1.b prehrana

zdenka.tonejc@sgtsr.si

Preberite oznake kakovosti vina.

Prepišite v delovni zvezek rešitve na stran 42 in 43.

Rešite naloge na strani 44. Glej gradivo, ki sem ga posla 6. teden oziroma zadnje naloge tega tedna.

Rešite nalogo o primerjavi in značilnostih vin v vinorodnih deželah.

Naredite nalogo UTRJEVANJE SNOVI.

Ali lahko fotografirate in mi pošljete? Le tako bom vedela, da sodelujete. Pri ocenjevanju bom upoštevala tudi sodelovanje.

Imejte se dobro.

Lp, Zdenka Tonejc

***Oznake kakovosti vina***

|  |  |
| --- | --- |
| ***razred namiznih vin:*** | 1. ***namizna***
 |
| 1. ***deželna PGO***
 |
| ***razred kakovostnih vin:*** | 1. ***kakovostna ZGP***
 |
| 1. ***vrhunska ZGP***
 |

***zaščiteno geografsko poreklo (ZGP) - oznaka za vina iz razreda kakovostnih vin, če je grozdje in vino pridelano v istem vinorodnem okolišu***

***priznana geografska oznaka (PGO) - oznaka za deželna vina oznaka, če je grozdje in vino pridelano v isti vinorodni deželi***

***priznano tradicionalno poimenovanje (PTP) oznaka, oznaka za vino, ki utemeljuje tradicionalno poimenovanje ( teran in cviček)***

Rešitve str. 42, 43

Katera našteta bela vina lahko prepoznamo po značilni aromi? (4) a. rumeni muškat b. traminec d. sauvignon g. muškat otonel

Katera vina imajo zelo sladek okus? c. - vina iz grozdja, ki pozno dozoreva

Katere sestavine vina **ne** vplivajo na kisel okus? c. aromatične snovi

Kateri izraz uporabljamo pri pokušanju rdečega vina z malo taninov?

a. trpkasto vino , lahko tudi f. vino brez ogrodja

Katere naštete **sestavine ostanejo v vinu po uparitvi**? c. sladkor d. mineralne snovi e. glicerol f. nehlapne kisline g. tanini **Te snovi sestavljajo ekstrakt v vinu.**

Katera sestavina ne daje vinu polnega okusa? a) aroma **aromatične snovi zaznamo z vonjem**

Napiši oznake kakovosti vina! razred namiznih vin:

1. namizna b) deželna c) kakovostna d) vrhunska

Katera vina ne smejo imeti oznake sorte? a) namizna

Katere faze pridelave vina ni za vrhunska vina? c) dosladkanje

Pojasni pojem geografskega porekla. Geografsko poreklo vina je geografsko območje, kjer je bilo pridelano grozdje in so zaradi naravnih dejavnikov grozdje oziroma vino pridobili določene posebne značilnosti.

Katero je najmanjše pridelovalno območje, ki omogoča pridelavo grozdja in vina podobnih organoleptičnih lastnosti? b) vinorodna lega

Pripiši vrsto oznake geografskega porekla vina.

priznana geografska oznaka (PGO) - oznaka za vina iz razreda kakovostnih vin

priznano tradicionalno poimenovanje (PTP)- oznaka za teran in cviček

priznana geografska oznaka (PGO) - oznaka za deželna vina - oznaka, če je grozdje in vino pridelano v isti vinorodni deželi

priznano tradicionalno poimenovanje (PTP)- oznaka za vino, ki utemeljuje tradicionalno poimenovanje

zaščiteno geografsko poreklo (ZGP - oznaka, če je grozdje in vino pridelano v istem vinorodnem okolišu

Razloži, kaj so zvrsti in navedi nekaj primerov.

Izraz označuje vino, ki je bilo pridelano iz več sort grozdja, v nasprotju s sortnim vinom, ki je pridelano samo iz ene sorte. Vsaka sorta v svojem razmerju k zvrsti prispeva svoje značilnosti arome in okusa.

Primeri: haložan, ljutomerčan, belokranjec, cviček, vipavec – največkrat imajo krajevna imena

Ko želijo vinarji povedati, da ne gre za sortno vino, temveč za zvrst dveh ali več sort, velikokrat uporabijo tudi francoski izraz cuvée.

Prepoznaj vinorodno deželo in okoliš. **Glej zemljevid str. 39 in pripiši v. okoliše k številkam. Na zemljevidu nariši, kje teče reka Sava in kje Drava.**

**Vinorodna dežela** Primorska

**Vinorodni okoliši** so:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 Slovenska Istra |  |
| 2 Kras |  |
| 3 Vipavska dolina« ali »Vipava« |  |
| 4 Brda« ali »Goriška brda«**Vinorodna dežela** Posavje**Vinorodni okoliši** so:  |  |
| 5 Bela krajina |  |
| 6 Dolenjska |  |
| 7 Bizeljsko Sremič |  |

**Vinorodna dežela** Podravje

**Vinorodni okoliši** so:

 8 Štajerska Slovenija, 9 Prekmurje

**Ugotovi, kateri vinorodni deželi ustrezajo opisi !**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ima najtoplejšo klimo (vpliv sredozemskega podnebja ) in je najbolj sončna, kar prija zlasti **rdečim** vinskim sortam. | Za Dolenjsko je značilna je **najhladnejša** klima med vsemi okoliši ( predalpsko gričevje ). Bela krajina je topla in suha. | Zmerno toplo obrobje Panonske nižine (tipično celinsko podnebje ) in vlaga zaradi bližine predalpskega sveta omogoča pridelavo najkakovostnejših **belih** vin. |
| **Npr. Primorska** | **Posavje** | **Podravje** |
| Vina so prikupne zelenkasto rumene barve, **aromatična**, vsebujejo zmerno količino alkohola. | Kar 50% pridelka predstavljajo rdeča vina, ki so močno obarvana in bogata z **ekstraktom**. Tudi bela vina so srednje močna. | Pridelujejo bela, **rdečkasta** – rose in rdeča vina; vrhunska, kakovostna, deželna in namizna. |
|  |  |  |
| V vinih so izraženi **sadni** vonji in okusi. Bela vina so **suha**, izjemoma polsuha. | Vsebujejo prijetno osvežujočo **kislino**, zlasti pozno dozorevajoče sorte ( šipon, l. rizling ). Običajno zaznamo nekaj nepovretega sladkorja (**polsuha do polsladka** ), redko so suha. | Vina so **sveža in pitna**, bela običajno **polsuha**, rdeča suha. |
|  |  |  |
| Bela vrhunska vina so iz sort: **rebula, malvazija, zelen, sauvignon, beli pinot, laški rizling..** | Včasih je bila poznana le po **cvičku in metliški črnini**. | Najbolj razširjene sorte so: **laški in renski rizling, beli in sivi pinot, chardonnay, sauvignon, šipon, traminec, rumeni muškat.** |
|  |  |  |
| Rdeča vrhunska vina so iz sort **modri pinot in modra frankinja.** | Rdeča vrhunska vina so iz sort **modri pinot in modra frankinja**. ostala rdeča vina sestavljajo tudi**: žametovka, šentlovrenka, gamay**.Poznano je mlado vino iz **portugalke**. | . Med rdečimi vini slovijo zlasti **merlot, cabernet sauvignon, refošk, barbera, kraški teran.**  |
|  |  |  |
| Sorte sestavljajo zvrsti: **Jeruzalemčan, Konjičan, Janževec, Haložan, Mariborčan…** | Kakovostne zvrsti so: **Bizeljčan beli in rdeči, Belokranjec, Sremičan beli in rdeči…** | Vina iz več sort so: **Vrtovčan, Vipavec, Dragonja, Koprčan…** |
|  |  |  |
| Najvišjo kakovost predstavljajo vina iz prezrelega grozdja – **od poznih trgatev do suhega jagodnega izbora.** | Vina posebne kakovosti pridelajo iz sort: laški rizlig, sauvignon, modra frankinja ( **tudi ledeno vino**). | Pridelujejo vina pozne trgatve in **vina iz sušenega grozdja.** |
|  |  |  |

UTRJEVANJE SNOVI

Dopiši manjkajoče črke k sortam grozdja. To so tudi imena za vina. Pomagaj si z delovnim zvezkom.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| VINORODNADEŽELA | PODRAVJE | POSAVJE | PRIMORSKA |
| VINORODNIOKOLIŠI | Štajerska Slovenija | Prekmurje | BizeljskoSremič | Dolenjska | Bela krajina | Goriška Brda | Vipavska dolina | Kras | Slovenska Istra |
| VINORODNIPODOKOLIŠI | Maribor | Radgona-Kapela | Ljutomer-Ormož | Haloze | SrednjeSlov. gorice | Šmarje-Virštanj |
| **BELE SORTE** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ši\_ \_n** | ☺ |  ☺ |  ☺ | ☺ |  ☺ |  ☺ |  ☺ |  ☺ |  |  |  |  |  |  |
| **La\_ \_ \_ ri \_ \_ \_ \_ \_** | ☺ |  ☺ |  ☺ | ☺ |  ☺ |  ☺ |  ☺ |  ☺ | ☺ | ☺ | ☺ | ☺ | ☺ |  ☺ |
| **Be\_ \_ pi\_ \_ \_** | ☺ |  ☺ |  ☺ | ☺ |  ☺ |  ☺ |  ☺ |  ☺ | ☺ | ☺ | ☺ | ☺ | ☺ |  ☺ |
| **Cha\_ \_ \_ \_ \_ \_ \_** | ☺ |  ☺ |  ☺ | ☺ |  ☺ |  ☺ |  ☺ |  ☺ | ☺ | ☺ | ☺ | ☺ | ☺ |  ☺ |
| **Si\_ \_ pi\_ \_ \_** | ☺ |  ☺ |  ☺  | ☺ |  ☺ |  ☺ |  ☺ |   |  | ☺ | ☺ | ☺ | ☺ |  ☺ |
| **Ker \_ \_ \_** | ☺  |  ☺ |  ☺ | ☺ |  ☺ |  ☺ |  ☺ |  ☺ | ☺ | ☺ |  |  |  |  |
| **Ren\_ \_ \_ ri\_ \_ \_ \_ \_** | ☺ |  ☺ |  ☺ | ☺ |  ☺ |  ☺ |  ☺ |  ☺ | ☺ | ☺ |  |  |  |  |
| **Sau\_ \_ \_ \_ \_ \_** | ☺ |  ☺ |  ☺ | ☺ |  ☺ |  ☺ |  ☺ |  ☺ | ☺ | ☺ | ☺ | ☺ | ☺ |  ☺ |
| **Tram\_ \_ \_ \_** | ☺ |  ☺ |  ☺ | ☺ |  ☺ |  ☺ |  ☺ |  ☺ |  |  |  |  |  |  |
| **Ru\_ \_ \_ \_ mu\_ \_ \_ \_** | ☺ |  ☺ |  ☺ | ☺ |  ☺ |  ☺ |  ☺ | ☺ | ☺ | ☺ | ☺ | ☺ | ☺ |  ☺ |
| **Reb\_ \_ \_** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ⯏ | ⯏ | ⯏ |  ⯏ |
| **Mal\_ \_ \_ \_ \_ \_** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ⯏ | ⯏ | ⯏ | ⯏⯏ |
| **Pin\_ \_ \_** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ⯏ |  |  |
| **Sauvignon\_ \_ \_ \_** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ⯏ | ⯏ |  |  |
| **Zel\_ \_** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ⯏ |  |  |
| **Pik\_ \_ \_ \_** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ⯏ | ⯏ |  |  |
| **RDEČE SORTE** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Žamet\_ \_ \_ \_** | ☼ | ☼ | ☼ | ☼ |  ☼ |  ☼ |  ☼ |  ☼ | ☼ | ☼ |  |  |  |  |
| **Zwei\_ \_ \_ \_** | ☼ | ☼ | ☼ | ☼ | ☼ | ☼ | ☼ | ☼ | ☼ | ☼ |  |  |  |  |
| **Mo\_ \_ \_ frank\_ \_ \_ \_** | ☼ | ☼ | ☼ | ☼ | ☼ | ☼ | ☼ | ☼ | ☼ | ☼ |  |  |  |  |
| **Port\_ \_ \_ \_ \_ \_** | ☼ |  |  |  |  ☼ |  ☼ |  ☼ |  ☼ | ☼ | ☼ |  |  |  |  |
| **Mo\_ \_ \_ pi\_ \_ \_** | ☼ | ☼ | ☼ | ☼ |  ☼ |  ☼ |  ☼ |  ☼ | ☼ | ☼ | ☼ | ☼ | ☼ |  ☼ |
| **Me\_ \_ \_ \_** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ✰ | ✰ | ✰ |  ✰ |
| **Bar\_ \_ \_ \_** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ✰ |  |  |
| **Re\_ \_ \_ \_** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ✰ | ✰ | ✰ |  ✰ |
| **Sy\_ \_ \_** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ✰ | ✰ | ✰ | ✰ |
| **Cab\_ \_ \_ \_ \_ sau\_ \_ \_ \_ \_ \_** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | ✰ | ✰ | ✰ |  ✰ |

S to barvo so sorte, ki so v vseh vinorodnih deželah

S to barvo so sorte, ki so v vinorodnih deželah Podravje in Posavje

S to barvo so sorte, ki so v vinorodni deželi Primorska

črke D = dovoljene sorte in P = priporočene sorte, a se s tem ne obremenjuj. Kjer je ali D ali P, tam se lahko sadi ta sorta in iz nje pridelovati vino.

Lahko rešuješ na ta list in mi ga pripneš.

S pomočjo te razpredelnice reši naloge v delovnem zvezku str. 44.( VELJA ZA TISTE, KI MI NISTE POSLALI REŠITEV ZA 6. TEDEN)