



Test d'Esame per il corso n°: 20120125

Delegazione Vicenza

Corso per Sommelier di 2° livello.

Data Esame: 14/01/2013

Corso Per Sommelier: prova d'esame scritta

Test: il candidato risponda alle domande del seguente questionario

Soluzioni



Test d'Esame per il corso n°: 20120125

Delegazione Vicenza

Corso per Sommelier di 2° livello.

Data Esame: 14/01/2013

1	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.
2	Parlando di spumanti, cos'è il taglio o cuvée ?	La cuvée è un termine francese relativo alla elaborazione degli spumanti che indica il risultato delle operazioni di taglio di vari vini di diverse annate e/o provenienze.
3	Come si definisce uno champagne se non è addizionato da liqueur d'expédition?	Pas dosé, o Dosage Zerò o Brut Nature. - Extra Brut, per quanto il disciplinare ammette un residuo zuccherino tra 0 e 6 g/l , viene utilizzato di "prassi" quando ha un minimo di almeno 3 g/l.
4	Dove si trova la Cote des Blancs?	<input type="checkbox"/> Nella Loira <input checked="" type="checkbox"/> Nella Champagne <input type="checkbox"/> in Savoia <input type="checkbox"/> In Borgogna <input type="checkbox"/> Nella languedoc
5	Che cosa sono gli aromi secondari?	Aromi che si sviluppano durante la fermentazione
6	Descrivi l'organo di senso dell'olfatto.	Il naso è l'organo di senso dell'olfatto ed è composto da due narici che convergono verso la mucosa olfattiva posta alla sommità del cornetto superiore che recepisce le molecole chimiche odorose che vengono poi trasmesse al cervello che le decodifica.
7	Quale sapore viene percepito sulla punta della lingua?	<input type="checkbox"/> Salato <input type="checkbox"/> Tannico <input type="checkbox"/> Amaro <input checked="" type="checkbox"/> Dolce <input type="checkbox"/> Acido
8	Nei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo è coltivato un vitigno a bacca rossa comune a tre Nazioni diverse. Qual'è questo vitigno e quali sono le regioni in cui è coltivato?	Grénache. le regioni sono Spagna, Francia e Italia (Sardegna e Liguria)
9	Quali vitigni bianchi sono usati nella produzione del Sauternes?	<input type="checkbox"/> Muscadelle e Chardonnay <input type="checkbox"/> Sémillon e Aligoté <input type="checkbox"/> Sauvignon Blanc e Pinot Blanc <input type="checkbox"/> Chardonnay e Sauvignon blanc <input checked="" type="checkbox"/> Sémillon e Sauvignon Blanc
10	Che cos'è il Talento?	Spumante Metodo Classico tutelato dall'omonimo Istituto a cui sono associate aziende del Trentino - Alto Adige, Friuli, Oltrepò Pavese



Test d'Esame per il corso n°: 20120125

Delegazione Vicenza

Corso per Sommelier di 2° livello.

Data Esame: 14/01/2013

11	Con quali uve si produce il Valpolicella?	CORVINA MOLINARA RONDINELLA e per il 15% Rossignola, Negrara, Trentina o Barbera
12	Citando vitigni come Terrano, Verduzzo, Ribolla gialla, di quale regione si parla?	Friuli - Venezia Giulia
13	Quante e quali doc della Sardegna si estendono su tutto il territorio dell'isola?	Cinque: Cannonau di Sardegna, Monica di Sardegna, Moscato di Sardegna, Sardegna Semidano, Vermentino di Sardegna
14	Nominare almeno tre varietà di uva Moscato	Moscato bianco - Moscato giallo - Moscato di Alessandria - Moscato rosa - Moscato à petit grain - Muscat ottonel - Muscat lunel - Moscato di Scanso
15	Cos'è il vino Carema: quali uve lo compongono?	Un vino piemontese da uve nebbiolo prodotto all'estremo nord della provincia di Torino.
16	Indica almeno 6 vini dove è presente il nebbiolo?	barolo barbaresco gattinara carema sizzano ghemme bramaterra lessona roero
17	In quale di questi vini non è impiegato il vitigno Trebbiano?	<input type="checkbox"/> Bianco della Valdinievole <input type="checkbox"/> San Torpé <input type="checkbox"/> Bianco di Pitigliano <input checked="" type="checkbox"/> Ansonica dell'Argentario <input type="checkbox"/> Candia
18	Il Piediroso è un vitigno tipico di quale regione?	<input checked="" type="checkbox"/> Campania <input type="checkbox"/> Calabria <input type="checkbox"/> Sicilia <input type="checkbox"/> Puglia <input type="checkbox"/> Basilicata
19	In quale regione si trova la DOC Terre dell'Alta Val d'Agri?	Basilicata
20	cos'è la fermentazione alcolica ?	La macerazione biochimica che comporta la trasformazione degli zuccheri dell'uva in alcol etilico e altri composti organici.



Test d'Esame per il corso n°: 20120125

Delegazione Vicenza

Corso per Sommelier di 2° livello.

Data Esame: 14/01/2013

21	Come si riconosce una bottiglia contenente un vino DOCG?	Dalla fascetta numerata di colore rosa per i vini rossi, di colore verdolino per i vini bianchi
22	Che cosa indica su un'etichetta la lettera L seguita da alcune cifre?	La data di imbottigliamento
23	In quale regione della Francia si produce lo Chateauneuf du Pape	Valle del Rodano
24	Quali sono i vitigni più diffusi nel Pomerol e nel St.Emilion?	Merlot, Cabernet Franc
25	Indicare in quali regioni si coltiva il vitigno Aleatico.	Toscana, Lazio, Puglia, Piemonte
26	Quali famosissimi vini si producono a Pantelleria e a Lipari?	Passito di Pantelleria Malvasia delle Lipari
27	Se parliamo della DOC Colli Altotiberini in quale regione ci troviamo?	In Umbria
28	Di quale regione è autoctono il vitigno Schioppettino?	Friuli - Venezia Giulia
29	Quale tra questi vini è una DOCG della Lombardia?	<input type="checkbox"/> Tannat <input checked="" type="checkbox"/> Sfursat <input type="checkbox"/> Gaillac <input type="checkbox"/> Monbazillac <input type="checkbox"/> Picolit
30	Quali sono i vitigni a bacca rossa più usati per la produzione di vini marchigiani?	Montepulciano d'Abruzzo - Sangiovese di Romagna



Test d'Esame per il corso n°: 20120125

Delegazione Vicenza

Corso per Sommelier di 2° livello.

Data Esame: 14/01/2013

31	Quali sono le uve con cui si producono il Marsala bianco, e rosso?	- MARSALA BIANCO: Grillo e/o Catarratto e/o Ansonica(Inzolia) e/o Damaschino - MARSALA ROSSO: Pignatello(perricone) e/o Calabrese e/o Nerello mascalese
32	Qual'è il cereale presente in maggiore quantità nel Bourbon?	Il mais (almeno il 51%)
33	Come si chiama in Francia l'acquavite distillata dalle vinacce?	Marc
34	La DOC Lessini Durello a quale regione appartiene?	<input checked="" type="checkbox"/> Veneto <input type="checkbox"/> Lombardia <input type="checkbox"/> Trentino Alto-Adige <input type="checkbox"/> Friuli-Venezia Giulia <input type="checkbox"/> Piemonte
35	Che cos'è il governo toscano?	aggiunta di mosto appassito per aumentare la gradazione alcolica
36	Cos'è e soprattutto a cosa serve l'acido tartarico?	L'acido principale dei vini che serve anche per stabilizzarli e conservarli grazie alla sua resistenza all'azione decomponente dei batteri.
37	Quali sono gli acidi fissi del vino?	Acido tartarico, acido malico, acido citrico, acido lattico, acido succinico
38	Quali sono le tipologie di bottiglie più indicate per i vini rossi?	Bordolese Borgognona Albeisa
39	In quale circostanza il Sommelier non serve il vino al commensale?	Quando non è presente al tavolo
40	Quando si usa la decantazione e perchè?	Per i vini molto invecchiati. Per evitare il deposito formatosi sul fondo della bottiglia