



**Test d'Esame per il corso n°: 20140191**  
**Delegazione** Vicenza  
**Corso per Sommelier di 3° livello.**  
**Data Esame: 2015-01-23 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**

### **Soluzioni**



Test d'Esame per il corso n°: 20140191

Delegazione Vicenza

Corso per Sommelier di 3° livello.

Data Esame: 2015-01-23 00:00:00

1	Che cos'è il Picoutener?	Nome del Nebbiolo coltivato a Carema e in Val d'Aosta
2	Con quale vitigno si produce lo Sherry fino?	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Palomino</b> <input type="checkbox"/> Garnacha <input type="checkbox"/> Torrontes <input type="checkbox"/> Tempranillo <input type="checkbox"/> Tinta Negra
3	Quali sono i vitigni che originano il Tokaji ungherese?	Furmint, Harslevelu, Moscat de Lunel
4	Con quali uve si produce il Valpolicella?	CORVINA CORVINONE RONDINELLA e per il massimo 15 per cento altri vitigni a bacca rossa
5	Quali famosissimi vini si producono a Pantelleria e a Lipari?	Passito di Pantelleria Malvasia delle Lipari
6	Qual'è l'unica DOCG da uva bianca in Toscana?	Vernaccia di San Gimignano
7	Indica almeno 6 vini dove è presente il nebbiolo?	barolo barbaresco gattinara carema sizzano ghemme bramaterra lessona roero
8	Quali sono le DOCG del Lazio?	CESANESE DEL PIGLIO CANNELLINO DI FRASCATI FRASCATI SUPERIORE
9	In Umbria nella zona di Montefalco si produce un vino DOCG anche in versione passita. Come si chiama?	Sagrantino di Montefalco
10	Che cos'è il Girato	E' una malattia che provoca la distruzione dell'acido tartarico da parte di batteri lattici



Test d'Esame per il corso n°: 20140191

Delegazione Vicenza

Corso per Sommelier di 3° livello.

Data Esame: 2015-01-23 00:00:00

11	Elenca almeno tre caratteristiche dei vini passiti	Dolcezza, viscosità, elevato contenuto in estratti, alcoolicità
12	Che cosa caratterizza un vino millesimato ?	Fatto con vino di un'unica annata
13	Che cosa significa carattere varietale?	Termine di riferimento al gusto, all' aroma, alla struttura e al carattere di un vitigno particolare.
14	Cos'è un disciplinare di produzione ?	Il disciplinare è un insieme di regole che stabiliscono quali e quanti vitigni si possono utilizzare per produrre un vino doc e docg, in quali zone e in che condizioni possono essere prodotte le uve che verranno utilizzate, le condizioni di vinificazione, le caratteristiche del vino sotto l'aspetto chimico, fisico e organolettico, l'affinamento e l'invecchiamento.
15	Quali sono le regioni vinicole più famose della Francia?	BORGOGNA ALSAZIA CHAMPAGNE BORDEAUX e i bacini della Loira, del Rodano , Provence Languedoc e Roussillon
16	In quale Nazione si produce il Muscat de Sétubal?	Portogallo
17	Quali sono i vini più famosi della Valle della Loira?	Pouilly Fumée, Sancerre e Muscadet.
18	In quale regione della Francia si produce il Sancerre?	<input type="checkbox"/> Borgogna <input type="checkbox"/> Jura <input checked="" type="checkbox"/> <b>Loira</b> <input type="checkbox"/> Cote du Rhone <input type="checkbox"/> Alsazia
19	Che cos'è un Vin de paille?	Un vino passito francese, prodotto nello Jura da uve Chardonnay e Savagnin
20	Quale descrittore dell'esame visivo può dare una indicazione sull'evoluzione di un vino rosso	Il colore aranciato



Test d'Esame per il corso n°: 20140191

Delegazione Vicenza

Corso per Sommelier di 3° livello.

Data Esame: 2015-01-23 00:00:00

21	Quando si usa la decantazione e perchè?	Per i vini molto invecchiati. Per evitare il deposito formatosi sul fondo della bottiglia
22	Qual'è il sistema migliore per raffreddare un vino bianco o uno Spumante?	Immergere la bottiglia in un contenitore contenente acqua, ghiaccio e sale
23	Che cos'è l'acquavite di uva?	Distillato di uva ammostata e fermentata, generalmente di vitigni aromatici, in alambicco discontinuo
24	Quale vino è consigliato per una crostata ai mirtilli?	<input type="checkbox"/> Muffato <input type="checkbox"/> Banyuls <input type="checkbox"/> Passito di Pantelleria <input checked="" type="checkbox"/> <b>Brachetto d'Acqui</b> <input type="checkbox"/> Spumante Brut
25	Qual'è il vino adatto ad un risotto al tartufo bianco?	Un vino bianco, fruttato, con buona acidità e aromatico. Es. Langhe bianco O Chardonnay
26	Quale vino abbineresti ad una torta di mandorle ?	Passito di Pantelleria, Malvasia delle Lipari, Moscato passito di Trani, di Noto ecc.
27	Qual'è la differenza fra cibo grasso e uno untuoso?	grasso= di origine animale come burro o grasso animale untuoso= proprio del condimento a base di olio
28	Quale vino abbineresti ad un antipasto a base di Prosciutto crudo e speck	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Friulano</b> <input type="checkbox"/> Schioppettino <input type="checkbox"/> Merlot del Collio <input type="checkbox"/> Teroldego Rotaliano <input type="checkbox"/> Pignolo
29	Quali caratteristiche deve avere un vino da abbinare ad un cibo grasso ed untuoso?	Acidità, effervescenza o tannicità
30	Abbineresti ad un pesce affumicato un vino passato in barrique?	No. Il pesce affumicato ha un retrogusto amarognolo come il vino passato in barrique e quindi le sensazioni amarognole si sommerebbero.



Test d'Esame per il corso n°: 20140191

Delegazione Vicenza

Corso per Sommelier di 3° livello.

Data Esame: 2015-01-23 00:00:00

31	Quale vino è adatto per un pinzimonio?	Nessun vino
32	Per un piatto succulento, occorre che il vino sia:	<input type="checkbox"/> Acidulo <input type="checkbox"/> Ricco di antocianine <input type="checkbox"/> Molto fresco <input checked="" type="checkbox"/> <b>Ricco di alcol</b> <input type="checkbox"/> Molto morbido
33	Indica almeno 2 tipologie di vini da abbinare ad un dolce con pasta sfoglia e crema al cioccolato	Moscato spumante, brachetto spumante dolce, Baniuls, Ala amarascato
34	E' vero che gli Egizi ed i Romani producevano e consumavano birra?	Sì
35	Il candidato, accertata la disponibilità dei seguenti vini di cui è nota la gradazione alcolica e l'annata di produzione, li disponga in una logica progressione, definisca la pietanza da abbinare e ne determini la temperatura di servizio. <b>A)SPUMANTE METODO CLASSICO EXTRA BRUT 12,0°</b> <b>B)ROSSO CONERO RISERVA 2008 13,0°</b> <b>C)VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOLCE 2011 13,0°</b> <b>D)VERDICCHIO C.JESI 2011 12,0°</b> <b>E)ROSSO PICENO 2010 12,5°</b>	Spumante metodo class. extra brut Temp.6-8°C Verdicchio Cast. Jesi - Temp. 8-10°C Rosso Piceno - Temp.16-18°C Rosso Conero Riserva Temp. 18-20°C Vernaccia di Serrapetrona dolce Temp. 16-18°C
36	Il candidato, accertata la disponibilità dei seguenti vini di cui è nota la gradazione alcolica e l'annata di produzione, li disponga in una logica progressione, definisca la pietanza da abbinare e ne determini la temperatura di servizio. <b>A-CHARDONNAY 2011 12,0°</b> <b>B-PROSECCO BRUT 2014 11,0°</b> <b>C-MOSCATO SPUM.DOLCE 2012 6,5°</b> <b>D-SAUVIGNON B 2010 12,5°</b>	Prosecco Temp. 6-8°C Chardonnay Temp. 9-10°C Sauvignon Temp. 10°C Moscato spum. dolce 6-8°C
37	Il candidato, accertata la disponibilità dei seguenti vini di cui è nota l'annata di produzione, li disponga in una logica progressione, definisca la pietanza da abbinare e ne determini la temperatura di servizio. Moscato d'Asti 2014 Cortese di Gavi 2013 Gewurztraminer 2013 Chardonnay 2013	1-Cortese di Gavi- 2013 2-Chardonnay -2013 3-Gewurztraminer - 2013 4-Moscato d'Asti- 2014