



Test d'Esame per il corso n°: 20180106
Delegazione Bareggio
Corso per Sommelier di 3° livello.
Data Esame: 2018-05-10 00:00:00

Corso Per Sommelier: prova d'esame scritta

1° parte: il candidato risponda alle domande del seguente questionario

2° parte: il candidato compili i menu che seguono, indicando i vini da abbinare, l'anno e la temperatura di servizio

Candidato

Nome:

Cognome:



Test d'Esame per il corso n°: 20180106
Delegazione Bareggio
Corso per Sommelier di 3° livello.
Data Esame: 2018-05-10 00:00:00

1	Che cosa esprime la qualità di uno Spumante quando lo si guarda?	
2	Se parliamo della DOC Colli Altotiberini in quale regione ci troviamo?	
3	Quali sono i vitigni a bacca rossa più usati per la produzione di vini marchigiani?	
4	Citando vitigni come Terrano, Verduzzo, Ribolla gialla, di quale regione si parla?	
5	Che cos'è il Talento?	
6	Quali sono le peculiarità dell'uva Barbera?	
7	Quali sono i vitigni con cui si produce il Vinho verde?	
8	Il Perricone è un vitigno:	<input type="checkbox"/> Emiliano <input type="checkbox"/> Siciliano <input type="checkbox"/> Campano <input type="checkbox"/> Pugliese <input type="checkbox"/> Lombardo
9	Quale tra i seguenti vitigni tipici campani non è a bacca bianca?	<input type="checkbox"/> Sciascinoso <input type="checkbox"/> Biancolella <input type="checkbox"/> Coda di volpe <input type="checkbox"/> Falanghina <input type="checkbox"/> Forastera
10	Qual'è il vitigno a bacca rossa dominante nel distretto del Rodano settentrionale ?	<input type="checkbox"/> Cabernet Sauvignon <input type="checkbox"/> Syrah <input type="checkbox"/> Hermitage <input type="checkbox"/> Pinot noir <input type="checkbox"/> Gamay

Firma del candidato



Test d'Esame per il corso n°: 20180106
Delegazione Bareggio
Corso per Sommelier di 3° livello.
Data Esame: 2018-05-10 00:00:00

11	Perchè si aggiunge luppolo nella produzione della birra?	
12	Quale vino è adatto per un pinzimonio?	
13	Quale dei seguenti vini abbineresti con una Sacher-torte:	<input type="checkbox"/> Frascati Cannellino <input type="checkbox"/> Moscato di Trani <input type="checkbox"/> Ala Amarascato <input type="checkbox"/> Greco di Bianco <input type="checkbox"/> Asti Spumante
14	Quale dei seguenti vini abbineresti con Zuppa di cipolle (cipolle, burro, farina, latte, sale, pepe):	<input type="checkbox"/> Asprinio di Aversa <input type="checkbox"/> Erbaluce di Caluso <input type="checkbox"/> Chianti montalbano <input type="checkbox"/> Valpolicvera Bianchetta <input type="checkbox"/> A.A. Sylvaner
15	Quali dei seguenti 5 vini non abbineresti con un bollito misto alla Piemontese:	<input type="checkbox"/> Barbera d'Asti <input type="checkbox"/> Valpolicella <input type="checkbox"/> Barbera delle Langhe <input type="checkbox"/> Malvasia Istriana <input type="checkbox"/> Barbera del Monferrato
16	Quali di questi piatti abbineresti ad un Trentino Nosiola:	<input type="checkbox"/> Risotto con le verze <input type="checkbox"/> Risotto alla milanese <input type="checkbox"/> Risotto con zucchine <input type="checkbox"/> Risotto ai 4 formaggi <input type="checkbox"/> Risotto ai funghi porcini
17	Quali di questi piatti abbineresti con C.O.F. Ribolla Gialla:	<input type="checkbox"/> Frittura di pesciolini di acqua dolce <input type="checkbox"/> Trote al vino rosso <input type="checkbox"/> Rombo alle erbe aromatiche <input type="checkbox"/> Insalata di frutti di mare tiepida <input type="checkbox"/> Anguilla alla brace
18	Ho due bottiglie di Barolo delle annate 2002 e 2005, una da destinare alla marinata di un pezzo di cinghiale, l'altra da portare in tavola. Quale uso per la marinata? Perché?	
19	Quale vino abbineresti ad una torta di mandorle ?	
20	Quale vino abbineresti ad un antipasto a base di Prosciutto crudo e speck	<input type="checkbox"/> Pignolo <input type="checkbox"/> Teroldego Rotaliano <input type="checkbox"/> Schioppettino <input type="checkbox"/> Friulano <input type="checkbox"/> Merlot del Collio

Firma del candidato



Test d'Esame per il corso n°: 20180106
Delegazione Bareggio
Corso per Sommelier di 3° livello.
Data Esame: 2018-05-10 00:00:00

21	Indica almeno 2 tipologie di vini da abbinare ad un dolce con pasta sfoglia e crema al cioccolato	
22	Accertata la disponibilità dei seguenti vini, disporli in una logica progressione, definendo la pietanza da abbinare e la temperatura di servizio. A) Bardolino Chiaretto 2016 11,5%vol B) Valpolicella Classico 2014 12,0%vol C) Valpolicella Ripasso 2014 13,0%vol D) Amarone della Valp. 2010 15,0%vol E) Recioto della Valp. 2010 15,0%vol	
23	Accertata la disponibilità dei seguenti vini, disporli in una logica progressione, definendo la pietanza da abbinare e la temperatura di servizio. A) Lessini Durello Spum. 11,5%vol B) Lison 2015 13,0%vol C) Recioto di Soave 2012 12,0%vol D) Soave Classico 2014 12,0%vol E) Lugana 2015 12,5%vol	
24	Accertata la disponibilità dei seguenti vini, disporli in una logica progressione, definendo la pietanza da abbinare e la temperatura di servizio. A) COF Ribolla 2015 13,5%vol B) Carso Refosco del P.R. 2014 13,0%vol C) Picolit 2012 15,0%vol D) A.Adige Pinot Nero 2015 13,5%vol E) A.Adige Gewurtztraminer 2015 14,0%vol	
25	Che cos'è il governo toscano?	
26	Metti in ordine crescente di invecchiamento le seguenti varietà di Marsala: Superiore riserva - Vergine - Fino - Vergine Riserva - Superiore	
27	Cosa permette una barrique rispetto ad una botte grande?	<input type="checkbox"/> Prontaveva <input type="checkbox"/> affinamento più lento <input type="checkbox"/> minor superficie di scambio col vino <input type="checkbox"/> maggior superficie di scambio col vino <input type="checkbox"/> maggior funzionalità
28	Che cos'è la macerazione carbonica e per quali vini viene usata?	

29	Indica almeno 4 requisiti ambientali importanti che deve possedere una cantina	
30	In quale regione francese si produce la Blanquette de Limoux	<input type="checkbox"/> Borgogna <input type="checkbox"/> Savoia <input type="checkbox"/> Champagne <input type="checkbox"/> Languedoc <input type="checkbox"/> Normandia

Firma del candidato



Test d'Esame per il corso n°: 20180106
Delegazione Bareggio
Corso per Sommelier di 3° livello.
Data Esame: 2018-05-10 00:00:00

31	Elenca almeno 3 tipologie di Porto	
32	Come si chiama lo spumante tedesco?	
33	In quale regione si produce il Vin jaune?	
34	Qual'è la caratteristica del Vinho Verde?	
35	Quando si può mettere in commercio un vino novello?	
36	Quali sono gli strumenti di un Sommelier?	
37	Qual è l'ideale successione dei vini a tavola?	

Firma del candidato



Test d'Esame per il corso n°: 20180106
Delegazione Bareggio
Corso per Sommelier di 3° livello.
Data Esame: 2018-05-10 00:00:00

Piatti	Ingredienti	Abbinamento Vino	Anno Vendemmia	Temperatura Servizio
Prosciutto San Daniele				
Flan al formaggio Asiago	uova, farina, burro, formaggio Asiago, pepe bianco poca quantità			
Risotto al tartufo bianco	Riso, brodo, burro, tartufo			
Faraona arrosto con patate al forno	Faraona, scalogno, olio, patate, rosmarino.			
Crostata con marmellata di prugne	pasta frolla, marmellata di prugne			
Ananas fresco				

Firma del candidato _____



Test d'Esame per il corso n°: 20180106
Delegazione Bareggio
Corso per Sommelier di 3° livello.
Data Esame: 2018-05-10 00:00:00

Piatti	Ingredienti	Abbinamento Vino	Anno Vendemmia	Temperatura Servizio
Seppiettine e broccoletti	seppiettine, broccoletti, un filetto d'acciuga dissallato, olio, aglio, prezzemolo			
Gnocchetti sardi allo scorfano rosso	malloreddus, scorfano rosso, pomodori, cipolla, origano, prezzemolo, olio, sale			
Seppie ripiene	Seppia, olio, sale, pepe ripieno: mollica di pane, tentacoli seppia, tartufo nero, latte			
Meringa al cioccolato, fragole e peperoncino	meringa, panna non dolce, riccioli di fondente, due fragole, velo di peperoncino			
Gelato alla crema				

Firma del candidato _____



Test d'Esame per il corso n°: 20180106
Delegazione Bareggio
Corso per Sommelier di 3° livello.
Data Esame: 2018-05-10 00:00:00

Piatti	Ingredienti	Abbinamento Vino	Anno Vendemmia	Temperatura Servizio
Tartare di tonno	Tonno,cipolla,uovo,olio,limone,due foglie di insalata, sale			
Gnocchetti neri con calamaretti e carciofini	gnocchetti di patate e nero di seppia, calamari, aglio, olio, prezzemolo e fettine di carciofo fritte, sale			
Ravioli di baccalà in salsa di cipolle e bottarga	Pasta fresca, ripieno:baccalà,olio di semi,pepe e sale. Salsa :cipolla rossa ,aceto,zucchero ,timo, olio,bottarga			
Spezzatino di tonno	tonno rosso,olio, vino rosato,crostini di pane, sedano,cipolla,basilico,salvia,pomodorini,carota,aglio,sale			
Strudel umbro	Pasta sfoglia, ripieno: mele,uvetta,composta di prugne,frutta secca,cioccolata fondente in pezzetti,zucchero			
Macedonia di frutta				

Firma del candidato _____