
DOTAZNÍK

ENOGASTRONOMIE V PODMÍNKÁCH ČR

CHOD Č.1

Ohodnoťte na stupnici 1 – 5 (nejhorší - nejlepší) správnost zvoleného vína **1A** k danému pokrmu.

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Ohodnoťte na stupnici 1 – 5 (nejhorší - nejlepší) správnost zvoleného vína **1B** k danému pokrmu.

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Která varianta vína je k danému pokrmu vhodnější z hlediska párování?

1A	1B
----	----

Popište proč jste zvolili Vámi vybranou možnost v předcházející otázce (kompozice pokrmu, jednotlivé frakce pokrmu, charakter pokrmu a vína, aroma pokrmu a vína:

CHOD Č.2

Ohodnoťte na stupnici 1 – 5 (nejhorší - nejlepší) správnost zvoleného vína **2A** k danému pokrmu.

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Ohodnoťte na stupnici 1 – 5 (nejhorší - nejlepší) správnost zvoleného vína **2B** k danému pokrmu.

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Která varianta vína je k danému pokrmu vhodnější z hlediska párování?

2A	2B
----	----

Popište proč jste zvolili Vámi vybranou možnost v předcházející otázce (kompozice pokrmu, jednotlivé frakce pokrmu, charakter pokrmu a vína, aroma pokrmu a vína:

CHOD Č.3

Ohodnoťte na stupnici 1 – 5 (nejhorší - nejlepší) správnost zvoleného vína **3A** k danému pokrmu.

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Ohodnoťte na stupnici 1 – 5 (nejhorší - nejlepší) správnost zvoleného vína **3B** k danému pokrmu.

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Která varianta vína je k danému pokrmu vhodnější z hlediska párování?

3A	3B
----	----

Popište proč jste zvolili Vámi vybranou možnost v předcházející otázce (kompozice pokrmu, jednotlivé frakce pokrmu, charakter pokrmu a vína, aroma pokrmu a vína:

CHOD Č.4

Ohodnoťte na stupnici 1 – 5 (nejhorší - nejlepší) správnost zvoleného vína **4A** k danému pokrmu.

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Ohodnoťte na stupnici 1 – 5 (nejhorší - nejlepší) správnost zvoleného vína **4B** k danému pokrmu.

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Která varianta vína je k danému pokrmu vhodnější z hlediska párování?

4A	4B
----	----

Popište proč jste zvolili Vámi vybranou možnost v předcházející otázce (kompozice pokrmu, jednotlivé frakce pokrmu, charakter pokrmu a vína, aroma pokrmu a vína:

CHOD Č.5

Ohodnoťte na stupnici 1 – 5 (nejhorší - nejlepší) správnost zvoleného vína **5A** k danému pokrmu.

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Ohodnoťte na stupnici 1 – 5 (nejhorší - nejlepší) správnost zvoleného vína **5B** k danému pokrmu.

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Která varianta vína je k danému pokrmu vhodnější z hlediska párování?

5A	5B
----	----

Popište proč jste zvolili Vámi vybranou možnost v předcházející otázce (kompozice pokrmu, jednotlivé frakce pokrmu, charakter pokrmu a vína, aroma pokrmu a vína:

DOPLŇUJÍCÍ OBECNÉ OTÁZKY

Ohodnoťte na stupnici (nejméně – nejvíce) důležitost zohlednění použití bylinek ve vybraném pokrmu vzhledem k výběru vína při párování.

Nejméně	Spíše méně	Průměrně	Více	Nejvíce
---------	------------	----------	------	---------

Ohodnoťte na stupnici (nejméně – nejvíce) důležitost zohlednění tepelné úpravy vybraného pokrmu k vínu při párování.

Nejméně	Spíše méně	Průměrně	Více	Nejvíce
---------	------------	----------	------	---------

Ohodnoťte na stupnici (nejméně – nejvíce) důležitost zohlednění vinifikace vybraného vína k pokrmu při párování.

Nejméně	Spíše méně	Průměrně	Více	Nejvíce
---------	------------	----------	------	---------

Ohodnoťte na stupnici (nejméně – nejvíce) důležitost zohlednění ročníku zvoleného vína vybraného k pokrmu při párování.

Nejméně	Spíše méně	Průměrně	Více	Nejvíce
---------	------------	----------	------	---------

VÝZKUMNÉ OTÁZKY

Myslíte si, že jsou aktuálně zavedené obecné principy a metody párování v oblasti vyšší gastronomie dostačující, a tedy **není** nutné je více specifikovat, nebo dále zkoumat?

Souhlasím	Spíše souhlasím	Nevím	Spíše nesouhlasím	Nesouhlasím
-----------	-----------------	-------	-------------------	-------------

Shledáváte implementaci těchto principů a metod párování v oblasti vyšší gastronomie za snadnou a rychle osvojitelnou pro personál v restauračních zařízeních?

Ano	Spíše ano	Nevím	Spíše ne	Ne
-----	-----------	-------	----------	----

Uveďte důvod Vámi vybrané odpovědi na předchozí otázku: