



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

Candidato

Nome:

Cognome:



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?	
2	Con quale vitigno si produce lo Sherry fino?	<input type="checkbox"/> Palomino <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?	
4	Con quali uve si produce il Valpolicella?	
5	Quali famosissimi vini si producono a Pantelleria e a Lipari?	
6	Qual'è l'unica DOCG da uva bianca in Toscana?	
7	Indica almeno 6 vini dove è presente il nebbiolo?	
8	Quali sono le DOCG del Lazio?	
9	In Umbria nella zona di Montefalco si produce un vino DOCG anche in versione passita. Come si chiama?	
10	Che cos'è il Girato	

Firma del candidato



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	
12	Che cosa caratterizza un vino millesimato ?	
13	Che cosa significa carattere varietale?	
14	Cos'è un disciplinare di produzione ?	
15	Quali sono le regioni vinicole più famose della Francia?	
16	In quale Nazione si produce il Muscat de Sétubal?	
17	Quali sono i vini più famosi della Valle della Loira?	
18	In quale regione della Francia si produce il Sancerre?	<input type="checkbox"/> Borgogna <input type="checkbox"/> Jura <input type="checkbox"/> Loira <input type="checkbox"/> Cote du Rhone <input type="checkbox"/> Alsazia
19	Che cos'è un Vin de paille?	
20	Quale descrittore dell'esame visivo può dare una indicazione sull'evoluzione di un vino rosso	

Firma del candidato



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?	
22	Qual'è il sistema migliore per raffreddare un vino bianco o uno Spumante?	
23	Che cos'è l'acquavite di uva?	
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 type="checkbox"/> Brachetto d'Acqui <input type="checkbox"/> Spumante Brut
25	Qual'è il vino adatto ad un risotto al tartufo bianco?	
26	Quale vino abbineresti ad una torta di mandorle ?	
27	Qual'è la differenza fra cibo grasso e uno untuoso?	
28	Quale vino abbineresti ad un antipasto a base di Prosciutto crudo e speck	<input type="checkbox"/> Friulano <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?	
30	Abbineresti ad un pesce affumicato un vino passato in barrique?	

Firma del candidato



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?	
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 type="checkbox"/> Ricco di alcol <input type="checkbox"/> Molto morbido
33	Indica almeno 2 tipologie di vini da abbinare ad un dolce con pasta sfoglia e crema al cioccolato	
34	E' vero che gli Egizi ed i Romani producevano e consumavano birra?	
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. SPUMANTE METODO CLASSICO EXTRA BRUT 12,0° ROSSO CONERO RISERVA 2008 13,0° VERNACCIA DI SERRAPETRONA DOLCE 2011 13,0° VERDICCHIO C.JESI 2011 12,0° ROSSO PICENO 2010 12,5°	
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. CHARDONNAY 2011 12,0° PROSECCO BRUT 2014 11,0° MOSCATO SPUM.DOLCE 2012 6,5° SAUVIGNON B 2010 12,5°	
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	

Firma del candidato



Test d'Esame per il corso n°: 20140191

Delegazione Vicenza

Corso per Sommelier di 3° livello.

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

Piatti	Ingredienti	Abbinamento Vino	Anno Vendemmia	Temperatura Servizio
Prosciutto San Daniele				
Soufflè al parmigiano	uova, farina, burro, grana, noce moscata			
Tagliatelle al tartufo bianco	tagliatelle fresche, burro, tartufo			
Coscia di capriolo al forno con polenta	coscia di capriolo, aglio, cipolla, olio bouquet garni			
Crostata di cocco e banane	pasta frolla, crema, cocco grattugiato, banane			
Ananas fresco				

Firma del candidato



Test d'Esame per il corso n°: 20140191

Delegazione Vicenza

Corso per Sommelier di 3° livello.

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

Piatti	Ingredienti	Abbinamento Vino	Anno Vendemmia	Temperatura Servizio
Pomodorini al tonno	pomodorini, tonno sott'olio, maionese, capperi, cetriolini, filetti d'acciuga			
Pasta aromatica fredda	Pasta corta, pomodori, peperoni, timo, maggiorana, basilico, prezzemolo, erba cipollina, olio			
Gnocchetti sardi alla cernia	malladoreddus, pomodori, cernia, cipolla, origano, prezzemolo, olio, sale			
Cefali al forno	cefali, finocchio selvatico, olive verdi, vino bianco, aglio, olio, sale, pepe			
Sfogliata alla frutta	pasta sfoglia, crema pasticcera, pesche, albicocche, prugne, anguria			
Gelato alla crema				

Firma del candidato



Test d'Esame per il corso n°: 20140191

Delegazione Vicenza

Corso per Sommelier di 3° livello.

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

Piatti	Ingredienti	Abbinamento Vino	Anno Vendemmia	Temperatura Servizio
Moscardini alla salvia	Moscardini stufati, salvia, olio, sale			
Sauté di cozze	cozze, pochi pomodori, aglio, olio			
Pasta con cime di rapa	pasta secca, cime di rapa, aglio, olio, sale, filetti d'acciuga, ricotta gattuggiata.			
Umido di moscardini coi ceci	moscardini lessati, cipolla, rosmarino, pomodorini, olio, sale, pepe, ceci lessati, peperoncino.			
Crostata alle albicocche	pasta frolla(farina, zucchero, uova, burro), albicocche mature, gelatina di albicocche			
Macedonia di frutta				

Firma del candidato
