

Test d'Esame per il corso n°: 20070090
Delegazione Venezia
Corso per Sommelier di 3° livello.
Data Esame: 04/12/2007




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

Soluzioni

Test d'Esame per il corso n°: 20070090
Delegazione Venezia
Corso per Sommelier di 3° livello.
Data Esame: 04/12/2007

1	Che cos'è un Porto Vintage?	Vino Porto di un'unica annata dichiarata (normalmente per annate particolarmente pregiate)
2	Che cosa sono le mistelle?	SONO MOSTI IN CUI E' INIBITA LA FERMENTAZIONE CON NOTEVOLI AGGIUNTE DI ALCOL O DI ACQUAVITE IN MODO DA RAGGIUNGERE UNA GRADAZIONE DI 18 ° VOL.
3	Qual'è la differenza tra uno Sherry fino ed uno Sherry oloroso?	Lo Sherry fino è un vino addizionato di alcol fino a 15° e poi invecchiato dinamicamente in botti in cui si sviluppa la Flor. Lo Sherry oloroso è un vino fortificato con alcol oltre i 17°, in cui non si sviluppa la flor.
4	Nella normativa italiana è previsto lo zuccheraggio per quali vini	Solo ed esclusivamente per la preparazione dei vini speciali e degli spumanti
5	Il "bouquet" di un vino è formato da	 varietali  terziari  primari

	quali aromi?	<input type="checkbox"/> fermentativi <input type="checkbox"/> secondari
6	Che cosa sono gli odori Empireumatici?	Odori di tostato, di fumo e di cotto
7	Quanti sono i sensi usati nella degustazione?	4 (se qualcuno risponde 5 riparlare all'orale)
8	Cos'è il Carema:quali uve lo compongono?	Un vino piemontese da uve nebbiolo prodotto all'estremo nord della provincia di Torino.
9	Quali sono le DOCG del Lazio?	Nessuna
10	Con quale altro nome è conosciuto il vitigno Calabrese?	<input type="checkbox"/> Nero d'Avola <input type="checkbox"/> Nerello Cappuccio <input type="checkbox"/> Nerello Mascalese <input type="checkbox"/> Gaglioppo <input type="checkbox"/> x

Test d'Esame per il corso n°: 20070090
Delegazione Venezia
Corso per Sommelier di 3° livello.
Data Esame: 04/12/2007

11	Quale di queste DOC non appartiene alla Sardegna?	<input type="checkbox"/> Arborea <input type="checkbox"/> Carignano del Sulcis <input type="checkbox"/> Alezio <input type="checkbox"/> Nasco <input type="checkbox"/> Mandrolisai
12	Con quali uve si produce il Valpolicella?	CORVINA MOLINARA RONDINELLA e per il 15% Rossignola, Negrara, Trentina o Barbera
13	In quale di questi vini non è impiegato il vitigno Trebbiano?	<input type="checkbox"/> San Torpé <input type="checkbox"/> Bianco della Valdinievole <input type="checkbox"/> Candia <input type="checkbox"/> Bianco di Pitigliano <input type="checkbox"/> Ansonica dell'Argentario
14	Lampia, Miche, Rosè sono sottovarietà di un vitigno. Quale?	Nebbiolo

15	Citando vitigni come Terrano, Verduzzo, Ribolla gialla, di quale regione si parla?	Friuli - Venezia Giulia
16	Indicare almeno tre vitigni autoctoni del Trentino Alto Adige	Lagrein - Schiava - Teroldego Rotaliano - Marzemino - Nosiola - Traminer - Moscato rosa
17	In quale regione si coltiva il vitigno Favorita?	<input type="checkbox"/> Friuli <input checked="" type="checkbox"/> Piemonte <input type="checkbox"/> Veneto <input type="checkbox"/> Liguria <input type="checkbox"/> Sicilia
18	Che cos'è il Picoutener?	Nome del Nebbiolo coltivato a Carema e in Val d'Aosta
19	Quali sono le principali sostanze presenti nell'acino dell'uva?	Nell'acino si trova dal 70 all'85% di acqua, dal 13 al 28% di zuccheri, circa 1% di acidi e piccolissime percentuali di sostanze minerali, aromatiche, pectiche e azotate.
20	Che cos'è il Batonnage?	La rimessa in sospensione dei fondi del vino

Test d'Esame per il corso n°: 20070090
Delegazione Venezia
Corso per Sommelier di 3° livello.
Data Esame: 04/12/2007



21	Che cos'è la muffa nobile?	E' UN PARASSITA VEGETALE - FUNGO-CHE SI FORMA NELLA PARTE ACQUOSA DELL'ACINO. SI FORMA IN GENERE D'AUTUNNO CON LA NEBBIA AL MATTINO . CONFERISCE ALL'UVA MAGGIORE CONCENTRAZIONE DI ZUCCHERI E AROMI.
22	Qual'è la regione della Francia in cui si distilla il Calvados?	<input type="checkbox"/> Guascogna <input checked="" type="checkbox"/> Normandia <input type="checkbox"/> Dordogna <input type="checkbox"/> Bretagna <input type="checkbox"/> Alsazia
23	Quale famoso distillato si produce nel Kentucky?	Bourbon
24	Nella Valle del fiume Ebro si fronteggiano due importanti zone vinicole spagnole, una delle quali è DOC. Quali sono?	Rioja e Navarra

25	Quale è il vitigno con cui si produce il Pouilly Fuissé?	<input type="checkbox"/> Chasselas <input type="checkbox"/> Sauvignon Blanc <input type="checkbox"/> Vermentino <input type="checkbox"/> Chenin Blanc <input checked="" type="checkbox"/> Chardonnay
26	Il Sommelier chi deve servire per primo a tavola?	Il rappresentante del clero, l'autorità costituita a seguire la signora più anziana .
27	Come si chiama la spirale del cavatappi?	Verme
28	Qual'è il sistema migliore per raffreddare un vino bianco o uno Spumante?	Immergere la bottiglia in un contenitore contenente acqua, ghiaccio e sale
29	Quale vino abbineresti al piatto estivo classico prosciutto crudo/melone	<input type="checkbox"/> Tocai del Collio <input type="checkbox"/> Barolo <input type="checkbox"/> Teroldego <input type="checkbox"/> Raboso del Piave <input type="checkbox"/> Cabernet
30	Quale dei seguenti 5 vini non abbineresti con un bollito misto alla Piemontese:	<input type="checkbox"/> Barbera del Monferrato <input type="checkbox"/> Barbera d'Asti <input type="checkbox"/> Valpolicella <input type="checkbox"/> Barbera delle Langhe <input checked="" type="checkbox"/> Malvasia Istriana

Test d'Esame per il corso n°: 20070090
Delegazione Venezia
Corso per Sommelier di 3° livello.
Data Esame: 04/12/2007

31	In quale regione si trova la zona del Collio?	<input type="checkbox"/> Friuli <input type="checkbox"/> Trentino <input type="checkbox"/> Veneto <input type="checkbox"/> Alto Adige <input type="checkbox"/> Lombardia
32	Quale antico vitigno autoctono marchigiano prende il nome delle sue DOC dalle antiche cittadine di Iesi e di Matelica?	Verdicchio
33	Qual'è il vitigno a bacca rossa più significativo della Spagna?	Tempranillo
	Se parliamo di Yonne, quale famoso	

34	vino è prodotto in questa regione?	Chablis
35	I vini tedeschi denominati Kabinett a quale classificazione appartengono?	<input type="checkbox"/> Landwein <input type="checkbox"/> Tafelwein <input type="checkbox"/> Q.m.P. <input type="checkbox"/> Q.b.a.. <input type="checkbox"/> IGT
36	In quale bicchiere si beve una birra Pilzen?	Nella flute o nel calice a chiudere