7. Naštetih je 15 sort grozdja oziroma vin.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| sauvignon | zelen | pinela |
| traminec | malvazija | refošk |
| barbera | rumeni muškat | beli pinot |
| cabernet sauvignon | merlot | modri pinot |
| žametovka | rebula | modra frankinja |

1. Med zgoraj naštetimi vini izberi štiri bela vina, ki ji pridelujejo samo na Primorskem!

b. Med zgoraj naštetimi vini izberi štiri rdeča vina, ki ji pridelujejo v vinorodni deželi Posavje!

c. Med zgoraj naštetimi vini izberi bela in rdeča vina, ki jih pridelujejo v vseh 3 vinorodnih deželah.

3 t.



Za peneče vino imamo izraz **penina**, a se lahko imenuje le kakovostno in vrhunsko peneče se vino z geografskim poreklom.

**Katere sorte uporabijo za pridelavo penine?** V Sloveniji penine največkrat pridelajo iz chardonnayja, modrega pinota in belega pinota. Lahko uporabijo muškatne sorte, rebulo, malvazijo, rumeni plavec, šipon, laški rizling …

Najprej naredijo vino iz ene ali več sort (zvrst).

**Kako nastane penečevino?**

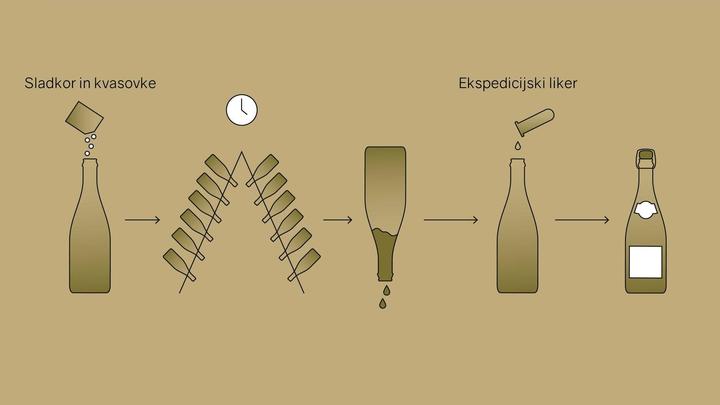
Peneče vino pridelajo po dveh postopkih:

1. tradicionalna oziroma klasična metoda ter
2. charmat oziroma tankovska metoda.( charmat izgovorjava šarma)

**Klasična metoda** je zahtevnejša in daljši postopek (3 in več let) pridelave penečih vin. Vinu dodajo sladkor in kvasovke. Sekundarno (drugo) alkoholno vrenje poteka v steklenici, zaradi česar se tvori ogljikov dioksid in zato ima penina mehurčke.

Z obračanjem steklenic (danes ni več ročno) odstranijo usedlino in dolijejo ekspedicijski ali sladilni liker, s katerim uravnajo stopnjo sladkosti penine. Steklenico ponovno začepijo – tokrat s posebnim plutovinastim zamaškom, katerega zaradi visokega nadtlaka (vsaj 3,5 atmosfere) zavarujejo z jekleno žico.

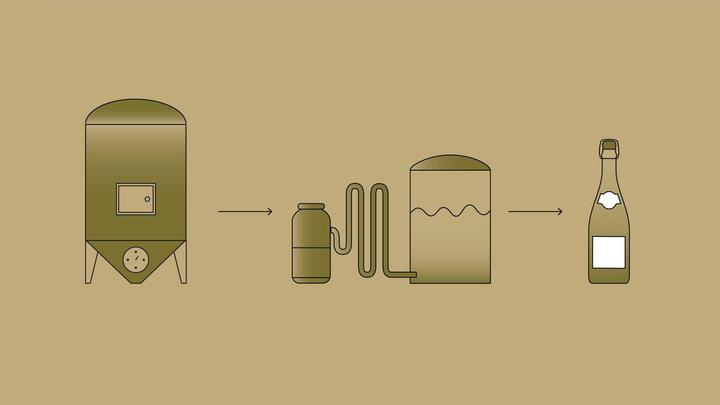
**Polpeneča** vina imajo pritisk v steklenici od 1 do 2,5 bara.



Pri metodi charmat sekundarna fermentacija poteka v visokotlačnih posodah oziroma tankih. Ta postopek je krajši (pol leta) kot pri klasični metodi.

Usedlina se od vina loči s filtracijo, stekleničijo pa se pod visokim tlakom v polnilnici.

Penine, pridelane po tankovski (charmat) metodi, so cenejše, imajo večje mehurčke in so navadno manj kompleksne.



Glede na količino dodanega sladkorja z ekspedicijskim ali sladilnim likerjam delimo peneča se vina ali penine na:

• popolnoma suho (brut nature), ki vsebuje manj kot 3 g/l reducirajočih sladkorjev,

• izredno suho (extra brut), ki vsebuje manj kot 6 g/l reducirajočih sladkorjev,

• zelo suho (brut), ki vsebuje manj kot 12 g/l reducirajočih sladkorjev,

• suho (extra sec), ki vsebuje od 12 do 17 g/l reducirajočih sladkorjev,

• polsuho (sec), ki vsebuje od 17 do 32 g/l reducirajočih sladkorjev,

• polsladko (demi sec), ki vsebuje od 32 do 50 g/l reducirajočih sladkorjev,

• sladko (doux), ki vsebuje več kot 50 g/l reducirajočih sladkorjev.

**Zakaj v Sloveniji ne moremo pridelati šampanjca?**

Šampanjci so peneča se vina iz francoske pokrajine Šampanje, tako kot iz Italije prihaja prosecco, iz Nemčije sekt, v Španiji pa pridelujejo cavo.