



F.I.S.A.R.
FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIERS
ALBERGATORI RISTORATORI

CORSO I° LIVELLO SOMMELIERS F.I.S.A.R.

QUESTIONARIO DI APPRENDIMENTO CORSO PRIMO LIVELLO

[B]

consigliato anche come ripasso anche a chi sta per sostenere l'esame di II° e III° livello

Candidato: _____

Data: ____ / ____ / _____

[1] Quali sono le due classificazioni degli spumanti?

[2] La rifermentazione nella preparazione dei vini spumanti usando il Metodo Classico dove viene fatta?
E usando il Metodo Charmat o Martinotti?

[3] In quali tre grandi categorie si suddividono i distillati?

Distillato di
Distillato di
Distillato di

[4] Da cosa sono distillati i seguenti prodotti?

Grappa: Marc: Wisky:
Vodka: Rhum: Gin:
Cognac: Brandy:

[5] Sapreste descrivere accanto alle seguenti sigle il loro significato?

- I.G.T. :
- D.O.C. :
- D.O.C.G. :
- V.Q.P.R.D. :
- V.S.Q.P.R.D. :

[6] Nei vini da tavola quale è il titolo alcolometrico volumico effettivo?

[] Minimo 8% Massimo 16%
[] Minimo 8,5% Massimo 15%
[] Minimo 9% Massimo 15%

[7] Nei vini a denominazione di origine quando è possibile mettere l'indicazione Riserva?
.....
.....