



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

[C]

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

Candidato: _____

Data: ____ / ____ / _____

1	Quando un vino rosso può dirsi equilibrato?	
2	Cos'è la <i>macerazione carbonica</i> e per quali vini viene impiegata?	
3	Quali sostanze sono contenute nella buccia dell'uva?	
4	Come si classificano gli spumanti in base al grado zuccherino?	
5	Qual'è stato il primo vino spumante al mondo?	
6	Cosa indicano i termini <i>Classico e Riserva</i> se espressi in etichetta?	
7	Qual'è il ruolo dell'anidride solforosa nel vino?	a - seleziona i lieviti migliori b - preserva il vino dalle ossidazioni c - serve ad entrambe le cose
8	Cos'è la fillossera?	a - un composto chimico b - un fungo parassita c - un animale
9	Quali sono i responsabili delle	

	sensazioni visive di un <i>vino bianco</i> ?	
10	Cosa vuol dire Blanc de Noir?	a - vino spumante ottenuto da sole uve nere vinificate in bianco b - Caratteristica di alcuni spumanti prodotti a Reims c - spumante classico con rabocco ottenuto solo da uve bianche
11	Cos'è l' <i>Oidio</i> ?	a - un tipo di potatura ormai obsoleto b - un fungo parassita c - un animale
12	Cos'è la <i>Criomacerazione</i>	a - un lievito importato dalla Francia b - un fungo c - un sistema di fermentazione a bassa temperatura
13	Cosa significa la sigla MA in uno Champagne?	a - Manipolatore Autorizzato b - Marca Ausiliaria c - Metodo Autorizzato
14	Scrivi il significato delle seguenti sigle a fianco riportate	I.G.T. D.O.C. D.O.C.G. V.Q.P.R.D. V.S.Q.P.R.D.
15	Quali sono le sostanze responsabili del <i>colore rosso</i> di un vino?	a - Flavoni b - Xantofille c - Antociani
16	Quali sono gli acidi del vino?	Primari Secondari
17	Cosa s'intende per spremitura soffice delle uve?	
18	Quali caratteristiche ha un vino che a subito la <i>fermentazione malolattica</i> ?	a - Maggior morbidezza ed armonia b - Maggior acidità e freschezza

		c - Maggior contenuto di tannini
19	Traccia una mappa della lingua	
20	Quali sensazioni avverti in bocca se degusti un vino tannico?	
21	La sensazione di <i>fresco</i> in un vino da cosa è data?	a - Dagli acidi b - Dai tannini c - Dal glicerolo
22	Chi fornisce gli aromi primari di un vino?	
23	Quando uno spumante può essere definito millesimato?	
24	Cos'è il <i>liquer de tirage</i> di uno Champagne?	a - I lieviti aggiunti al vino base per la rifermentazione b - La dose aggiunta allo Champagne dopo la sboccatura c - Il Cognac aggiunto a fine fermentazione
25	In Italia è ammesso lo zuccheraggio solamente per un vino, quale?	
26	Cos'è il <i>Rimontaggio</i> ?	
27	Cos'è la <i>Macerazione Carbonica</i> ?	
28	A cosa serve la <i>Decantazione</i> ?	
29	Ad un tavolo vi sono il Sindaco della città, sua moglie e un collega sommelier. Indica l'ordine a cui servirai il vino	1 2 3
30	E' possibile che un vino passito abbia riflessi verdolini ?	