La tonalità tenue tra il verdolino e l'incolore può far presupporre la presenza di una decisa acidità ed un rapporto gustativo giocato sulle componenti di durezza

- Vero
- ✗ Falso

L'indicazione "vino novello" è obbligatoria nei vini DOC

- Vero
- ✓ Falso

Se prevalgono i profumi secondari e terziari, è più difficile riconoscere l'uva da cui è stato ottenuto il vino

- ✓ Vero
- Falso

L'eugenolo dà profumo che ricorda il chiodo di garofano

- ✓ Vero
- Falso

La spumantizzazione con il metodo Charmat può essere attuata anche in bottiglia, ma solo per le uve semiaromatiche

- Vero
- ✓ Falso

È obbligatorio riportare in etichetta l'indicazione dell'imbottigliatore

- ✓ Vero
- Falso

La bottiglia del vino è servita alla destra dell'ospite

- ✓ Vero
- Falso

Vero

Falso

Il tappo di un vino spumante ottenuto con Metodo Classico non va presentato al cliente

Vero

Falso

La tonalità del colore di un vino rosso non dipende dal vitigno.

Vero

Falso

La decantazione è utile per servire il vino alla giusta temperatura

Vero

Falso

La vivacità del colore è indice di un ottimo stato di salute dell'uva, di buone tecniche di lavorazione e di ottima conservazione

Vero

Falso

Vaniglia e burro fuso sono i classici profumi ceduti al vino bianco da una barrique usata per la prima volta

Vero

Falso

Un vino rosso rosso aranciato poco intenso che presenta al gusto un'accentuata astringenza denota un'anomalia gustativa

Vero

Falso

Il Marsala Vergine ha gusto secco

Vero

Falso

La consistenza non si valuta in presenza di una quantità, anche ridotta, di anidride carbonica

Vero

Falso

Il tradizionale sistema "soleras" prevede un processo di ossidazione controllata dei vini

Vero

Falso

La bottiglia del vino è servita alla destra dell'ospite

Vero

Falso

La spumantizzazione con il metodo Charmat può essere attuata anche in bottiglia, ma solo per le uve semiaromatiche

Vero

Falso

Il termine Classico indica un vino con periodo di maturazione più lungo

Vero

Falso

La presenza di una spuma compatta e candida in un vino spumante è indice di alta qualità.

Vero

Falso

Se prevalgono i profumi secondari e terziari, è più difficile riconoscere l'uva da cui è stato ottenuto il vino

Vero

Falso

20:27

Contenuti

Feedback corsi

Statistiche

Iscrizioni eventi

Complimenti, hai passato il quiz

Hai risposto correttamente a 17 domande su 20

Il guyot è un sistema di allevamento a spalliera

- Vero
- ✗ Falso

L'indicazione "vino novello" è obbligatoria nei vini DOC

- Vero
- ✓ Falso

Le sostanze odorose presenti nel vino sono:

- Circa 250.000
- Circa 2500
- ✓ Circa 220
- Circa 150.000

È obbligatorio riportare in etichetta l'indicazione dell'imbottigliatore

- ✓ Vero
- Falso

Nei vini aromatizzati non è prevista l'addizione di alcol etilico buon gusto, bensì di acquavite

- ✗ Vero
- Falso

La liqueur de tirage contiene zuccheri e lieviti

- ✓ Vero
- Falso

Il tappo di un vino spumante ottenuto con Metodo Classico non va presentato al cliente

- Vero
- ✓ Falso

La tonalità del colore di un vino rosso non dipende dal vitigno.

- Vero
- ✓ Falso

La decantazione è utile per servire il vino alla giusta temperatura

- Vero
- ✓ Falso

La vivacità del colore è indice di un ottimo stato di salute dell'uva, di buone tecniche di lavorazione e di ottima conservazione

- ✓ Vero
- Falso

Vaniglia e burro fuso sono i classici profumi ceduti al vino bianco da una barrique usata per la prima volta

- Vero
- ✗ Falso

Un vino rosso rosso aranciato poco intenso che presenta al gusto un'accentuata astringenza denota un'anomalia gustativa

- ✓ Vero
- Falso

Il Marsala Vergine ha gusto secco

- ✓ Vero
- Falso

La consistenza non si valuta in presenza di una quantità, anche ridotta, di anidride carbonica

- ✓ Vero
- Falso

20:23

Prossimi quiz d'esame

- Quiz delle 20:30 del 25/03/2024

Home

Area personale

Acquisto contenuti

Contenuti

Feedback corsi

Statistiche

Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 14 domande su 20

I batteri sono i responsabili della parte finale della fermentazione alcolica

- Vero
- ✓ Falso

Il vino non può essere corretto in acidità

- ✗ Vero
- Falso

L'invecchiamento del Whisky è minimo di tre anni in botti di rovere

- Vero
- ✗ Falso

La cantina ideale deve avere una temperatura di 8-10 °C

- Vero
- ✓ Falso

La liqueur de tirage contiene zuccheri e lieviti

- ✓ Vero
- Falso

Nel tastevin la bolla convessa di livello serve per ossigenare il vino

- Vero
- ✓ Falso

Il fruttato non può essere ricondotto a profumo primario

- Vero
- ✓ Falso

Un vino rosso rosso aranciato poco intenso che presenta al gusto un'accentuata astringenza denota un'anomalia gustativa

- ✓ Vero
- Falso

La distillazione è un processo fisico che permette di separare i componenti di una miscela con diverso punto di ebollizione

- Vero
- ✗ Falso

La temperatura di servizio di una birra Stout è di 4-6 °C

- ✗ Vero
- Falso

Il termine Classico indica un vino con periodo di maturazione più lungo

- Vero
- ✓ Falso

Il vino rosso ha una quantità di glicerina superiore al vino bianco

- ✗ Vero
- Falso

Tutti i vini passiti sono addizionati di alcol etilico buon gusto

- Vero
- ✓ Falso

L'eugenolo dà profumo che ricorda il chiodo di garofano

- [x] Vero
- [ ] Falso

La bentonite è una sostanza chiarificante il cui impiego è proibito in Italia

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il tradizionale sistema "soleras" prevede un processo di ossidazione controllata dei vini

- [x] Vero
- [ ] Falso

L'endocarpo dell'acino contiene i vinaccioli

- [x] Vero
- [ ] Falso

Nella produzione delle birre a fermentazione spontanea il mosto è esposto all'aria per favorire l'inoculo naturale rappresentato da lieviti e batteri lattici, che danno gusti decisamente aciduli

- [x] Vero
- [ ] Falso

La presenza di una spuma compatta e candida in un vino spumante è indice di alta qualità.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Un vino rosso rosso aranciato poco intenso che presenta al gusto un'accentuata astringenza denota un'anomalia gustativa

- [x] Vero
- [ ] Falso

La presenza nel vino di un intenso sapore fresco, quasi acidulo, fa avvertire il tannino meno astringente

- [x] Vero
- [ ] Falso

Le sostanze odorose presenti nel vino sono:

- [ ] Circa 250.000
- [ ] Circa 2500
- [x] Circa 220
- [ ] Circa 150.000

È il modo corretto per mescere dal decanter

- [ ] Vero
- [x] Falso

La tonalità del colore di un vino rosso non dipende dal vitigno.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il profumo può raccogliere anche sensazioni termiche, caldo/freddo

- [x] Vero
- [ ] Falso

Tutti i vini passiti sono addizionati di alcol etilico buon gusto

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il perlage di un vino ottenuto con il metodo Charmat non è persistente come quello ottenuto con il Metodo Classico

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il termine Classico indica un vino con periodo di maturazione più lungo

- [ ] Vero
- [x] Falso

21:11

ducational.aisitalia.it

caterina.spadaccino

Prossimi quiz d'esame

- Quiz dalle 20:30 del 26/03/2024

Home

Area personale

Acquisto contenuti

Contenuti

Feedback corsi

Statistiche

Iscrizioni eventi

Quiz di ripasso argomenti Livello 1 | Quiz Numero 17

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz

Hai risposto correttamente a 14 domande su 20

Un vino invecchiato a lungo può non essere vecchio, mentre un vino può essere vecchio dopo solo un paio di anni dalla produzione

- ✓ Vero
- Falso

Il primo termine della scala descrittiva dei tannini è "astringente"

- ✗ Vero
- Falso

Il Marsala Vergine ha gusto secco

- ✓ Vero
- Falso

La temperatura di servizio di un vino bianco evoluto e di grande struttura e morbidezza è di:

- ✗ 8-10 °C
- 10-12 °C
- 12-14 °C
- 14-16°C

La limpidezza è il carattere più significativo dell'esame visivo di un vino bianco

- ✗ Vero
- Falso

L'eugenolo dà profumo che ricorda il chiodo di garofano

- ✓ Vero
- Falso

La bentonite è una sostanza chiarificante il cui impiego è proibito in Italia

- Vero
- ✓ Falso

Il tradizionale sistema "soleras" prevede un processo di ossidazione controllata dei vini

- ✓ Vero
- Falso

L'endocarpo dell'acino contiene i vinaccioli

- ✓ Vero
- Falso

Nella produzione delle birre a fermentazione spontanea il mosto è esposto all'aria per favorire l'inoculo naturale rappresentato da lieviti e batteri lattici, che danno gusti decisamente acidulì

- ✓ Vero
- Falso

La presenza di una spuma compatta e candida in un vino spumante è indice di alta qualità.

- ✗ Vero
- Falso

Un vino rosso rosso aranciato poco intenso che presenta al gusto un'accentuata astringenza denota un'anomalia gustativa

- ✓ Vero
- Falso

La presenza nel vino di un intenso sapore fresco, quasi acidulo, fa avvertire il tannino meno astringente

- ✗ Vero
- Falso

Le sostanze odorose presenti nel vino sono:

- Circa 250.000
- Circa 2500
- ✓ Circa 220
- Circa 150.000

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Il glucosio è un polisaccaride

- Vero
- ✓ Falso

Dopo l'alcol etilico, i principali prodotti della fermentazione alcolica sono l'anidride solforosa e l'energia termica.

- Vero
- ✓ Falso

Il vino rosato può contenere sostanze coloranti tra 50 e 150 mg/l

- ✗ Vero
- Falso

Parlando di enologia quale affermazione è falsa?

- ✓ La pruina non trattiene i lieviti spontanei
- ✓ La zona esterna della polpa dell'acino è ricca di acidi
- I flavoni, i leucoantociani e le catechine sono fondamentali per il colore del vino bianco
- Durante la maturazione dell'acino, la concentrazione degli acidi tende a diminuire per processi di salificazione e ossidazione

Vaniglia e burro fuso sono tra i classici profumi ceduti al vino da una botte in legno usata per la prima volta.

- ✓ Vero
- Falso

Il "mosto muto" deriva dalla vinificazione a caldo.

- Vero
- ✓ Falso

Il vino rosso ha una quantità di glicerina superiore al vino bianco

- ✗ Vero
- Falso

Gli aromi glicosilati sono aromi varietali liberi

- Vero
- ✓ Falso

I vini rosati con denominazione IGP si ottengono anche miscelando vino rosso con vino bianco

- Vero
- ✓ Falso

I tannini ellagici ceduti dalla barrique al vino contrastano l'azione dell'ossigeno che giunge nel vino attraverso le doghe del legno

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 6 domande su 10

Le lampade al neon sono ottimali per illuminare la cantina di affinamento del vino in bottiglia

- Vero
- ✓ Falso

Armagnac e Cognac si servono nel bicchiere "napoleon", il Brandy no

- Vero
- ✓ Falso

Scegli un distillato da degustare in questo bicchiere

- Tequila Reposado
- Rum Dark
- ✓ Whisky Single Grain
- Grappa Invecchiata in legno

All'atto della presentazione della bottiglia alla sinistra del cliente, il sommelier deve dire il nome del vino, l'annata, il produttore e la gradazione alcolica

- ✗ Vero
- Falso

L'accensione della candela - con fiammifero - per svolgere l'operazione di decantazione va fatta dopo l'apertura della bottiglia del vino

- Vero
- ✓ Falso

È l'innovativo e corretto modo di aprire un vino spumante

- ✗ Vero
- Falso

La birra Stout si serve a una temperatura di 8-10 °C

- Vero
- ✓ Falso

Il taglio corretto della capsula di un vino spumante deve essere fatto nella parte inferiore del cercine (anello) della bottiglia.

- Vero
- ✗ Falso

Gli ultimi bicchieri di vino rimasti sul tavolo dopo che è stato servito l'ultima portata, si ritirano, di solito, al momento del caffè

- ✓ Vero
- Falso

L'uso del Coravin nel servizio del vino al bicchiere è adatto ai vini rossi e bianchi, non al vino rosato

- ✗ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Nel vino spumante ottenuto con il metodo Charmat il profumo dei lieviti è più spiccato rispetto a quello prodotto con il metodo Classico

- Vero
- ✓ Falso

Parlando di colore del vino quale affermazione è errata?

- La temperatura di macerazione aumenta la dissoluzione della materia colorante
- ✓ La valutazione del colore non è fondamentale per verificare la corrispondenza del vino con la sua tipologia, con il vitigno e la potenzialità di evoluzione
- La polimerizzazione dei pigmenti coloranti modifica le sfumature del colore
- ✓ Il giallo verdolino è una tonalità che tende a resistere a lungo
- ✓ Con la macerazione pellicolare si estraggono componenti che intensificano il colore
- La criomacerazione non favorisce l'intensificazione del colore

Un vino rosso aranciato caratterizzato da un profilo olfattivo di evoluzione che presenti un'accentuata astringenza denota un'anomalia gustativa che difficilmente potrà essere risolversi con il tempo

- ✓ Vero
- Falso

Il profumo e/o il flavor di lampone appena maturo può ricordare il gusto dell'acidità tartarica

- Vero
- ✓ Falso

La morbidezza è determinata soprattutto da glicerina, alcol e zuccheri

- ✓ Vero
- Falso

L'acido succinico genera una sensazione un po' amara e sapida.

- ✓ Vero
- Falso

La glicerina è la sola responsabile della morbidezza nei vini secchi

- Vero
- ✓ Falso

Le corrette considerazioni riguardo allo stato evolutivo del vino sono:

- ✓ Un vino "pronto" ha un margine di miglioramento
- Un vino "pronto" non presenta mai un buon equilibrio
- Un vino "pronto" non avrà alcun margine di miglioramento
- ✓ Un vino "maturo" può spiccare anche nella sensazione di freschezza
- Un vino "maturo" è sempre inaccettabile se bianco, nel caso di vino rosso ci sono delle variabili
- ✓ Un vino può essere "maturo" già al momento dell'imbottigliamento

Un vino che presenta un effetto pseudocalorico "poco caldo" ha poche probabilità di raggiungere una qualità ottima

- ✗ Vero
- Falso

Una regola per una perfetta degustazione è scegliere un orario opportuno

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Sono vini spumanti ottenuti da sola rifermentazione in bottiglia:

- ✓ Crémant de Bourgogne
- ✓ Champagne
- Asti
- Prosecco
- ✓ Trento
- Sekt
- ✓ Alto Adige Spumante Rosè
- Lambrusco Reggiano

Una volta terminato il "remuage", le bottiglie dello spumante devono essere sottoposte alla sboccatura nel minor tempo possibile

- Vero
- ✓ Falso

Nella produzione dei vini spumanti dolci con Metodo Martinotti, per bloccare l'azione dei lieviti si interviene abbassando la temperatura del mosto fino a -4/-5 °C.

- ✓ Vero
- Falso

L'affinamento minimo sui lieviti per gli Champagne non millesimati è di 15 mesi

- Vero
- ✗ Falso

L'Asti spumante può essere ottenuto anche attraverso il processo di rifermentazione in bottiglia

- ✓ Vero
- Falso

Quali affermazioni sono corrette parlando di vini spumanti e frizzanti?

- ✓ Il vino spumante può essere gassificato
- Il vino frizzante deve avere una sovrapressione minima di 2,5 bar
- ✓ Il liqueur de tirage contiene anche sostanze minerali
- I vini frizzanti si ottengono solo con il metodo Charmat
- Nella produzione dei vini spumanti DOCG la sboccatura deve avvenire à la volée
- ✓ Lo spumante Brut nature può contenere residuo zuccherino

Il "pied de cuve" è la seconda parte della pressatura dei grappoli di uva aromatica, come il moscato, destinata a produrre un vino dolce

- Vero
- ✓ Falso

Il "vin de dégorgement" viene filtrato e impiegato per rifare la cuvée

- Vero
- ✓ Falso

È un vino spumante che si ottiene da una sola fermentazione:

- Sekt
- ✓ Moscato d'Asti
- Trento
- Cava
- Champagne demi sec

Il "pied de cuve" è fondamentale per innescare la rifermentazione in bottiglia

- ✗ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Che cosa attacca la fillossera?

- L'acino
- Il vino
- Le foglie della vite europea
- ✓ Le radici della vite europea

Da un grammo di zucchero si ottiene circa 0,8 ml di alcol

- Vero
- ✓ Falso

Il portainnesto è in grado di modulare il comportamento vegetale e produttivo della pianta

- ✓ Vero
- Falso

Il sylvoz è un sistema di allevamento della vite a potatura lunga

- ✓ Vero
- Falso

I leucoantociani sono presenti nelle uve rosse

- Vero
- ✗ Falso

Qual è il nome di questo sistema di allevamento della vite?

- Guyot
- ✓ Cappuccina
- Casarsa
- Cortina

La mancata irrigazione delle vigna durante una stagione estiva molto secca e arida che cosa provoca?

- Incrementa la produzione dei fenoli
- Fa diminuire gli acidi e gli zuccheri
- Aumenta la parte fogliare e diminuisce quella a frutto
- ✓ Si blocca la crescita della pianta

Il prolungarsi della maturazione della buccia dell'acino favorisce l'accumulo delle sostanze aromatiche

- ✗ Vero
- Falso

Per permettere la massima dissoluzione nel mosto dei componenti fenolici, specie antonciani, si deve raggiungere una perfetta maturazione aromatica

- ✗ Vero
- Falso

Il pinot nero ha una maturazione tardiva, mentre quella del nebbiolo è precoce.

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

È una birra con un tipico retrogusto acidulo:

- Ale
- ✓ Lambic
- Pils
- Mild Ale

La Porter è una birra ottenuta con malto scuro

- ✓ Vero
- Falso

Nella degustazione della birra un leggero aroma burroso è tollerato in alcuni stili, come Scotch Ale e Bitter, a patto che non crei una sensazione "oleosa" al palato.

- ✓ Vero
- Falso

Le metossipirazine presenti nella birra contribuiscono a creare profumi molto caratteristici, come cioccolato e cacao.

- Vero
- ✓ Falso

Questa birra subisce una seconda fermentazione in bottiglia:

- Ale
- Mild Ale
- ✓ Gueuze
- Pils

Quali affermazioni sono corrette per la birra?

- ✓ Il riso rende la birra più secca
- Il miglio rende la birra più leggera
- ✓ L'avena rende la birra più morbida
- Le birre ottenute con orzo crudo sono più gradevoli

Le Birre "pale ale" e "bitter" hanno un sapore amaricante molto intenso, nel qual caso è accettata anche una sensazione di astringenza.

- Vero
- ✓ Falso

La birra Pils è leggeremente più amarognola di una Lager

- ✓ Vero
- Falso

Le birre bitter ale si abbinano anche con i formaggi freschi

- ✓ Vero
- Falso

Un leggero sapore e/o flavor amarognolo è presente in quasi tutti gli stili della birra, anche per bilanciare la dolcezza del malto.

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

La fermentazione malolattica si svolge al meglio a una temperatura di 14-16 C°, così da trattenere tutti i profumi.

- Vero
- ✓ Falso

Non c'è differenza tra macerazione e vinificazione.

- Vero
- ✓ Falso

Sono affermazioni corrette parlando di botti e barrique:

- ✓ Nei vini bianchi maturati in legno il colore passa dal paglierino al dorato
- La tostatura leggera del legno per barrique prevede un trattamento di circa 10 minuti
- L'uso della barrique non cambia il gusto del vino, lo arricchisce però di sentori evoluti
- ✓ I legni più pregiati sono ottenuti dalla querce

L'acido acetico nel vino deve, per legge, non superare la quantità di 1,36 g/l.

- Vero
- ✓ Falso

Alcuni toni erbacei nel profumo dei vini possono risultare meno intensi se il vino ha svolto la malolattica.

- ✓ Vero
- Falso

I batteri del vino stentano a sopravvivere con un pH inferiore a 2,9

- ✓ Vero
- Falso

L'acido succinico è un prodotto della fermentazione alcolica

- ✓ Vero
- Falso

È trasferito dalla buccia al mosto:

- Acido tartarico
- ✓ Precursore d'aroma
- Xilosio
- Lattone

I vini rosati con denominazione IGP si ottengono anche miscelando vino rosso con vino bianco

- Vero
- ✓ Falso

L'uso dei raspi durante la vinificazione apporta sentori decisamente erbacei e amaricanti

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Uno spumante secco ottenuto con il metodo Classico e uno spumante metodo Charmat possono essere serviti in un bicchiere con la stessa forma del bevante

- ✓ Vero
- Falso

L'assunzione di erbe aromatiche durante il pasto (pietanze aromatizzate con erbe) possono danneggiare la degustazione del vino. Qual è quella che la pregiudica di più?

- Timo
- Rosmarino
- ✓ Basilico
- Erba cipollina

Nel servizio di uno Champagne demi-sec, la caraffatura aiuta a esaltare l'effetto gustativo di dolcezza

- ✓ Vero
- Falso

La temperatura di servizio di un vino bianco evoluto e di grande struttura e morbidezza è di:

- 8-10 °C
- ✓ 10-12 °C
- 12-14 °C

Il cavatappi a lame è utile serve per aprire bottiglie di spumante dopo una lunga sosta in cantina

- ✗ Vero
- Falso

Il Port Tungs è:

- Uno stile di Porto prodotto in tonneau da 600 litri
- Un Porto ottenuto da uve provenienti dei vigneti della sottozona "Tungs"
- ✓ Uno strumento impiegato per aprire quelle bottiglie di Porto il cui tappo si è incollato al vetro del collo della bottiglia, come può accadere nei Vintage affinati a lungo in bottiglia

Lo spumante secco ottenuto con il metodo Classico è più ideale come aperitivo rispetto allo spumante, sempre a gusto secco, prodotto con il metodo Charmat

- ✗ Vero
- Falso

La "caraffatura" è utile per attenuare l'eccesso di SO2

- ✓ Vero
- Falso

Prima di togliere dal tavolo un bicchiere che contiene del vino, il Sommelier deve chiedere il permesso al commensale, anche se è già stato servito un altro vino

- ✓ Vero
- Falso

Il tappo di un vino spumante ottenuto con Metodo Classico non va presentato al cliente.

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Quale affermazione sui tannini non è corretta?

- ✓ "Poco tannico" è un termine descrittivo riservato solo a vini rossi poco strutturati
- "Astringente" identifica un effetto gustativo che determina anomalie, tale da divenire una situazione inaccettabile
- ✓ Il tannino lascia sempre un finale di bocca più o meno amaricante
- ✓ I vini spumanti ottenuti da uve a bacca nera, tipo Blanc de Noirs, possono presentare una sensazione gustativa che si avvicina al "poco tannico".

Stai degustando due vini bianchi da uve riesling. Sono uguali tranne che per il residuo zuccherino. Il vino A ha tre volte lo zucchero del vino B; in degustazione ti aspetti che il vino A abbia più corpo del vino B

- ✓ Vero
- Falso

Il primo termine della scala dei tannini è "moderatamente tannico"

- Vero
- ✓ Falso

Nel vino frizzante l'effervescenza non contribuisce a definire l'equilibrio gustativo.

- Vero
- ✓ Falso

La sapidità è una microsensazione dovuta anche a presenza di solfiti

- Vero
- ✓ Falso

Un vino rosso aranciato caratterizzato da un profilo olfattivo di evoluzione che presenti un'accentuata astringenza denota un'anomalia gustativa che difficilmente potrà essere risolversi con il tempo

- ✓ Vero
- Falso

La consistenza del vino si valuta solo durante l'esame gusto-olfattivo

- Vero
- ✓ Falso

Nel rosato frizzante non è possibile percepire alcuna sensazione tannica

- ✗ Vero
- Falso

Un vino novello presenta generalmente profumi fragranti di fiori e frutta

- ✓ Vero
- Falso

I vini ottenuti da uve sovramature sono frequentemente privi di una accentuata sapidità

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Il termine Classico indica un vino con periodo di maturazione in legno più lungo

- Vero
- ✓ Falso

Per quanto riguarda i “vini spumanti varietali” la legge consente di indicare il solo nome “Pinot” al posto di pinot blanc, pinot noir, pinot meunier e pinot gris

- ✓ Vero
- Falso

La gradazione alcolica del vino è regolamentata dai disciplinari di produzione, che nella classificazione DOCG stabilisce il titolo alcolometrico minimo e massimo

- ✗ Vero
- Falso

Il termine Classico indica un vino ottenuto esclusivamente con uve autoctone

- Vero
- ✓ Falso

La legislazione vitivinicola italiana ha elencato una lista delle varietà di uve utilizzabili in Italia in riferimento all'etichettatura dei vini varietali che non siano DO o IGT; la possibilità è riservata a 15 vitigni.

- Vero
- ✓ Falso

Qualora l’etichetta di un vino bianco riporti la dizione “Riserva”, non è obbligatorio indicare l’annata della vendemmia

- Vero
- ✓ Falso

Anche il vino IGP può usare la menzione Vino Passito

- Vero
- ✗ Falso

È il vitigno a bacca bianca più coltivato in Italia:

- Trebbiano toscano
- ✓ Catarratto bianco
- Glera
- Moscato bianco

L’indicazione “vino novello” è obbligatoria nei vini DOC

- Vero
- ✓ Falso

Sono indicazioni legislative obbligatorie in etichetta:

- Indicazione del tenore zuccherino in tutti i vini dolci
- ✓ Indicazioni relative agli allergeni
- Indicazioni relative ai metodi di invecchiamento tradizionali
- ✓ Lettera "e" relativa all’imballaggio

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

In Italia per l'arricchimento del mosto si può utilizzare:

- Zucchero
- Alcol etilico
- ✓ Mosto concentrato rettificato
- Mosto concentrato rettificato e zucchero

La buccia dell'acino non contiene vitamine.

- ✓ Vero
- Falso

Il potenziale antocianico dipende molto dal vitigno e in secondo ordine dalla maturazione dell'acino

- ✓ Vero
- Falso

La fermentazione malolattica non produce energia.

- Vero
- ✗ Falso

L'estratto secco del vino è:

- L'insieme degli acidi fissi
- La quantità di zuccheri residui monosaccaridi
- ✓ L'insieme delle sostanze non volatili dedotti gli zuccheri
- La quantità delle sostanze minerali di un vino

Nel mosto non sono presenti microrganismi.

- Vero
- ✓ Falso

Il mosto fiore è parte essenziale del processo di produzione dei vini rossi.

- Vero
- ✓ Falso

La criomacerazione (succo e buccia insieme) nella produzione di vino bianco si realizza a una temperatura di 0-2 °C.

- ✗ Vero
- Falso

Il raspo contiene acqua, tannini, sostanze minerali e aromatiche

- ✗ Vero
- Falso

Gli antociani si estraggono con più facilità:

- Alla fine della fermentazione alcolica
- Dopo numerosi rimontaggi
- Inoculando molta anidride solforosa
- ✓ Nei primi giorni di contatto bucce/mosto

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

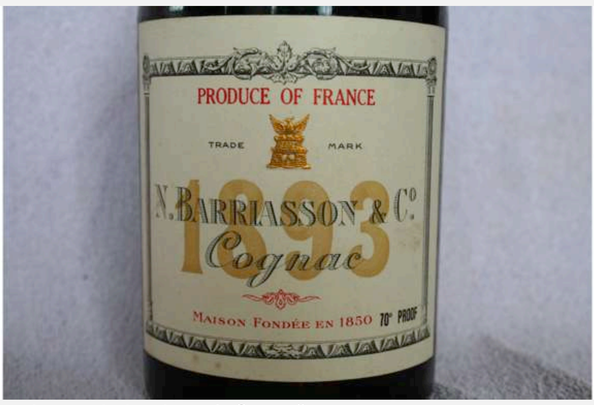
Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Il Calvados è un distillato di vino prodotto in Francia

- Vero
- ✓ Falso

I Single Malt sono Whisky di puro malto (elaborati con il 100% di orzo maltato) provenienti da una sola distilleria.

- ✓ Vero
- Falso



Qual è la gradazione alcolica di questo Cognac?

- 35% alcol
- 40% alcol
- 42% alcol
- ✗ 38% alcol

Il Cherry Brandy è un distillato di succo di ciliegie

- Vero
- ✓ Falso

Quali sono i distillati la cui materia prima è la frutta?

- Mirabelle
- ✓ Armagnac
- Vodka
- Gin

Il Whisky etichettato "Cask Strenght" non è stato diluito, per cui la sua gradazione è quella che possiede quando lascia la botte

- ✓ Vero
- Falso

Il Pisco è un distillato di agave azul

- ✗ Vero
- Falso

L'alambicco Charentaise è tradizionalmente impiegato per distillare:

- ✓ Cognac
- Armagnac
- Rum
- Grappa

L'orzo non maltato non produce assolutamente alcol durante la fermentazione

- Vero
- ✓ Falso

Una fettina di lime da intingere in un po' di polvere di caffè è un buon accompagnamento per un Rum invecchiato

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Il colore amaranto anticipa sempre un rapporto tra morbidezza/durezza al gusto che favorisce l'effetto durezza

- Vero
- ✓ Falso

Il tannino, se abbondante, come accade in alcuni vini rossi da invecchiamento, può rendere il vino più consistente

- ✓ Vero
- Falso

"Cristallino" e "brillante" esprimono una perfetta trasparenza

- ✓ Vero
- Falso

La polimerizzazione dei tannini incide sull'evoluzione del colore dei vini rossi

- ✓ Vero
- Falso

La lucentezza della limpidezza del vino bianco diminuisce durante l'affinamento in bottiglia

- ✓ Vero
- Falso

La consistenza non si valuta in presenza di una quantità, anche ridotta, di anidride carbonica

- ✓ Vero
- Falso

L'osservazione della consistenza consente di trarre informazioni utili sulle sostanze estrattive

- ✓ Vero
- Falso

Una minore densità di colore nei vini rossi non può essere imputabile alla polimerizzazione dei tannini.

- ✗ Vero
- Falso

La tonalità del rosa tenue descrivibile con il termine "ramato" fa presagire una certa evoluzione e quindi un vino con caratteristiche gusto-olfattive più morbide.

- ✓ Vero
- Falso

L'esame visivo del vino inizia con la mescita nel bevante/coppa

- ✓ Vero
- Falso

Hai appena concluso il quiz del 23/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 16 domande su 20

Il primo termine della scala descrittiva dei tannini è "astringente"

- Vero
- ✓ Falso

Le birre ad alta fermentazione sono ottenute con fermentazione primaria a una temperatura di circa 20°C

- ✓ Vero
- Falso

Il vino non può essere corretto in acidità

- Vero
- ✓ Falso

La bentonite è una sostanza chiarificante il cui impiego è proibito in Italia

- ✗ Vero
- Falso

Nella distillazione del Cognac è un obbligo legislativo l'uso del pre-riscaldatore del vino

- Vero
- ✓ Falso

La Grappa è un distillato di mosto d'uva

- Vero
- ✓ Falso

Il Marsala Vergine ha gusto secco

- ✓ Vero
- Falso

Per equilibrio del vino si intende la piacevolezza derivante dalle componenti gustative, valutata in funzione della categoria.

- ✓ Vero
- Falso

I polifenoli hanno proprietà protettive contro l'ossidazione

- ✓ Vero
- Falso

Il vino rosso ha una quantità di glicerina superiore al vino bianco

- ✗ Vero
- Falso

Il tappo di un vino spumante ottenuto con Metodo Classico non va presentato al cliente

- ✗ Vero
- Falso

Il bicchiere "napoleon" è ideale per servire la grappa ambrata

- Vero
- ✓ Falso

Nella produzione delle birre a fermentazione spontanea il mosto è esposto all'aria per favorire l'inoculo naturale rappresentato da lieviti e batteri lattici, che danno gusti decisamente aciduli

- ✓ Vero
- Falso

La presenza di una spuma compatta e candida in un vino spumante è indice di alta qualità.

- Vero
- ✓ Falso

21:53

cational.aisitalia.it

Associazione Italiana Sommelier
e-ducational

Logout

orsolina.faraldo

Prossimi quiz d'esame
- Quiz delle 20:30 del 25/03/2024

- Home
- Area personale
- Acquisto contenuti
- Contenuti
- Feedback corsi
- Statistiche
- Iscrizioni eventi

e-Sommelier Course | Test di ripasso finale | Quiz di ripasso argomenti Livello 1 | Quiz Numero 20

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 23/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 15 domande su 20

Tutti i vini passiti sono addizionati di alcol etilico buon gusto
- Vero
- ✓ Falso

La liqueur de tirage contiene zuccheri e lieviti
- ✓ Vero
- Falso

La maturazione dell'uva porta a un incremento di zuccheri e acidi
- Vero
- ✓ Falso

Un vino rosso rosso aranciato poco intenso che presenta al gusto un'accentuata astringenza denota un'anomalia gustativa
- Vero
- ✗ Falso

Sali, tannini e polialcoli compongono le durezze del vino
- Vero
- ✓ Falso

La consistenza non si valuta in presenza di una quantità, anche ridotta, di anidride carbonica
- ✓ Vero
- Falso

Se prevalgono i profumi secondari e terziari, è più difficile riconoscere l'uva da cui è stato ottenuto il vino
- Vero
- ✗ Falso

Il tradizionale sistema "soleras" prevede un processo di ossidazione controllata dei vini
- Vero
- ✗ Falso

La cantina ideale deve avere una temperatura di 8-10 °C
- Vero
- ✓ Falso

La vivacità del colore è indice di un ottimo stato di salute dell'uva, di buone tecniche di lavorazione e di ottima conservazione
- ✓ Vero

Vero

Falso

La consistenza non si valuta in presenza di una quantità, anche ridotta, di anidride carbonica

Vero

Falso

Un vino rosso maturo ha un bouquet con sfumature di speziatura e un fruttato che ricorda i piccoli frutti rossi ancora non completamente maturi

Vero

Falso

Il primo termine della scala descrittiva dei tannini è "astringente"

Vero

Falso

L'affinamento minimo sui lieviti per gli Champagne non millesimati è di 15 mesi

Vero

Falso

Se prevalgono i profumi secondari e terziari, è più difficile riconoscere l'uva da cui è stato ottenuto il vino

Vero

Falso

Nei vini aromatizzati non è prevista l'addizione di alcol etilico buon gusto, bensì di acquavite

Vero

Falso

La bentonite è una sostanza chiarificante il cui impiego è proibito in Italia

Vero

Falso

Nella produzione delle birre a fermentazione spontanea il mosto è esposto all'aria per favorire l'inoculo naturale rappresentato da lieviti e batteri lattici, che danno gusti decisamente aciduli

Vero

Falso

Un vino invecchiato a lungo può non essere vecchio, mentre un vino può essere vecchio dopo solo un paio di anni dalla produzione

Vero

Falso

I batteri sono i responsabili della parte finale della fermentazione alcolica

Vero

Falso

L'eugenolo dà profumo che ricorda il chiodo di garofano

Vero

Falso

La limpidezza è il carattere più significativo dell'esame visivo di un vino bianco

Vero

Falso

L'endocarpo dell'acino contiene i vinaccioli

Vero

Falso

L'indicazione "vino novello" è obbligatoria nei vini DOC

Vero

Falso

Vero

Falso

Se prevalgono i profumi secondari e terziari, è più difficile riconoscere l'uva da cui è stato ottenuto il vino

Vero

Falso

Il tradizionale sistema "soleras" prevede un processo di ossidazione controllata dei vini

Vero

Falso

La cantina ideale deve avere una temperatura di 8-10 °C

Vero

Falso

La vivacità del colore è indice di un ottimo stato di salute dell'uva, di buone tecniche di lavorazione e di ottima conservazione

Vero

Falso

Il vino rosso ha una quantità di glicerina superiore al vino bianco

Vero

Falso

Il profumo può raccogliere anche sensazioni termiche, caldo/freddo

Vero

Falso

La temperatura di servizio di una birra Stout è di 4-6 °C

Vero

Falso

I polifenoli hanno proprietà protettive contro l'ossidazione

Vero

Falso

Le uve per il Vin Santo subiscono un appassimento artificiale

Vero

Falso

Il termine "fragrante" si riferisce a profumi freschi di fiori e frutta, caratteristici dei vini giovani

Vero

Falso

La presenza di una spuma compatta e candida in un vino spumante è indice di alta qualità.

Vero

Falso

Un vino rosso maturo ha un bouquet con sfumature di speziatura e un fruttato che ricorda i piccoli frutti rossi ancora non completamente maturi

Vero

Falso

La spumantizzazione con il metodo Charmat può essere attuata anche in bottiglia, ma solo per le uve semiaromatiche

Vero

Falso

L'indicazione "vino novello" è obbligatoria nei vini DOC

Vero

Falso

- Circa 250.000
- Circa 2500
- ✓ Circa 220
- Circa 150.000

La tonalità tenue tra il verdolino e l'incolore può far presupporre la presenza di una decisa acidità ed un rapporto gustativo giocato sulle componenti di durezza

- ✓ Vero
- Falso

L'invecchiamento del Whisky è minimo di tre anni in botti di rovere

- ✓ Vero
- Falso

Sali, tannini e polialcoli compongono le durezze del vino

- Vero
- ✓ Falso

Il tradizionale sistema "soleras" prevede un processo di ossidazione controllata dei vini

- ✓ Vero
- Falso

I batteri sono i responsabili della parte finale della fermentazione alcolica

- ✗ Vero
- Falso

Un vino invecchiato a lungo può non essere vecchio, mentre un vino può essere vecchio dopo solo un paio di anni dalla produzione

- ✓ Vero
- Falso

È il modo corretto per mescere dal decanter

- Vero
- ✓ Falso

La decantazione è utile per servire il vino alla giusta temperatura

- Vero
- ✓ Falso

La maturazione tecnologica è valutata in base al rapporto tra zuccheri e acidi nel vino

- ✗ Vero
- Falso

Il fruttato non può essere ricondotto a profumo primario

- ✗ Vero
- Falso

Il profumo può raccogliere anche sensazioni termiche, caldo/freddo

- ✓ Vero
- Falso

L'escursione termica tra temperature diurne e notturne consente, tra l'altro, una migliore concentrazione di tannino nella buccia

- Vero
- ✓ Falso

Le birre ad alta fermentazione sono ottenute con fermentazione primaria a una temperatura di circa 20°C

- ✓ Vero
- Falso

La temperatura di servizio di una birra Stout è di 4-6 °C

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Nella successione dei vini a tavola uno spumante secco ottenuto con metodo Charmat è opportuno che preceda quello ottenuto con il metodo Classico

- [x] Vero
- [ ] Falso

In un pranzo informale il servizio del vino al tavolo procede in senso antiorario

- [ ] Vero
- [x] Falso

In caso di decantazione il sommelier degusta il vino; se tutto è a posto, versa il vino rimasto nel suo bicchiere nella caraffa/decanter per procedere all'avvinamento.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il termometro a lettura rapida si inserisce nel collo della bottiglia

- [ ] Vero
- [x] Falso

Tradizionalmente i vini della Costiera Amalfitana sono imbottigliati nella tipica "pulcianella"

- [x] Vero
- [ ] Falso

La temperatura ideale di servizio di un vino rosso strutturato ed evoluto, affinato in acciaio, è di:

- [ ] 18-20 °C
- [ ] 14-16 °C
- [x] 16-18 °C

Nella cantina di affinamento del vino possono essere presenti anche dei formaggi

- [ ] Vero
- [x] Falso

Dopo che il commensale ha scelto la tipologia di acqua che desidera bere, il Sommelier deve chiedere se la gradisce a temperatura ambiente o refrigerata

- [x] Vero
- [ ] Falso

Al sommelier compete il servizio dei sigari

- [ ] Vero
- [x] Falso

Tradizionalmente l'Orvieto DOC era imbottigliato nella tipica "pulcianella"

- [ ] Vero
- [x] Falso

francesco.ercolani

Prossimi quiz d'esame
> Quiz delle 20:30 del 25/03/2024

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Nel caso di vini dolci è obbligatorio indicare se amabile o dolce, però solo se DOC, DOCG

- Vero
- ✓ Falso

Nei vini IGP le uve devono provenire per almeno 85% dalla zona geografica

- ✓ Vero
- Falso

Il termine Riserva indica un vino con periodo di invecchiamento più lungo

- ✓ Vero
- Falso

L'indicazione del numero del lotto in etichetta è obbligatorio solo per i vini DOP

- Vero
- ✓ Falso

Per i vini liquorosi l'uso della menzione "dolce" è consentita a condizione che il tenore di zuccheri residui sia superiore a 50 grammi/litro

- Vero
- ✓ Falso

IGP significa Indicazione Geografica del Paese

- Vero
- ✓ Falso

Per il vino è obbligatorio indicare in etichetta il lotto di confezionamento

- ✓ Vero
- Falso

Le etichette di tutti i vini devono riportare l'annata di produzione

- Vero
- ✓ Falso

Nell'etichetta degli spumanti extra brut è obbligatorio indicare il tenore di zucchero espresso in grammi litro

- Vero
- ✓ Falso

La menzione "filtrato dolce" non è più consentita dall'attuale legislazione vitivinicola

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Quale affermazione sui tannini e polifenoli non è corretta?

- ✓ La concentrazione degli antociani è massima al momento della maturità aromatica
- ✓ La concentrazione dei tannini è massima al momento della maturità aromatica
- I polifenoli svolgono azione protettiva contro eventuali ossidazioni
- I tannini si trovano nelle bucce, nei vinaccioli e nei raspi

Il pH del vino è in grado di compromettere lo sviluppo della fermentazione malolattica.

- ✓ Vero
- Falso

Il completamento delle fermentazione alcolica può essere ostacolato dalla carenza di azoto

- ✓ Vero
- Falso

Il "vino fiore" si ottiene solo da "mosto fiore"

- Vero
- ✓ Falso

Durante la fermentazione alcolica i lieviti trasformano più velocemente il glucosio rispetto al fruttosio.

- Vero
- ✗ Falso

L'anidride solforosa viene aggiunta durante il processo di vinificazione solo sugli acini schiacciati

- Vero
- ✓ Falso

Le uve tintorie, nonostante il nome, non riescono comunque a contenere antociani nella polpa

- Vero
- ✓ Falso

La rottura dei vinaccioli durante la vinificazione può determinare un aumento di alcol metilico

- Vero
- ✗ Falso

La malvidina è una sostanza colorante presente nelle uve a bacca bianca raccolte tardivamente

- Vero
- ✓ Falso

La zona centrale dell'acino, intorno ai vinaccioli, è ricca di tannini

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Qual è la sostanza che può apportare un aroma di burro nei distillati?

- Terpeni
- Pirazine
- Aldeidi
- ✓ Chetoni

Il Grand Marnier è ottenuto da addizione al Cognac di un prodotto ottenuto dalla distillazione del fermentato di bucce di arancia amara

- ✓ Vero
- Falso

Sono le uve impiegate per ottenere vino da cui distillare il Cognac:

- ✓ Ugni blanc
- ✓ Folle-Blanche
- Muscadelle
- Arbanne
- Rolle
- Vidal

La Grappa è un distillato di mosto d'uva

- Vero
- ✓ Falso

Il Cognac è un distillato di vino rosso prodotto nel sud-ovest della Francia.

- Vero
- ✓ Falso

Il Gin è un distillato di "vino di ginepro"

- Vero
- ✓ Falso

Bons Bois è una zona di produzione dell'Armagnac

- Vero
- ✓ Falso

Quali sono i distillati la cui materia prima è la frutta?

- Mezcal
- ✓ Pisco
- Rum
- ✓ Calvados

I terpeni e le pirazine sono i responsabili dei profumi primari anche delle acquaviti

- ✓ Vero
- Falso

La Tequila giovane si serve alla stessa temperatura della Tequila Muy Anejo

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Il termine "fragrante" è un'espressione dei profumi terziari collegati all'autolisi sui lieviti

- ✗ Vero
- Falso

Il profumo di noce secca è considerabile un terziario, frutto dell'ossidazione controllata del vino, con presenza di lieviti filmogeni

- Vero
- ✗ Falso

Sono profumi che nel vino rosato nascono con la fermentazione alcolica:

- Pasticceria
- ✓ Floreale
- Empireumatico
- ✓ Fruttato
- Pepe nero e chiodi di garofano
- Miele

Se prevalgono completamente i profumi secondari e terziari, può essere più difficile riconoscere l'uva di origine

- ✓ Vero
- Falso

I vini ottenuti da uve raccolte precocemente hanno un tono vegetale nel profumo superiore rispetto a quelli ottenuti da uve sovramature.

- ✓ Vero
- Falso

L'elaborazione di un profumo, il suo riconoscimento, è una percezione

- ✓ Vero
- Falso

Il profumo di pepe nero deriva solo dalla sosta del vino in barrique di legno nuovo.

- Vero
- ✓ Falso

L'intensità del profumo equivale alla sua persistenza nel tempo.

- Vero
- ✓ Falso

Un vitigno coltivato su un terreno composto di argilla tende a creare nell'avanzata evoluzione un profumo:

- Vegetale
- ✗ Fruttato
- Minerale, fumé
- Animale

I profumi secondari e terziari sono caratteristici solo dei vitigni aromatici.

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

I vini rosati strutturati si servono da 12 a 14 °C

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il tappo dello Champagne non va mai presentato al cliente.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Tutti i vini rossi si servono a temperatura ambiente

- [ ] Vero
- [x] Falso

L'albeisa è un forma di bottiglia utilizzata per il Barolo DOCG.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Dopo la decantazione del vino la candela si spegne:

- [ ] Soffiando sulla fiamma
- [x] Usando il fiammifero per piegare lo stoppino su sé stesso
- [ ] La fiamma non va spenta

Il termometro a lettura rapida si inserisce nel collo della bottiglia

- [ ] Vero
- [x] Falso

La cantina ideale deve avere una temperatura tra 11 e 15 °C

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il secchiello del ghiaccio destinato a raffreddare il vino rosato deve contenere ¾ di ghiaccio e ¼ di acqua

- [ ] Vero
- [x] Falso

Quale disposizione di bicchieri al tavolo è considerata classica?

- [ ] La disposizione A
- [x] La disposizione B
- [ ] La disposizione A e anche la B
- [ ] La disposizione C

I bicchieri in cui si dovrà servire uno spumante Brut si ghiacciano inserendovi dei cubetti di ghiaccio per 30 secondi.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Lo Sherry Fino che riporta la menzione "Soleras 1930" significa che quel vino è stato ottenuto dalla vendemmia del 1930

- Vero
- ✓ Falso

Un vino liquoroso contiene molto alcol perché la fermentazione è svolta fino a esaurimento degli zuccheri.

- Vero
- ✓ Falso

La Botrytis cinerea, in adeguate condizioni climatiche, produce anche glicerina

- ✓ Vero
- Falso

La sigla LBV identifica una tipologia di Porto non maturato in legno

- Vero
- ✓ Falso

Il Porto Vintage è ottenuto con vini di più annate.

- Vero
- ✓ Falso

Il Madera è un vino liquoroso spagnolo

- Vero
- ✓ Falso

È un Vin de Liqueur?

- ✓ Ratafia de Bourgogne
- Banyuls
- ✓ La Cataroise de Béziers
- Rasteau
- Beaume de Venise

Quale affermazione è corretta parlando di vini liquorosi?

- Il vino liquoroso può essere arricchito di mistella
- ✗ Non si può usare il mosto cotto
- ✓ Si può effettuare la concentrazione a freddo
- Non si possono usare le uve aromatiche
- ✓ C'è una differenza nella concentrazione zuccherina tra vini liquorosi secchi o dry e gli altri
- In degustazione la mistella ha gusto dolce, profumi di uva passa, dattero secco e miele di castagno

Con "mutage" si intende addizione di alcol etilico (essenzialmente acquavite di vino) al mosto per arrestarne la fermentazione ed al fine di preservare gli zuccheri residui, i profumi ed aumentando al contempo il titolo alcolometrico.

- ✓ Vero
- Falso

La mistella è usata nella produzione di:

- ✓ Marsala
- Sherry
- ✓ Pineau des Charentes
- Banyuls

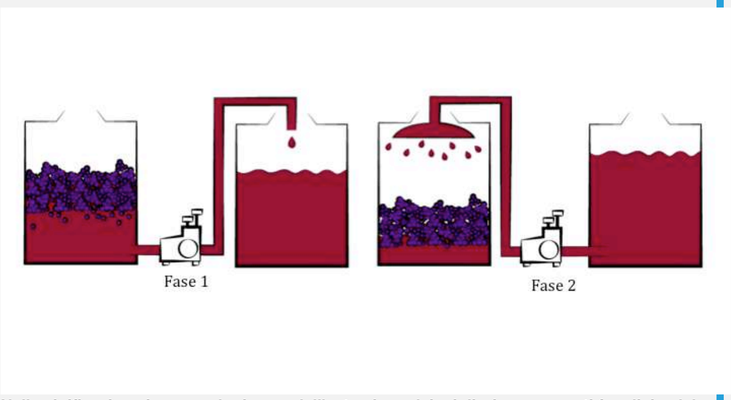
Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 6 domande su 10



Nella vinificazione in rosso, la ricerca dell'estrazione dei migliori componenti fenolici e del carattere fruttato più espressivo è una pratica consueta, come si chiama quella qui visualizzata?

- Rimontaggio
- Follatura
- ✓ Delestage

Le vinacce sono formate da bucce, vinaccioli e raspi.

- Vero
- ✓ Falso

La tecnica della termovinificazione è usata per:

- Produrre vini novelli molto colorati
- Produrre vini tannici da lungo invecchiamento
- Produrre vini molto colorati adatti ai tagli
- ✗ Per velocizzare i processi produttivi

Parlando di enologia quali affermazioni sono corrette?

- La correzione del grado zuccherino del mosto è solo aumentativa
- ✓ La bassa temperatura del mosto (6°-8°C) provoca con più facilità la flocculazione
- ✓ L'anidride solforosa è addizionata al mosto sotto forma di metabisolfito di potassio
- I batteri sono microrganismi più grandi dei lieviti

L'acido organico caratteristico dell'uva è:

- L'acido succinico
- L'acido citrico
- ✓ L'acido tartarico
- L'acido malico

Non c'è alcuna differenza tra la macerazione a freddo e la criomacerazione.

- Vero
- ✓ Falso

La polpa di un acino di uva rossa aromatica contiene soprattutto sostanze aromatiche e polifenoli

- Vero
- ✓ Falso

La buccia dell'acino non contiene vitamine.

- Vero
- ✗ Falso

Soprattutto il calcio ha il potere di provocare intorpidimenti e instabilità al colore del vino.

- Vero
- ✗ Falso

Nella polpa dell'acino ci sono anche i terpeni

- Vero
- ✗ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

La zona della cantina in cui affinano in legno i Cognac più giovani è chiamata "paradiso".

- Vero
- ✓ Falso

Quali sono i distillati la cui materia prima è la frutta?

- ✓ Mirabelle
- ✓ Armagnac
- Vodka
- Gin

Per la produzione di un Cognac VSOP (Very Superior Old Pale), la botte più giovane utilizzata deve avere un invecchiamento di almeno:

- ✓ 4 anni e mezzo
- 5 anni e mezzo
- 6 anni e mezzo
- 7 anni e mezzo

Il Cognac usa delle sigle per indicare il tempo di maturazione del distillato più giovane: VS, VSOP, e XO sono le sigle. Indicare qual è l'ordine ascendente corretto?

- VSOP, VS, XO
- ✓ VS, VSOP, XO
- VS, XO, VSOP
- XO, VSOP, VX

A proposito di Whisky, il Blended Malt e il Blended Scotch sono lo stesso prodotto.

- Vero
- ✓ Falso

Come si chiama il contenitore in cui si avvia la fermentazione del mosto ottenuto dall'orzo nel processo di produzione del whisky?

- Cask
- ✓ Washback
- Underback
- Wort
- Washstill

Che cos'è il "Marc d'Alsace"?

- Un prodotto della distillazione di vino diffuso in Alsazia
- Un liquore alle erbe alsaziane
- ✓ Un prodotto della distillazione delle vinacce di uve alsaziane

Bons Bois è una zona di produzione dell'Armagnac

- Vero
- ✓ Falso

La materia prima con cui si ottiene il Rye Whiskey è la segale

- ✓ Vero
- Falso

Nella composizione chimica del distillato non sono presenti zuccheri

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Vaniglia e burro fuso sono tra i classici profumi ceduti al vino bianco da una barrique usata per la prima volta.

- [x] Vero
- [ ] Falso

L'ambiente pedoclimatico (terroir) in cui vive il vitigno dà profumi tipici al vino; nelle Langhe il nebbiolo acquista un particolare profumo di:

- [ ] Rosa
- [x] Viola appassita
- [ ] Pepe nero
- [ ] Foglia di tabacco

Il giudizio degli odori è influenzato dalla pressione atmosferica

- [x] Vero
- [ ] Falso

E considerato un aroma da clima caldo?

- [ ] Fragola acidula
- [ ] Ciliegia
- [x] Eucalipto
- [ ] Felce

Sono affermazione corrette parlando di esame gusto-olfattivo del vino

- [ ] Lo spumane brut presenta generalmente una pungenza da CO2 più "cremosa" rispetto a uno spumante ultra-brut
- [ ] Un vino spumante dolce, da uva aromatica, trova il suo equilibrio gustativo quando l'effetto morbidezza raggiunge la pastosità
- [ ] L'acidità è direttamente influenzata dalla diversa temperatura di servizio del vino
- [x] Un vino con stato evolutivo "giovane" non presenta un gradevole equilibrio gustativo perché c'è predominanza di sensazione dure

Colore e profumo sono sensibili al processo di criomacerazione

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il vino rosé non può offrire profumi empireumatici

- [ ] Vero
- [x] Falso

Un'olfazione intensa, prolungata e continua può portare ad una momentanea perdita di sensitività

- [x] Vero
- [ ] Falso

Un vino dal colore ambrato non raggiunge l'eccellenza all'esame olfattivo

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il profumo fragrante in un vino rosso si accentua con il passare del tempo

- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto Asti o Asti spumante, da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave (o metodo Martinotti), non può avere una durata inferiore a mesi uno, compreso il periodo di affinamento.

- ✓ Vero
- Falso

Il "vin de dégorgement" viene filtrato e impiegato per rifare la cuvée

- ✗ Vero
- Falso

L'autolisi sui lieviti non può prolungarsi oltre i sette anni.

- Vero
- ✓ Falso

La durata del remuage artigianale sulle pupitre si aggira intorno alle 47 settimane.

- ✗ Vero
- Falso

Qual è il nome usato nel gergo champenoise per identificare i vini base?

- Vin base
- Vin vert
- ✓ Vin clair
- Vin de cuvée

Quali affermazioni sono corrette parlando di vini spumanti e frizzanti?

- ✓ Il vino spumante può essere gassificato
- Il vino frizzante deve avere una sovrapressione minima di 2,5 bar
- ✓ Il liqueur de tirage contiene anche sostanze minerali
- I vini frizzanti si ottengono solo con il metodo Charmat
- Nella produzione dei vini spumanti DOCG la sboccatura deve avvenire à la volée
- ✓ Lo spumante Brut nature può contenere residuo zuccherino

L'affinamento minimo sui lieviti per gli Champagne non millesimati è di 15 mesi

- Vero
- ✗ Falso

Una volta terminato il "remuage", le bottiglie potrebbero essere conservate in punta, "sur pointe", anche per molti anni

- ✓ Vero
- Falso

La liqueur de tirage contiene zuccheri e lieviti

- ✓ Vero
- Falso

La liqueur de tirage è addizionata dopo la sboccatura

- Vero
- ✓ Falso

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

In caso di acinellatura alcuni acini rimangono verdi e immaturi

- [x] Vero
- [ ] Falso

L'escursione termica incide anche sulla concentrazione di acidi fissi nella polpa dell'acino

- [x] Vero
- [ ] Falso

Gli acini rappresentano il 90% del peso del grappolo

- [x] Vero
- [ ] Falso

Quali vitigni sono caratterizzati da sentori vegetali?

- [x] Cabernet franc
- [x] Cabernet sauvignon
- [ ] Nebbiolo
- [ ] Pinot nero
- [x] Sauvignon
- [ ] Sangiovese grosso

Quali vitigni sono caratterizzati da sentori vegetali?

- [x] Cabernet franc
- [x] Cabernet sauvignon
- [ ] Nebbiolo
- [ ] Pinot nero

La selezione massale si attua per identificare da quali viti prelevare i sarmenti per costituire nuove piante

- [x] Vero
- [ ] Falso

Quale operazione è stata effettuata in questa vigna?

- [ ] Potatura verde
- [ ] Diradamento fogliare
- [x] Cimatura
- [ ] Defoliazione

Qual è il nome di questo sistema di allevamento della vite?

- [ ] Alberello
- [x] Archetto doppio o capovolto
- [ ] Guyot bilaterale
- [ ] Cordone speronato

La maturazione aromatica è correlata esclusivamente alla concentrazione degli aromi varietali (terpeni) nella buccia.

- [x] Vero
- [ ] Falso

L'uva chardonnay ha una maturazione tardiva

- [x] Vero
- [ ] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Nei vini aromatizzati non è prevista l'addizione di alcol etilico buon gusto, bensì di acquavite.

- ✗ Vero
- Falso

Nei vini ottenuti da uve infettate da muffa nobile, la quantità di glicerina è molto bassa

- Vero
- ✓ Falso

La sigla LBV identifica una tipologia di Porto non maturato in legno

- Vero
- ✓ Falso

Quali sono gli aspetti essenziali del Marsala?

- È obbligatorio l'invecchiamento con sistema soleras
- ✓ Il Soleras Stravecchio ha l'invecchiamento più lungo
- ✓ È un vino "conciato"
- ✓ Si ottiene anche nella versione dolce
- La vinificazione delle uve bianche avviene a contatto con le bucce
- In base al residuo zuccherino si trovano le versione secco e semidolce

Il Madera è un vino passito portoghese

- ✗ Vero
- Falso

Sono vini dolci liquorosi:

- Primitivo di Manduria Dolce Naturale
- ✓ Aleatico di Gradoli
- Erbaluce di Caluso
- ✓ Moscato di Noto
- Moscato di Trani
- Moscadello di Montalcino
- ✓ Porto Ruby
- ✓ Moscato di Sorso-Sennori

Il Tokaji Aszù Eszencia è ottenuto con il 50% di uve botritizzate e 50% di uve appassite senza Botryits

- Vero
- ✓ Falso

Nella produzione del Madeira il processo di riscaldamento nelle estufas avviene a 40-50 °C per minimo 90 giorni

- ✓ Vero
- Falso

Quali affermazioni sono errate parlando di vino dolce e/o liquoroso?

- ✓ Il Porto è ottenuto con uve sovramaturate fuori dalla pianta
- ✓ Estufas è un'uva a bacca bianca impiegata per ottenere il Madeira Sercial
- Il Tokaji Aszù Eszencia è ottenuto solo da uve botritizzate
- ✓ La maggior parte dei vini liquorosi è ottenuta con appassimento forzato delle uve
- Il Marsala Vergine si ottiene da solo uve bianche

Una delle condizioni essenziali per un buon appassimento delle uve, fuori dalla pianta, è una naturale alta temperatura

- Vero
- ✓ Falso

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

È trasferito dalla buccia al mosto:

- Acido tartarico
- ✓ Precursore d'aroma
- Xilosio
- Lattone

I lieviti apiculati sono quelli che iniziano la fermentazione malolattica

- Vero
- ✓ Falso

Il fruttosio è un monosaccaride

- ✓ Vero
- Falso

L'acido acetico nel vino deve, per legge, non superare la quantità di 1,36 g/l.

- ✗ Vero
- Falso

L'alcol etilico dà morbidezza e pseudocalore, invece l'alcol metilico e gli alcol superiori conferiscono una sensazione amarognola.

- ✓ Vero
- Falso

I tannini ellagici ceduti dalla barrique al vino contrastano l'azione dell'ossigeno che giunge nel vino attraverso le doghe del legno

- ✓ Vero
- Falso

La svinatura viene realizzata per eliminare le vinacce.

- ✓ Vero
- Falso

È un polisaccaride?

- Glicerolo
- Fruttosio
- Glucosio
- ✓ Dextrane

Nel vino rosso la quantità di sostanze coloranti oscilla tra i 350 e i 500 mg/l

- ✗ Vero
- Falso

I migliori lieviti per compiere la fermentazione malolattica sono quelli apiculati, specialmente la kloeckera.

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 4 domande su 10

Le informazioni che devono essere presenti nella carta dei vini sono: nome del vino, nome del produttore, annata, prezzo e capacità della bottiglia.

- ✗ Vero
- Falso

Armagnac e Cognac si servono nel bicchiere "napoleon", il Brandy no

- ✗ Vero
- Falso

Il tumbler basso è ideale per servire una grappa di colore ambrato

- ✗ Vero
- Falso

Qual è uno dei requisiti essenziali della carta dei vini?

- Deve omettere l'annata di produzione del vino
- ✓ Deve indicare la capacità della bottiglia se diversa da 75cl
- ✓ Deve indicare il nome del produttore del vino
- ✓ Deve segnalare i vini disponibili anche a bicchiere
- Deve indicare i vini prodotti con viticoltura biologica
- Deve riportare la gradazione alcolica del vino

I vini rossi strutturati ed evoluti sono serviti a 18-20 °C.

- ✗ Vero
- Falso

È il modo corretto per mescere dal decanter

- Vero
- ✓ Falso

Al momento dell'apertura di un vino spumante la bottiglia deve essere tolta dal cestello del ghiaccio

- ✓ Vero
- Falso

Presentando la bottiglia al cliente, il sommelier che cosa deve indicare?

- Nome del vino, nome del produttore
- Nome del vino, nome del produttore e annata
- ✗ Nome del vino, nome del produttore, annata e gradazione alcolica
- Nome del vino, nome del produttore, annata, gradazione alcolica e vitigni

L'albeisa è la tradizionale bottiglia per il Barolo, non si usa per il Barbaresco.

- ✗ Vero
- Falso

La bottiglia di un vino rosato frizzante si serve all'ospite:

- ✓ a destra
- a sinistra
- è indifferente, destra o sinistra
- di fronte

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Quali sensazioni ti aspetti da un vino di colore rosso granato con riflessi aranciati?

- Profumo vinoso, di gioventù e gusto esuberante in acidità
- ✓ Profumo di frutta matura a bacca nera, speziato, gusto equilibrato
- Profumo di frutta fresca a bacca rossa, gusto astringente

Un vino rosso giovanissimo presenta frequentemente vivacità di colore

- ✓ Vero
- Falso

La tonalità del colore di un vino rosso non dipende dal vitigno.

- Vero
- ✓ Falso

La tonalità amaranto identifica un rosso caratterizzato dal viola e di rado si ritrova come tonalità dominante.

- ✓ Vero
- Falso

La consistenza visiva anticipa informazioni su:

- Intensità del profumo
- Lunghezza di gusto, persistenza aromatica intensa
- Equilibrio gustativo tra morbidezze e durezze
- ✓ Struttura del vino

Quale delle seguenti è una tonalità del rosa, tenue e sfumata d'arancio che, a volte, richiama il velo di alcune varietà di cipolla?

- Corallo
- Salmone
- ✓ Ramato
- Fiore di pesco

L'aggettivo "brillante" nella limpidezza è riservato solo a spumanti e Champagne

- Vero
- ✓ Falso

Un'imperfetta limpidezza del vino rosso non pregiudica la qualità finale del prodotto.

- ✓ Vero
- Falso

Lo spumante Metodo Classico ha maggiore qualità, quanto più resiste la spuma in superficie

- Vero
- ✓ Falso

Sono descrittori del colore nella terminologia AIS:

- ✓ Giallo ambrato
- ✓ Rosso Granato
- Rosso chiaretto
- Rosa antico

francesco.ercolani

Prossimi quiz d'esame
> Quiz delle 20:30 del 25/03/2024

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Le uve destinate alla spumantizzazione devono essere pressate in assenza di raspi

- Vero
- ✓ Falso

La sigla RM, usata in Champagne, significa Récoltant-Manipulant

- ✓ Vero
- Falso

Uno spumante brut ha una quantità di zuccheri inferiore a 5 g/l

- ✗ Vero
- Falso

Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto Asti o Asti spumante, da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave (o metodo Martinotti), non può avere una durata inferiore a mesi uno, compreso il periodo di affinamento.

- ✓ Vero
- Falso

Lo spumante extra dry è più dolce del dry

- Vero
- ✓ Falso

Lo spumante sec o dry può contenere tra i 15 e i 35 g/l di zucchero

- Vero
- ✓ Falso

Il "vin de dégorgement" viene filtrato e impiegato per rifare la cuvée

- Vero
- ✓ Falso

Quale affermazione è falsa?

- ✓ Nel Cava è ammesso il pinot meunier
- ✓ Nell'Oltrepo' Pavese Metodo Classico il vitigno dominante è il pinot bianco
- Nello Champagne è ammessa l'uva arbanne
- ✓ Nell'Asti Docg si può usare il moscato bianco e il giallo
- Il Crémant de la Loire non si ottiene con l'uva aligoté
- Il Moscato di Sardegna DOC si ottiene anche da uve stramature

L'indicazione in etichetta della scritta "blanc de blancs" è obbligatoria

- Vero
- ✓ Falso

Il vino da destinare alla spumantizzazione con metodo Classico per produrre le versione Riserva, deve essere conservato in barrique per ottenere una migliore complessità olfattiva.

- Vero
- ✓ Falso

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

La presenza di un corso d'acqua vicino al vigneto svolge l'azione di volano termico, soprattutto nella zone più settentrionali

- [x] Vero
- [ ] Falso

La rimozione dell'apice vegetativo e di un numero variabile di foglie si chiama:

- [ ] Spollonatura
- [ ] Scacchiatura
- [ ] Defogliazione
- [x] Cimatura

Tra le forme di allevamento della vite più diffuse in Toscana rientrano il guyot e il cordone speronato.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il portainnesto è utile per:

- [ ] Ridurre la resa
- [ ] Favorire lo sviluppo dei lieviti sulle bucce
- [x] Impedire l'attacco di parassiti
- [ ] Selezionare le gemme

La resa per ettaro è più decisiva per costruire la qualità dell'acino rispetto alla resa per ceppo

- [ ] Vero
- [x] Falso

Sono affermazioni corrette parlando di vendemmia:

- [x] La vendemmia meccanica non è il massimo nelle vigne ripide e con terreno non regolare
- [x] In caso di acini schiacciati in vendemmia si favorisce l'azione non positiva dei lieviti selvaggi
- [ ] Si chiama vendemmia verde perché le uve vengono raccolte in anticipo
- [ ] Non ci sono vendemmie realizzate in gennaio nell'emisfero nord

I vitigni autoctoni sono:

- [x] Originari di una determinata zona
- [ ] Di antica provenienza francese e tedesca
- [ ] Gli unici autorizzati per la produzione di vini DOCG
- [ ] Quelli coltivati solo in Italia

Il guyot è un sistema di allevamento a spalliera

- [x] Vero
- [ ] Falso

I terpeni sono presenti solo nella buccia dell'acino.

- [ ] Vero
- [x] Falso

L'invaiatura è una forma di allevamento della vite

- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Una eccessiva durezza nell'acqua utilizzata nella produzione della birra può provocare una effetto gustativo poco gradevole.

- ✓ Vero
- Falso

Le birre di frumento sono tipicamente torbide

- Vero
- ✗ Falso

La schiuma di una birra Lager deve essere in genere più abbondante della Pilsner

- Vero
- ✓ Falso

È chiamata anche “Brussels Champagne”:

- Lambic
- Gueuze
- ✗ Birra Framboise
- Birra Faro

Le Birre "pale ale" e "bitter" hanno un sapore amaricante molto intenso, nel qual caso è accettata anche una sensazione di astringenza.

- Vero
- ✓ Falso

Nei birrifici si usano quattro tipi principali di lievito

- Vero
- ✓ Falso

Nella produzione delle birre a fermentazione spontanea, il mosto è esposto all'aria per favorire l'inoculo naturale rappresentato da lieviti e batteri lattici, che danno gusti molto cremosi

- Vero
- ✓ Falso

È un difetto olfattivo della birra dovuto all'ossidazione:

- ✓ Cartone bagnato
- ✓ Metallico
- Gomma bruciata
- Mais cotto
- ✓ Cuoio

La Porter è una birra ottenuta con malto scuro

- ✓ Vero
- Falso

Le birre Lambic sono prodotte in:

- Francia
- ✓ Belgio
- Germania
- Olanda

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Le sostanze minerali presenti nel mosto sono fondamentali per il metabolismo dei lieviti.

- [x] Vero
- [ ] Falso

È un acido che ha un gusto salino e amarognolo:

- [ ] Tartarico
- [ ] Acetico
- [x] Succinico
- [ ] Citrico

I batteri del vino stentano a sopravvivere con un pH inferiore a 2,9

- [x] Vero
- [ ] Falso

L'anidride solforosa è un normale costituente del vino e si accumula anche con l'azione dei lieviti durante la fermentazione alcolica; quanti mg/l se ne possono generare?

- [ ] 25 mg/l
- [ ] 45 mg/l
- [ ] 55 mg/l
- [x] 65 mg/l

Il vino che sosta in barrique ha un'ossidazione più lenta dello stesso vino che sosta in botte da 15 hl

- [ ] Vero
- [x] Falso

Quali sono le funzioni che può svolgere l'anidride solforosa?

- [x] Antiossidante
- [ ] Attiva i processi di imbrunimento
- [ ] Solubilizza molte sostanze presenti nei vinaccioli
- [x] Antibatterica
- [x] Antisettica
- [ ] Agevola le trasformazioni batteriche

La fermentazione malolattica si svolge al meglio a una temperatura di 14-16 C°, così da trattenere tutti i profumi.

- [ ] Vero
- [x] Falso

L'anidride solforosa aiuta l'estrazione del colore dai vacuoli della buccia

- [x] Vero
- [ ] Falso

La sottrazione di molecole d'acqua dal mosto attraverso una particolare pressione si chiama osmosi: ciò consente di concentrare mosto e vino senza modificare il profilo organolettico.

- [ ] Vero
- [x] Falso

La fermentazione malolattica produce anche un incremento dei polialcoli nel vino

- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 5 domande su 10

È il modo corretto di impugnare la bottiglia?

- Vero
- ✓ Falso

La temperatura ideale della cantina deve essere compresa tra:

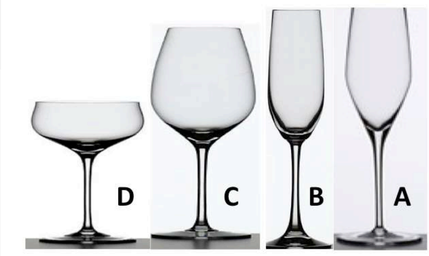
- ✓ 11-15 °C
- 10-13 °C
- 14-16 °C
- 12-17 °C

Qual è uno dei requisiti essenziali della carta dei vini?

- ✓ Deve indicare l'annata di produzione del vino
- ✓ Deve indicare la capacità della bottiglia se diversa da 75cl
- Deve indicare i vitigni presenti nel vino
- ✓ Deve segnalare i vini disponibili anche a bicchiere
- Deve indicare i vini prodotti con viticoltura biodinamica
- Deve riportare la gradazione alcolica del vino

La concordanza dei piatti con le stagioni è un concetto ormai superato.

- Vero
- ✓ Falso



Qual è l'ordine corretto nella mise en place?

- A-B-C-D
- B-C-D-A
- C-B-A-D
- ✓ B-A-C-D
- D-B-C-A

In quale calice serviresti un Alsace Pinot bianco?

- Bicchiere 1
- Bicchiere 2
- Bicchiere 3

La temperatura di servizio di una grappa di colore bianco non è superiore a quella di una grappa di colore ambrato.

- Vero
- Falso

Il bicchiere a tulipano svasato è ideale per servire le Golden Ale belghe

- Vero
- Falso

Gli spumanti secchi ottenuti con il Metodo Classico sono serviti a 4-6 °C.

- Vero
- Falso

Aglianico del Vulture Riserva (12 anni di bottiglia); Chianti Classico Riserva (10 anni di bottiglia); Vernaccia di Oristano Riserva; Vernaccia di Serrapetrona; Dolcetto d'Alba (4 anni di bottiglia); Chablis Grand Cru (10 anni di bottiglia); Porto Vintage; Champagne Blanc de noirs: scegli il calice adatto.

- Bicchiere 1: Chianti Classico - Bicchiere 2: Vernaccia di Serrapetrona - Bicchiere 3: Dolcetto d'Alba - Bicchiere 4: Aglianico del Vulture
- Bicchiere 1: Chablis Grand Cru - Bicchiere 2: Vernaccia di Oristano - Bicchiere 3: Aglianico del Vulture - Bicchiere 4: Chianti Classico Riserva
- Bicchiere 1: Dolcetto d'Alba - Bicchiere 2: Champagne Blanc de noirs - Bicchiere 3: Chianti Classico Riserva - Bicchiere 4: Aglianico del Vulture
- Bicchiere 1: Dolcetto d'Alba - Bicchiere 2: Porto LBV - Bicchiere 3: Aglianico del Vulture - Bicchiere 4: Chianti Classico Riserva

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Quale può essere la causa del gusto vegetale del tannino?

- ✓ Uve non mature
- Eccessiva sosta in barrique
- ✓ Uso di raspi
- Uva aggredita da muffa nobile
- Errato dosaggio SO2
- ✓ Vinaccioli con membrana non matura

L'effervescenza accentua le sensazioni di acidità e di pseudocalore

- Vero
- ✓ Falso

Uno spumante rosato presenta minore effervescenza di uno spumante bianco.

- Vero
- ✓ Falso

Sali, tannini e polialcoli compongono le durezze del vino

- Vero
- ✓ Falso

Nel vino spumante un'effervescenza incisiva corrisponde ad una percezione poco piacevole, aggressiva, pungente, che domina su tutte le altre componenti.

- ✓ Vero
- Falso

Quale può essere la causa del gusto vegetale del tannino?

- ✓ Uve non mature
- ✓ Tannino da vinaccioli con membrana non matura
- Eccessiva sosta in barrique
- ✓ Uso di raspi
- Uve aggredite da "muffa nobile"

Quale affermazione sui tannini è falsa?

- ✗ "Poco tannico" si può riscontrare raramente in alcuni vini bianchi, nei vini rosé, fermi o spumanti, e nei vini bianchi ottenuti per macerazione.
- ✓ I tannini non contribuiscono a determinare la struttura del vino
- "Astringente" identifica un effetto gustativo che determina una irrimediabile anomalia
- Il tannino può lasciare un finale di bocca più o meno amaricante

Sono affermazioni corrette parlando di esame gusto-olfattivo del vino

- ✓ Un'intensa sensazione di acidità provoca anche una contrazione gengivale
- La sapidità arricchisce il gusto del vino solo in presenza di anidride carbonica
- Un vino "poco caldo" ha poche probabilità di raggiungere una qualità "ottima".
- ✓ La morbidezza è determinata soprattutto da glicerina, alcol e zuccheri
- ✓ La qualità gusto-olfattiva si valuta anche attraverso l'analisi dell'aroma di bocca e delle sensazioni finali
- La sapidità ravviva, ma non arricchisce il gusto del vino

È un acido che ricorda il gusto mela acerba:

- Acido succinico
- ✗ Acido citrico
- Acido malico
- Acido tartarico

Il gusto si compone di sensazioni saporifere e tattili

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 6 domande su 10

Il gamay è un vitigno che può essere indicato in etichetta dei vini non DO (Denominazione Origine) e IGT

- Vero
- ✓ Falso

Per quali, tra i vini indicati, è possibile non indicare in etichetta le diciture, e cioè evitare di scrivere DOC, DOCG, DOP, AOC, AOP?

- ✓ Porto
- Champagne
- Chianti
- ✗ Barolo
- ✓ Asti
- ✓ Franciacorta

Quanti sono i vitigni, tra quelli qui elencati, che non possono essere menzionati nell'etichetta dei vini non rientranti nella categorie DO e IG? Dolcetto, Barbera, Aleatico, Merlot, Chardonnay

- Tutti
- Nessuno
- 1
- 2
- ✓ 3
- 4

Quali affermazioni relative alla normativa del vino non sono corrette?

- L'annata delle uve è indicata, solo per DOC e DOCG, se il 100% delle uve proviene dalla stessa annata
- Il titolo alcolometrico volumico effettivo espresso in % vol. può discostarsi di ± 0,5
- ✗ Per i vini liquorosi la tolleranza del titolo alcolometrico volumico riportato in % vol. in etichetta è di ± 0,8
- ✓ La menzione Riserva per il vino bianco è attribuita dopo due anni di invecchiamento in legno

È il vitigno più coltivato in Italia:

- Montepulciano
- Barbera
- Catarratto bianco
- ✓ Sangiovese

I vini varietali sono?

- DOP
- ✓ Senza origine
- DOC
- IGP

Per i vini liquorosi l'uso della menzione "secco" è consentita a condizione che il tenore di zuccheri residui sia non superiore a 40 grammi/litro

- ✓ Vero
- Falso

È il vitigno a bacca bianca più coltivato in Italia:

- Trebbiano toscano
- Catarratto bianco
- Glera
- ✗ Moscato bianco

Il disciplinare di produzione regolamenta la quantità minima per ceppo

- Vero
- ✓ Falso

La legislazione vitivinicola italiana ha elencato una lista delle varietà di uve utilizzabili in Italia in riferimento all'etichettatura dei vini varietali che non siano DO o IGT; la possibilità è riservata a 15 vitigni.

- ✗ Vero
- Falso

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Il sesto d'impianto corrisponde al numero di ceppi per ettaro

- Vero
- ✓ Falso

La concentrazione di acidi fissi nella polpa dell'acino è influenzata dall'escursione termica?

- ✓ Vero
- Falso

Qual è un fattore/elemento essenziale dell'ecosistema viticolo?

- Maturazione tecnologica
- Tecnica di vendemmia
- Tecnica di allevamento
- ✓ Clima

Le uve senza semi si chiamano apirene

- ✓ Vero
- Falso

I terreni scistosi tendono a dare vini delicati e poco profumati

- Vero
- ✓ Falso

Per densità di impianto si intende la distanza delle piante sulla fila e fra le file

- Vero
- ✓ Falso

La Botrytis cinerea è una muffa che si sviluppa in particolar modo in zone caratterizzate da climi caldi

- Vero
- ✓ Falso

Un vitigno aromatico è particolarmente ricco di:

- ✓ Terpeni
- Esteri
- Eteri
- Alcoli e polialcoli

L'escursione termica tra temperatura notturna e diurna favorisce:

- Maturazione delle sostanze polifenoliche
- ✓ Concentrazione di sostanza aromatiche
- Concentrazione di lieviti indigeni
- Diminuzione dell'acido malico

Che cosa è accaduto a questo grappolo d'uva?

- È semplicemente un grappolo spargolo
- ✓ È colpito da acinellatura
- Non ha niente, deve solo completare l'ingrossamento degli acini
- La pianta ha un'asfissia radicale

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Quali affermazioni sono corrette per la birra

- ✓ Il lievito impiegato per ottenere birre a fermentazione bassa è il Saccharomyces uvarum
- L'eventuale nota aromatica di Rum è dovuta all'aggiunta del distillato
- Il luppolo non contiene tannini
- ✓ Una leggera opalescenza all'esame visivo non è un grave difetto

Le metossipirazine presenti nella birra contribuiscono a creare profumi molto caratteristici, come cioccolato e cacao.

- Vero
- ✓ Falso

Nei birrifici si usano quattro tipi principali di lievito

- Vero
- ✓ Falso

Le Birre "pale ale" e "bitter" hanno un sapore amaricante molto intenso, nel qual caso è accettata anche una sensazione di astringenza.

- Vero
- ✓ Falso

La birra Pils è leggeremente più amarognola di una Lager

- ✓ Vero
- Falso

Nelle birre Pilsner il flavour che resta dopo la deglutizione è spesso avvertibile come nota verde di luppolo

- ✓ Vero
- Falso

La birra American Lager deve essere servita a una temperatura di 16-18°C

- Vero
- ✓ Falso

Dopo l'aggiunta dei lieviti inizia la fermentazione primaria della birra, che in caso di birre a bassa fermentazione si svolge a una temperatura intorno ai 10°C

- ✓ Vero
- Falso

È una birra con un tipico retrogusto acidulo:

- Ale
- ✓ Lambic
- Pils
- Mild Ale

È una birra particolare, ideale come aperitivo:

- Witbier
- Barley Wine
- ✓ Framboise
- Pils

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

La limpidezza è il carattere più significativo dell'esame visivo di un vino bianco

- Vero
- ✓ Falso

Il colore rosa tenue con riflessi ramati è espressione anche di una vinificazione in bianco delle cosiddette “uve grigie”

- ✓ Vero
- Falso

La tonalità del rosa tenue descrivibile con il termine "ramato" fa presagire una certa evoluzione e quindi un vino con caratteristiche gusto-olfattive più morbide.

- ✓ Vero
- Falso

Dopo il primo anno di vita il colore giallo paglierino diminuisce decisamente

- ✗ Vero
- Falso

Di solito un vino che presenta una consistenza "scorrevole" ha un rapporto tra morbidezza e durezza a favore della seconda

- ✓ Vero
- Falso

Nel caso di un vino rosso il termine scorrevole, nella descrizione della consistenza, rappresenta una accezione negativa

- Vero
- ✓ Falso

Sono sostanze responsabili della consistenza visiva del vino:

- ✓ Glucosio
- Terpeni
- ✓ Gomme
- Cationi
- ✓ Polisaccaridi
- CO2

La tonalità amaranto identifica un rosso caratterizzato dal viola e di rado si ritrova come tonalità dominante.

- Vero
- ✗ Falso

La formazione delle bollicine può essere condizionata dalla pulizia del bevante

- ✓ Vero
- Falso

Sono affermazioni corrette relativamente alla tecnica della degustazione, esame visivo:

- ✓ Un Barolo che ha una consistenza "viscosa" presenta un problema, mentre per un Vin Santo del Chianti può essere la normalità
- Se la spuma fuoriesce dalla bottiglia dopo l'apertura significa che la qualità dello spumante è compromessa
- Una maggiore densità di colore nei vini rossi è la conseguenza di un processo ossidativo in acciaio
- La tonalità del colore non dipende dal vitigno
- ✓ Un vino rosso acquista trasparenza con l'affinamento in bottiglia
- ✓ Il colore del vino rosato non cambia d'intensità con il passare del tempo

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 20 domande su 20

La temperatura ideale della cantina è di circa 18 °C
- Vero
- ✓ Falso

Nella produzione delle birre a fermentazione spontanea il mosto è esposto all'aria per favorire l'inoculo naturale rappresentato da lieviti e batteri lattici, che danno gusti decisamente aciduli
- ✓ Vero
- Falso

I batteri sono i responsabili della parte finale della fermentazione alcolica
- Vero
- ✓ Falso

Il vino non può essere corretto in acidità
- Vero
- ✓ Falso

Il guyot è un sistema di allevamento a spalliera
- ✓ Vero
- Falso

La consistenza non si valuta in presenza di una quantità, anche ridotta, di anidride carbonica
- ✓ Vero
- Falso

Il tappo di un vino spumante ottenuto con Metodo Classico non va presentato al cliente
- Vero
- ✓ Falso

Le birre ad alta fermentazione sono ottenute con fermentazione primaria a una temperatura di circa 20°C
- ✓ Vero
- Falso

I polifenoli hanno proprietà protettive contro l'ossidazione
- ✓ Vero
- Falso

L'invecchiamento del Whisky è minimo di tre anni in botti di rovere
- ✓ Vero
- Falso

Le Ale sono birre ad alta fermentazione
- ✓ Vero
- Falso

L'effetto sul profumo e sul gusto prodotto dalla presenza della CO2 nel vino è simile a quello prodotto dall'alta temperatura
- Vero
- ✓ Falso

Sali, tannini e polialcoli compongono le durezze del vino
- Vero
- ✓ Falso

L'eugenolo dà profumo che ricorda il chiodo di garofano
- ✓ Vero
- Falso

La maturazione dell'uva porta a un incremento di zuccheri e acidi
- Vero
- ✓ Falso

Per equilibrio del vino si intende la piacevolezza derivante dalle componenti gustative, valutata in funzione della categoria.
- ✓ Vero
- Falso

Un vino rosso rosso aranciato poco intenso che presenta al gusto un'accentuata astringenza denota un'anomalia gustativa
- ✓ Vero
- Falso

L'endocarpo dell'acino contiene i vinaccioli
- ✓ Vero
- Falso

È obbligatorio riportare in etichetta l'indicazione dell'imbottigliatore
- ✓ Vero
- Falso

Se prevalgono i profumi secondari e terziari, è più difficile riconoscere l'uva da cui è stato ottenuto il vino
- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

L'acidità e la tannicità hanno bisogno della saliva per essere percepiti.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Una salivazione "limacciosa e "filante" è determinata da?

- [ ] Acido tartarico
- [x] Sostanze minerali
- [ ] Bassa temperatura di servizio del vino
- [ ] Tannino evoluto

Quali sono gli effetti odorosi derivanti da una presenza eccessiva di composti solforosi nel vino?

- [ ] Accentua l'odore di bosso
- [ ] Odore di lana bagnata
- [ ] Odore e sapore di aglio
- [x] Rinforza l'odore di idrocarburi

Nell'eventualità dell'uso dei raspi durante la fermentazione il tannino del vino può acquistare un gusto o una sensazione?

- [ ] Granulosa/sabbiosa
- [ ] Pelosità del carciofo
- [x] Vegetale
- [ ] Legnosa

Si può affermare che il tannino provoca una sensazione di asciutto

- [x] Vero
- [ ] Falso

Quale può essere la causa del gusto vegetale del tannino?

- [x] Uve non mature
- [ ] Eccessiva sosta in barrique
- [x] Uso di raspi
- [ ] Uva aggredita da muffa nobile
- [ ] Errato dosaggio SO2
- [x] Vinaccioli con membrana non matura

Le corrette considerazioni riferite all'equilibrio gusto-olfattivo del vino sono:

- [ ] Nei vini liquorosi non è lo zucchero ad assumere un ruolo strategico nella costruzione dell'equilibrio
- [x] Nei vini giovani d'età, vivaci e frizzanti, una predominanza delle durezze non pregiudica l'equilibrio
- [ ] Solo i vini di corpo raggiungono un perfetto equilibrio
- [x] Un vino "maturo" è comunque equilibrato
- [x] Per definire l'equilibrio è determinante basarsi sulla tipologia del vino
- [ ] Per definire al meglio l'equilibrio è fondamentale riferirsi alla categoria del vino

Quale affermazione sui tannini non è corretta?

- [x] "Poco tannico" è un termine descrittivo riservato solo a vini rossi poco strutturati
- [ ] "Astringente" identifica un effetto gustativo che determina anomalie, tale da divenire una situazione inaccettabile
- [x] Il tannino lascia sempre un finale di bocca più o meno amaricante
- [ ] I vini spumanti ottenuti da uve a bacca nera, tipo Blanc de Noirs, possono presentare una sensazione gustativa che si avvicina al "poco tannico".

Un vino che presenta un effetto pseudocalorico "poco caldo" ha poche probabilità di raggiungere una qualità ottima

- [ ] Vero
- [x] Falso

Uno spumante rosato presenta minore effervescenza di uno spumante bianco.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

L'uso dei termini "rosè da taglio" o "rosè tradizionale" è obbligatorio solo nei vini fermi

- Vero
- ✓ Falso

Il termine Classico indica un vino con periodo di maturazione in legno più lungo

- Vero
- ✓ Falso

Anche il vino IGP può usare la menzione Vino Passito

- ✓ Vero
- Falso

Qualora l'etichetta di un vino bianco riporti la dizione "Riserva", non è obbligatorio indicare l'annata della vendemmia

- Vero
- ✓ Falso

Quale vitigno può essere indicato nell'etichetta di un vino varietale o senza denominazione?

- ✓ Cabernet
- Aleatico
- Barbera
- ✓ Cabernet franc

Qual è il limite massimo di sovrappressione di anidride carbonica per la tipologia Vino frizzante?

- 1,5 atmosfere
- ✓ 2,5 atmosfere
- 2 atmosfere
- 3 atmosfere

Le etichette dei vini DOCG devono riportare obbligatoriamente l'annata di produzione

- Vero
- ✓ Falso

Per il vino è obbligatorio indicare in etichetta il lotto di confezionamento

- ✓ Vero
- Falso

Quanti sono i vitigni, tra quelli qui elencati, che non possono essere menzionati nell'etichetta dei vini non rientranti nella categorie DO e IG? Dolcetto, Barbera, Aleatico, Merlot, Chardonnay

- Tutti
- Nessuno
- 1
- 2
- ✓ 3
- 4

Tra le menzioni tradizionali che la legislazione prevede che possano essere indicate in etichetta si trova "vino da uve botritizzate"

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 6 domande su 10

Qual è lo scopo principale della microssigenazione durante la produzione del vino?

- Favorire la creazione dei profumi secondari del vino
- Interrompere la fermentazione alcolica
- Avviare la fermentazione malolattica
- ✓ Stabilizzare le sostanze polifenoliche nel vino rosso rendendolo più strutturato e complesso

I vini con alti contenuti di zuccheri residui sono microbiologicamente instabili

- Vero
- ✗ Falso

Parlando di enologia quali affermazioni sono corrette?

- La correzione del grado zuccherino del mosto è solo aumentativa
- La bassa temperatura del mosto (6°-8°C) provoca con più facilità la flocculazione
- ✓ L'anidride solforosa è addizionata al mosto sotto forma di metabisolfito di potassio
- ✗ I batteri sono microrganismi più grandi dei lieviti

Indicare le funzioni che può svolgere l'anidride solforosa in caso di utilizzo.

- ✓ Antiossidante
- Attiva i processi di ossidazione
- Insolubilizza molte sostanze presenti nelle bucce
- ✓ Antisettica

Il bâtonnage è un'operazione che mette in sospensione le bucce presenti nel mosto

- ✗ Vero
- Falso

Sono affermazioni corrette parlando di mosto:

- La composizione del mosto è completamente differente dall'uva
- ✓ L'acqua rappresenta il 70-80% della composizione del mosto
- ✓ Quando si parla di acidità del mosto ci si riferisce soprattutto all'acidità fissa
- Nel mosto sono presenti solo acidi organici

La sintesi degli zuccheri avviene grazie alla fotosintesi clorofilliana

- ✓ Vero
- Falso

La glicerina è:

- Un antiossidante
- ✓ Un polialcol
- Un polifenolo
- Un chiarificante

La solubilità degli antociani è un elemento determinante nella valutazione della maturità tecnologica

- Vero
- ✓ Falso

Con la macerazione carbonica (autofermentazione) viene prodotto più glicerolo.

- Vero
- ✗ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Il Cognac Extra Old (XO) dovrà presentare in bottiglia una miscela in cui il distillato più giovane dovrà avere minimo 15 anni.

- Vero
- ✓ Falso

Il Cognac Extra Old (XO) dovrà presentare in bottiglia una miscela in cui il distillato più giovane dovrà avere minimo 8 anni.

- ✗ Vero
- Falso

Il Cognac è un distillato di vinaccia prodotto in tutta la Francia

- Vero
- ✓ Falso

Non c'è alcuna differenza tra un Whisky Blended e un Vatted.

- Vero
- ✓ Falso

Nella distillazione continua ogni carico è chiamato "cotta"

- Vero
- ✓ Falso

La Chartreuse è un distillato dal gusto dolce

- Vero
- ✓ Falso

Nell'Armagnac l'uva ugni-blanc prende il nome di Saint-Francois

- ✗ Vero
- Falso

Dalla distillazione delle vinacce ottenute da uve a bacca nera si ottiene la grappa di colore ambrato

- Vero
- ✓ Falso

Il Grand Marnier è un distillato di succo di arancie amare

- Vero
- ✓ Falso

Quali dei seguenti distillati sono prodotti negli Stati Uniti d'America?

- ✓ Corn Whiskey
- ✓ Bourbon Whiskey
- Malt Whisky
- ✓ Rye Whiskey
- Grain Whisky

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Le sfumature cromatiche del vino rosato sono determinanti per stabilire il tipo di vitigno utilizzato.

- Vero
- ✓ Falso

La tonalità amaranto identifica un rosso caratterizzato dal viola e di rado si ritrova come tonalità dominante.

- ✓ Vero
- Falso

Sono descrittori del colore nella terminologia AIS:

- ✓ Giallo ambrato
- ✓ Rosso Granato
- Rosso chiaretto
- Rosa antico

La consistenza non dipende direttamente dall'evoluzione del vino

- ✓ Vero
- Falso

Il tannino, se abbondante, come accade in alcuni vini rossi da invecchiamento, può rendere il vino più consistente

- ✓ Vero
- Falso

Lo sviluppo di un perlage fine e persistente è indice di ottima consistenza

- Vero
- ✓ Falso

La tonalità del rosa tenue descrivibile con il termine "ramato" fa presagire una certa evoluzione e quindi un vino con caratteristiche gusto-olfattive più morbide.

- ✓ Vero
- Falso

Il colore amaranto può anticipare un vino anche molto giovane, con rapporto gustativo spostato verso acidità e tannino

- ✓ Vero
- Falso

Un vino rosso giovanissimo presenta frequentemente vivacità di colore

- ✓ Vero
- Falso

Di solito un vino che presenta una consistenza "scorrevole" ha un rapporto tra morbidezza e durezza a favore della seconda

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Per poter realizzare un buon assortimento di vini alla vendita, il sommelier deve definire il target della clientela

- [x] Vero
- [ ] Falso

Al sommelier non compete il servizio delle bibite agli eventuali minorenni presenti al tavolo

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il cavatappi a doppia lama è utile ad estrarre tappi particolarmente usurati o danneggiati.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Tutti i vini rossi si servono a temperatura ambiente

- [ ] Vero
- [x] Falso

Nella cantina di affinamento del vino possono essere presenti anche dei formaggi

- [ ] Vero
- [x] Falso

Qualora venga ordinata una bottiglia di Cognac XO è obbligatorio far assaggiare il prodotto al cliente

- [x] Vero
- [ ] Falso

In cantina le bottiglie dei vini rosati non devono essere conservate nelle file in basso, ma in alto, insieme ai vini rossi.

- [ ] Vero
- [x] Falso

In un pranzo ufficiale assaggia il vino la donna più anziana

- [ ] Vero
- [x] Falso

Tradizionalmente l'Orvieto DOC era imbottigliato nella tipica "pulcianella"

- [x] Vero
- [ ] Falso

Nella successione dei piatti, si possono anche abbinare ad ogni portata solo spumanti, diversi per tipologia e carattere

- [x] Vero
- [ ] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Il tradizionale sistema "soleras" prevede un processo di ossidazione controllata del vini

- ✓ Vero
- Falso

Sono vini dolci liquorosi:

- Primitivo di Manduria Dolce Naturale
- ✓ Aleatico di Gradoli
- Erbaluce di Caluso
- ✓ Moscato di Noto
- Moscato di Trani
- Moscadello di Montalcino
- ✓ Porto Ruby
- ✓ Moscato di Sorso-Sennori

Il Vermouth è un vino aromatizzato

- ✓ Vero
- Falso

Il Cladosporium cellare è:

- Una muffa che attacca in vigna la buccia delle uve destinate a produrre il Tokaji
- Una muffa che attacca la buccia delle uve poste sulle stuoie per la produzione del Vin Santo
- Una muffa che forma un velo sulla superficie del vino, soprattutto nella produzione del Tokaj Aszù
- ✗ Una muffa che sviluppa un velo sulla superficie del vino Sherry Oloroso

È un vino ottenuto con l'appassimento delle uve al sole:

- Aleatico di Puglia
- ✓ Greco di Bianco
- Chambave Muscat Flétri
- Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice
- ✓ Moscato di Pantelleria

Nei vini aromatizzati non è prevista l'addizione di alcol etilico buon gusto, bensì di acquavite.

- ✗ Vero
- Falso

Il Vermouth viene prodotto a partire da una base di solo vino bianco

- Vero
- ✓ Falso

Lo stile dello Sherry è la conseguenza dell'affinamento in bottiglia

- ✗ Vero
- Falso

Con "mutage" si intende addizione di alcol etilico (essenzialmente acquavite di vino) al mosto per arrestarne la fermentazione ed al fine di preservare gli zuccheri residui, i profumi ed aumentando al contempo il titolo alcolometrico.

- ✓ Vero
- Falso

Il Marsala è un vino liquoroso

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Anche gli enzimi trasformano gli zuccheri dell'uva in alcol

- Vero
- ✓ Falso

Sono affermazioni corrette parlando di vinificazione in bianco:

- ✓ Nella criomacerazione il mosto, con gli acini interi, si raffredda fino a 0-2 °C
- Si ottiene il mosto fiore, ma non il vino fiore
- La temperatura di fermentazione è uguale a quella utilizzata nella vinificazione in rosso
- ✓ Si possono aggiungere lieviti selezionati

La fioretta è un velo biancastro che si forma sulla superficie del vino e apporta preziose ossidazioni, tipo "flor" nello Sherry.

- Vero
- ✓ Falso

La maturità fenolica tiene conto di:

- Accumulo di antociani e acidi fissi
- Accumulo di tannini e acidi fissi
- ✓ Accumulo di antociani e tannini
- Accumulo di catechine e tannini

Come si chiama questa operazione che si esegue durante la vinificazione in rosso?

- Delestage
- Follatura
- ✓ Rimontaggio

La sgrondatura è l'operazione di separazione delle fecce dal vino appena fermentato.

- Vero
- ✓ Falso

Il contenuto medio di acidi nel mosto è:

- ✓ 0,5-1,5%
- 10-15%
- 5-15%

I vini aromatici sono ottenuti con sovramaturazione delle uve bianche

- Vero
- ✓ Falso

Indicare le funzioni che può svolgere l'anidride solforosa in caso di utilizzo:

- ✓ Antiossidante
- Attiva i processi di imbrunimento
- Insolubilizza molte sostanze presenti nelle bucce
- ✓ Antibatterica
- ✓ Azione solubilizzante
- In dosi elevate aumenta l'azione dei lieviti

Indica i difetti del vino

- Sapore di feccia
- ✗ Acescenza
- Sapore di maderizzato
- ✗ Casse ferrica

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Quali sono i distillati la cui materia prima è la frutta?

- Mezcal
- Rum
- ✓ Kirsch
- ✓ Calvados

Sono le uve impiegate nella produzione dell'Armagnac:

- ✓ Folle blanche
- ✓ Saint-Émilion
- ✓ Meslier
- Rolle
- ✓ Mauzac

Nella distillazione continua ogni carico è chiamato "cotta"

- Vero
- ✓ Falso

Come si chiama il contenitore in cui si avvia la fermentazione del mosto ottenuto dall'orzo nel processo di produzione del whisky?

- Cask
- ✓ Washback
- Underback
- Wort
- Washstill

Il Whiskey prodotto in Irlanda si ottiene da orzo maltato e non maltato

- ✓ Vero
- Falso

Il titolo alcolometrico volumico minimo della grappa è:

- 40
- ✓ 37,5
- 39
- 38,5

Quale differenza c'è tra i due Whisky?

- Il Whisky della bottiglia 2 è prodotto da puro malto di più cereali, quello della bottiglia 1 da un solo cereale
- Il numero 1 è Whisky di una sola botte (single), il numero 2 no
- Entrambi sono prodotti da solo malto d'orzo; l'uso di single (bottiglia 1) è autorizzato con un invecchiamento di 12 anni
- ✓ I due Whisky sono prodotti da solo malto d'orzo: il numero 1 proviene da un'unica distilleria, il 2 da più distillerie

Che cos'è il "Marc d'Alsace"?

- Un prodotto della distillazione di vino diffuso in Alsazia
- ✗ Un liquore alle erbe alsaziane
- Un prodotto della distillazione delle vinacce di uve alsaziane

La zona della cantina in cui affinano in legno i Cognac più giovani è chiamata "paradiso".

- Vero
- ✓ Falso

Nella composizione chimica del distillato non sono presenti zuccheri

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

L'allenamento a odorare un gruppo di profumi sviluppa l'abilità a identificare tutti gli odori

- Vero
- ✓ Falso

I caratteri aromatici del Riesling e del Moscato si esprimono al meglio solo nella stessa fase d'evoluzione, ossia all'inizio.

- Vero
- ✓ Falso

I profumi terziari si formano anche durante la fermentazione malolattica

- Vero
- ✓ Falso

Il profumo che ricorda il bosso nel vino Sauvignon è meno fine in qualità rispetto al riconoscimento di foglia di pomodoro

- Vero
- ✓ Falso

Le note vegetali riscontrabili nel merlot sono originate dalla presenza di esteri e fenoli

- ✗ Vero
- Falso

Se prevalgono completamente i profumi secondari e terziari, può essere più difficile riconoscere l'uva di origine

- ✓ Vero
- Falso

Sono affermazione false parlando di esame olfattivo del vino:

- ✓ Un vino rosso maturo ha un bouquet con sfumature di speziatura, e piccoli frutti rossi appena maturi
- C'è una relazione tra il terreno in cui la vite affonda le radici e i profumi che possono presentarsi nel vino
- Solitamente il profumo di miele di acacia è avvertibile nei vini bianchi dolci ottenuti con tecnica non ossidativa
- La prima fase dell'indagine olfattiva è la verifica della presenza/assenza dei difetti
- ✓ Il descrittore "fragrante" appartiene alla famiglia degli aromi terziari
- ✓ Il termine "etereo" descrive un vino ricco di alcol etilico

Sono affermazioni corrette parlando di esame olfattivo del vino:

- Con l'evoluzione, i profumi primari sono destinati a incrementare la loro riconoscibilità
- ✓ L'integrità olfattiva è la purezza della definizione di una sfumatura odorosa riconducibile al vitigno e collegata, tra l'altro, alla sua tipicità
- L'odore di pietra focaia è procurato da una presenza eccessiva di composti solforosi e rameici nel vino

Il termine "fragrante" è un'espressione dei profumi terziari collegati all'autolisi sui lieviti

- Vero
- ✓ Falso

I profumi "animali" nei vini rossi (cacciagione, pelliccia e carne marinata) hanno un'origine fenolica

- Vero
- ✗ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Il “pied de cuve” è fondamentale per innescare la rifermentazione in bottiglia

- Vero
- ✓ Falso

Al termine del processo di presa di spuma, la pressione acquisita dal vino spumante DOP è minimo 3,5 atmosfere

- ✓ Vero
- Falso

La presenza di una spuma sottile e persistente nello spumante è dovuta anche alla maturazione sui lieviti.

- ✓ Vero
- Falso

La sigla RM, usata in Champagne, significa Récoltant-Manipulant

- ✓ Vero
- Falso

La liqueur de dosage non può invecchiare in legno.

- Vero
- ✓ Falso

L’indicazione in etichetta della scritta "blanc de blancs" è obbligatoria

- Vero
- ✓ Falso

Per gli spumanti Metodo Classico millesimati l’affinamento minimo sui lieviti è di 12 mesi.

- ✗ Vero
- Falso

Quale affermazione è falsa?

- ✓ Nel Cava è ammesso il pinot meunier
- Nell’Oltrepo’ Pavese Metodo Classico il vitigno dominante è il pinot bianco
- Nello Champagne è ammessa l’uva arbanne
- ✓ Nell’Asti Docg si può usare il moscato bianco e il giallo
- ✗ Il Crémant de la Loire non si ottiene con l’uva aligoté
- Il Moscato di Sardegna DOC si ottiene anche da uve stramature

Il termine “Crémant” indica un vino spumante non sottoposto a rifermentazione in bottiglia

- Vero
- ✓ Falso

Nella creazione del liqueur de tirage non è ammesso l’uso di zucchero d’uva cristallizato

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 5 domande su 10

La mancata irrigazione delle vigna durante una stagione estiva molto secca e arida che cosa provoca?

- Incrementa la produzione dei fenoli
- ✗ Fa diminuire gli acidi e gli zuccheri
- Aumenta la parte fogliare e diminuisce quella a frutto
- Si blocca la crescita della pianta

Quali affermazioni sono corrette parlando della vite?

- La vite è una pianta strisciante
- ✓ Il vinacciolo porta alla formazioni di viti con caratteri diversi dalla pianta madre
- L'innesto origina viti dette "a piede franco"
- ✓ L'"agostamento" è la maturazione del tralcio

Sono affermazioni false parlando della polpa dell'acino:

- ✓ La distribuzione nella polpa di zuccheri, acidi e tannini è omogenea
- ✓ La polpa dell'acino non contiene vitamine perché sono tutte concentrare nella buccia
- Nella polpa dell'acino sono presenti solo gli acidi fissi
- Tra le altre sostanze contenute nella polpa ci sono il calcio, potassio, ferro e magnesio

L'acinellatura è la formazione dell'acino

- Vero
- ✓ Falso

La phillossera è un insetto originario di?

- Mississippi Valley
- Monterey County
- Amador County
- ✗ Sonoma County

Un terreno vulcanico è ricco di calcare

- ✗ Vero
- Falso

Quali affermazioni sono corrette parlando di terreno da destinare a vigneto?

- I terreni tendenzialmente argillosi sono più idonei alla coltivazione di uve a bacca bianca
- ✓ I terreni calcareo-marnosi conferiscono al vino colori compatti e ricchezza di alcol etilico
- La vite predilige terreni fertili
- ✓ I terreni con decisa componente acida danno vini dai colori poco intensi, non strutturati

La rimozione dell'apice vegetativo e di un numero variabile di foglie si chiama:

- Spollonatura
- Scacchiatura
- Defogliazione
- ✓ Cimatura

Qual è il nome di questo sistema di allevamento della vite?

- Guyot bilaterale
- Cordone speronato
- ✗ Alberello
- Alberello pantesco

In Italia è considerato un vitigno autoctono:

- Verdicchio bianco
- Pinot bianco
- Tannat
- ✗ Viognier

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

È un vino ottenuto con l'appassimento delle uve al sole:

- Aleatico di Puglia
- ✓ Greco di Bianco
- Chambave Muscat Flétri
- Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice
- ✓ Moscato di Pantelleria

Il sistema di invecchiamento del vino chiamato "soleras" non consente l'identificazione dell'annata di raccolta delle uve.

- ✓ Vero
- Falso

Nell'elaborazione del Porto Tawny si sviluppa la "flor"

- ✗ Vero
- Falso

L'aggiunta della mistella nella produzione del Marsala si chiama anche aggiunta di "cotta"

- Vero
- ✓ Falso

È un profumo che caratterizza un vino ottenuto da uve aggredite da Botrytis cinerea:

- Albicocca candita
- Dattero
- Fico bianco secco
- ✓ Zafferano

Quale affermazione non è corretta parlando di vini liquorosi?

- Il vino liquoroso, come il Marsala, può essere arricchito di mistella
- ✓ È obbligatorio l'uso il mosto cotto
- Si può effettuare la concentrazione a freddo
- ✓ Non si possono usare le uve a bacca nera
- ✓ Non è previsto il gusto dry
- In degustazione l'MCR ha gusto dolce, profumi di uva passa, dattero secco e miele di castagno

Il tradizionale sistema "soleras" prevede un processo di ossidazione controllata del vini

- ✓ Vero
- Falso

Nel vino Jerez, i lieviti filmogeni rivestono un'importanza particolare.

- ✓ Vero
- Falso

La Botrytis cinerea, in adeguate condizioni climatiche, produce anche glicerina

- ✓ Vero
- Falso

Qual è la tipologia che presenta il gusto più secco e sapido?

- Sherry Fino
- Sherry Amontillado
- ✓ Manzanilla
- Sherry Palo Cortado

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

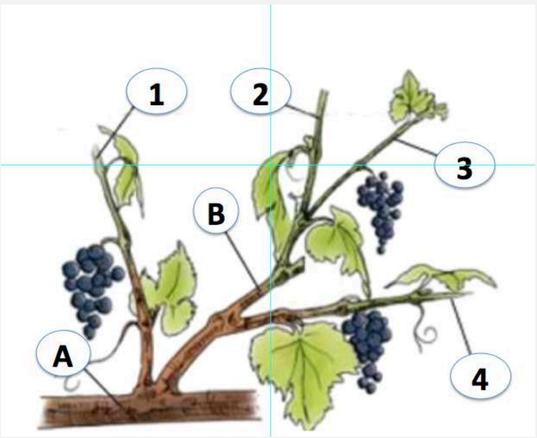
Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

L'aumento produttivo della pianta concentra al meglio il tannino

- Vero
- ✓ Falso

Quali affermazioni sono corrette parlando di terreno da destinare a vigneto?

- I terreni tendenzialmente argillosi sono più idonei alla coltivazione di uve a bacca bianca
- ✓ I terreni calcareo-marnosi conferiscono al vino colori compatti e ricchezza di alcol etilico
- La vite predilige terreni fertili
- ✓ I terreni con decisa componente acida danno vini dai colori poco intensi, non strutturati



Dove sono le femminelle?

- 1
- B
- 4
- ✓ 3

Un vitigno aromatico è particolarmente ricco di:

- ✓ Terpeni
- Esteri
- Eteri
- Alcoli e polialcoli

L'uva nero d'Avola ha una maturazione precoce: per questo si adatta bene ai climi caldi, come in Sicilia

- Vero
- ✓ Falso

Sono affermazioni corrette parlando del grappolo dell'uva:

- L'acino è attaccato al rachide
- Il raspo contiene molta acqua
- ✓ Il rachide rappresenta il 3-5% del peso del grappolo
- ✗ Nel grappolo alato gli acini. maturano meglio che in quello conico

Il pinot nero ha una maturazione tardiva, mentre quella del nebbiolo è precoce.

- Vero
- ✓ Falso

La maturazione aromatica dell'uva si riferisce alla componente polifenolica

- Vero
- ✓ Falso

Per ottenere vini con colore e profumi più accentuati, oltre a infittire gli impianti, si deve ridurre anche il numero di grappoli per pianta

- ✓ Vero
- Falso

Qual è il nome di questo sistema di allevamento della vite?

- Alberello
- Archetto doppio o capovolto
- ✓ Guyot bilaterale
- Cordone speronato

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

La birra Stout si serve a una temperatura di 8-10 °C

- Vero
- ✓ Falso

Il bicchiere "napoleon" è ideale per la grappa di colore bianco

- Vero
- ✓ Falso

In quale calice serviresti un Alsace Pinot bianco?

- Bicchiere 1
- Bicchiere 2
- ✗ Bicchiere 3

La bottiglia del vino bianco può essere sistemata in un secchiello contenente 2/3 di acqua a 1/3 di ghiaccio

- ✓ Vero
- Falso

I vini rossi giovani e freschi, dalla tinta rosso rubino vivace, devono essere serviti alla temperatura di 16-18 °C

- Vero
- ✓ Falso

Il tastevin non è usato per degustare i vini liquorosi, dolci, di colore rosso.

- ✗ Vero
- Falso

L'illuminazione della cantina non deve essere al neon

- ✓ Vero
- Falso

Quale fattore, tra quelli elencati, non rappresenta la miglior condizione possibile per l'affinamento del vino in bottiglia?

- ✓ Il sottosuolo
- L'assenza di vibrazioni
- Il buio
- ✓ La temperatura tra 5 e 10°C

Dov'è l'errore?

- Ci vuole il cavatappi con il doppio snodo
- ✓ Il taglio della capsula non è corretto
- Non ci sono errori

Se il vino risulta leggermente difettoso (sentore di tappo) all'esame olfattivo, qual è il comportamento ottimale?

- Si cambia vino velocemente senza fare alcun commento con il cliente
- ✓ Si spiega al cliente qual è il difetto e si cambia la bottiglia
- Si fa degustare al cliente chiedendo conferma del difetto
- Si serve al cliente come se il difetto non esistesse

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

L'utilizzo di "ampio" nella descrizione della complessità olfattiva è avvalorato dalla definizione, distinta e chiara, di moltissime sfumature odorose, ben variegate e diversificate.che creano gradevolezza

- ✓ Vero
- Falso

I profumi retronasali si discostano da quelli percepiti per via diretta solo nella proporzione e nella quantità, non in qualità.

- ✓ Vero
- Falso

L'equilibrio gustativo del vino non ha riflessi sulla gradevolezza olfattiva

- ✓ Vero
- Falso

Sono vitigni che difficilmente danno profumi erbacei:

- ✗ Merlot
- ✓ Sangiovese
- Barbera
- Cabernet Franc

Il termine "fragrante" si riferisce principalmente a profumi freschi di fiori e frutti, caratteristici dei vini giovani

- ✓ Vero
- Falso

C'è una certa relazione tra il terreno in cui la vite affonda le radici e i profumi che possono presentarsi nel vino

- ✓ Vero
- Falso

Il termine "empireumatico" descrive un vino ricco di aldeide acetica

- Vero
- ✓ Falso

Un profumo che caratterizza i "grandi" vini bianchi, maturati in barrique ed evoluti in vetro, è il sottobosco: quale dei sottoelencati lo rappresenta?

- La felce
- Il ciclamino
- ✓ Il tartufo
- Le foglie verdi

Sono affermazioni false parlando di esame olfattivo del vino:

- ✓ L'odore che ricorda la mela imbrunita, dopo essere stata tagliata, è il tipico riconoscimento del gusto di svanito, che è una malattia del vino
- Il profumo che ricorda il pane grigliato è un aroma empireumatico
- I riconoscimenti fruttati possono essere aromatici

La fermentazione malolattica accentua il profumo:

- Vegetale e di vaniglia
- Empireumatico e di pietra focaia
- Di aromi di fermentazione
- ✓ Di burro da latte

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Lo spumante non dosato può contenere zucchero residuo, aggiunto nel liqueur d'expédition, però con un limite di contenuto inferiore a 3 grammi litro

- Vero
- ✓ Falso

Lo spumante extra-dry è più secco del dry

- ✓ Vero
- Falso

La pupitre contiene 60 bottiglie di vino spumante per ogni lato.

- ✓ Vero
- Falso

L'Asti spumante può essere ottenuto anche attraverso il processo di rifermentazione in bottiglia

- ✓ Vero
- Falso

Il processo di lavorazione per la presa di spuma, per il prodotto Asti o Asti spumante, da effettuarsi con il metodo della fermentazione naturale in autoclave (o metodo Martinotti), non può avere una durata inferiore a mesi uno, compreso il periodo di affinamento.

- ✓ Vero
- Falso

Il "vin de dégorgement" viene filtrato e impiegato per rifare la cuvée

- Vero
- ✓ Falso

Le uve destinate alla spumantizzazione devono essere pressate in assenza di raspi

- Vero
- ✓ Falso

Al termine del processo di presa di spuma, la pressione acquisita dal vino spumante DOP è minimo 3,5 atmosfere

- ✓ Vero
- Falso

L'affinamento minimo sui lieviti per gli Champagne non millesimati è di 12 mesi

- Vero
- ✓ Falso

I vini spumanti ottenuti con metodo Martinotti, sono in genere più strutturati di quelli ottenuti con metodo Charmat

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Tra i dettami della viticoltura biodinanica troviamo?

- ✓ Non usare lieviti aromatici
- Vendemmia meccanica
- ✓ Uso di filtrazione a determinate condizioni
- Uso biennale di fertilizzanti chimici
- ✓ Uso di fertlizzanti vegetali

Un vitigno aromatico è particolarmente ricco di:

- ✓ Terpeni
- Esteri
- Eteri
- Alcoli e polialcoli

L'altitudine in cui si situa il vigneto può significativamente influenzare la maturazione e la durata della crescita, quindi cosa pensi della seguente regola: "la vigna si coltiva a una altitudine bassa se la latitudine è elevata, invece se la latitudine è bassa è meglio un'altitudine elevata"?

- ✗ Falso
- Vero
- Parzialmente falso se non si considera l'uva che si ha a disposizione
- Vero solo per uve da spumantizzare

La mancata irrigazione delle vigna durante una stagione estiva molto secca e arida che cosa provoca?

- Incrementa la produzione dei fenoli
- Fa diminuire gli acidi e gli zuccheri
- Aumenta la parte fogliare e diminuisce quella a frutto
- ✓ Si blocca la crescita della pianta

I terreni con decisa componente acida danno in genere vini molto ricchi in alcol

- Vero
- ✓ Falso

Una scarsa umidità in vigna non consente alla vite di produrre zucchero

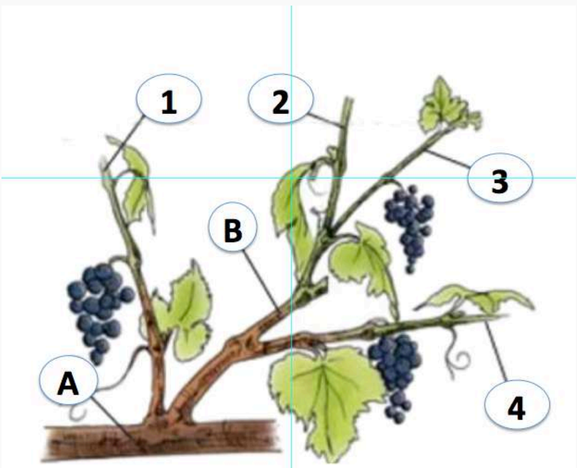
- ✓ Vero
- Falso

I sistemi di allevamento a spalliera sono generalmente più usati nei climi freddi

- Vero
- ✗ Falso

Tra le forme di allevamento della vite più diffuse in Toscana rientrano il guyot e il cordone speronato.

- ✓ Vero
- Falso



Dov'è il succhino?

- 2
- 3
- 1
- ✗ B

Per densità di impianto si intende il numero di grappoli per ceppo

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

L'aroma di luppolo può non essere avvertito nella birra, però è anche in grado di offrire spunti olfattivi floreali, di fieno, di erba fresca e sfumato eucalipto.

- ✓ Vero
- Falso

Quali birre sono di origine inglese?

- Alt
- ✓ Barley Wine
- Red Ale
- ✓ Mild Ale
- ✓ Strong Ale

Quali affermazioni non sono corrette per la birra?

- ✓ L'aroma di luppolo è avvertibile in tutte le birre
- ✓ Sviluppa una migliore schiuma nel bicchiere perfettamente asciutto
- Le Trappiste si servono a una temperatura superiore rispetto alle Lager
- Non è pastorizzata

Nei birrifici si usano quattro tipi principali di lievito

- Vero
- ✓ Falso

È una birra particolare, ideale come aperitivo:

- Witbier
- Barley Wine
- Framboise
- ✗ Pils

Il grado saccarometrico delle birre corrisponde al loro titolo alcolometrico

- Vero
- ✓ Falso

Le Birre "pale ale" e "bitter" hanno un sapore amaricante molto intenso, nel qual caso è accettata anche una sensazione di astringenza.

- Vero
- ✓ Falso

Una bella schiuma è comunque indice di qualità

- ✓ Vero
- Falso

Quali birre sono di origine belga?

- Barley wine
- ✓ Gueuze
- ✗ Red ale
- Trappiste

La schiuma di una birra Lager deve essere in genere più abbondante della Pilsner

- Vero
- ✓ Falso

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Un vino rosso che sosta per 18 mesi in una barrique nuova quali profumi può acquisire?

- Balsamici e minerali
- Eterei e tostati
- ✓ Tostati e speziati
- Floreali e fragranti

I batteri del vino stentano a sopravvivere con un pH inferiore a 2,9

- ✓ Vero
- Falso

È un acido che ha un gusto salino e amarognolo:

- Tartarico
- Acetico
- ✓ Succinico
- Citrico

I lieviti ellittici (Saccharomyces cerevisiae) sono i responsabili dell'avvio della fermentazione alcolica

- ✗ Vero
- Falso

Gli aromi glicosilati sono aromi varietali liberi

- Vero
- ✓ Falso

Lo zucchero principale che rimane nel vino è:

- ✗ Saccarosio
- Pentosio
- Fruttosio
- Glucosio

I polifenoli svolgono un'azione protettiva contro eventuali ossidazioni

- ✓ Vero
- Falso

Un vino che presenta un profumo che ricorda l'"odore del cavallo" è affetto da:

- Amarore
- ✓ Brettanomiceti
- Casse proteica
- Spunto lattico

La fermentazione malolattica rende in vino più morbido e vivace

- Vero
- ✓ Falso

L'acido acetico nel vino deve, per legge, non superare la quantità di 1,36 g/l.

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Il tastevin si usa anche per degustare velocemente i vini spumanti.

- Vero
- ✓ Falso

È l'innovativo e corretto modo di aprire un vino spumante

- Vero
- ✓ Falso

Nel servizio di uno Champagne demi-sec, la caraffatura aiuta a esaltare l'effetto gustativo di dolcezza

- Vero
- ✗ Falso

Indicare quale azione della tecnica di servizio è corretta e quale no?

- 1. sbagliata; 2. sbagliata; 3. sbagliata; 4. corretta
- 1. corretta; 2. corretta; 3. sbagliata; 4. corretta
- 4. corretta; 3. corretta; 2 sbagliata; 1. corretta
- ✓ 4. corretta; 3. sbagliata; 2 sbagliata; 1 corretta
- 1 sbagliata; 2. corretta; 3. corretta; 4. corretta

Il taglio corretto della capsula di un vino spumante deve essere fatto nella parte inferiore del cercine (anello) della bottiglia.

- ✓ Vero
- Falso

Nella successione dei vini a tavola uno spumante secco ottenuto con metodo Charmat è opportuno che preceda quello ottenuto con il metodo Classico

- ✓ Vero
- Falso

Gli spumanti extra brut millesimati sono serviti a una temperatura di 6-8 °C

- ✗ Vero
- Falso

Il tappo di un vino spumante ottenuto con Metodo Classico non va presentato al cliente.

- Vero
- ✓ Falso

Uno spumante secco ottenuto con il metodo Classico e uno spumante metodo Charmat possono essere serviti in un bicchiere con la stessa forma del bevante

- ✓ Vero
- Falso

Qual è uno dei requisiti essenziali della carta dei vini?

- ✓ Deve indicare l'annata di produzione del vino
- ✓ Deve indicare la capacità della bottiglia se diversa da 75cl
- Deve indicare i vitigni presenti nel vino
- ✓ Deve segnalare i vini disponibili anche a bicchiere
- Deve indicare i vini prodotti con viticoltura biodinamica
- Deve riportare la gradazione alcolica del vino

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Un vino spumante dolce, da uva aromatica, trova il suo equilibrio gustativo quando l'effetto morbidezza raggiunge la pastosità?

- Vero
- ✓ Falso

Le corrette considerazioni riferite all'equilibrio gusto-olfattivo del vino sono:

- ✗ Nei vini liquorosi non è lo zucchero ad assumere un ruolo strategico nella costruzione dell'equilibrio
- ✓ Nei vini giovani d'età, vivaci e frizzanti, una predominanza delle durezze non pregiudica l'equilibrio
- Solo i vini di corpo raggiungono un perfetto equilibrio
- Un vino "maturo" è comunque equilibrato
- ✓ Per definire l'equilibrio è determinante basarsi sulla tipologia del vino
- Per definire al meglio l'equilibrio è fondamentale riferirsi alla categoria del vino

Nel vino spumante l'effervescenza contribuisce a determinare l'equilibrio gustativo

- ✓ Vero
- Falso

Quale può essere la causa del gusto vegetale del tannino?

- ✓ Uve non mature
- ✓ Tannino da vinaccioli con membrana non matura
- Eccessiva sosta in barrique
- ✓ Uso di raspi
- Fermentazione a macerazione carbonica

Quando il tannino rinforza il gusto amarognolo del vino, il sapore si presenta più ricco in acidità

- Vero
- ✓ Falso

L'alcol etilico rinforza la sensazione di dolcezza solo nei vini liquorosi ottenuti con uve appassite

- Vero
- ✓ Falso

Parlando di colore del vino quale affermazione è corretta?

- L'alta temperatura di macerazione diminuisce la dissoluzione della materia colorante
- ✓ L'estrazione degli antociani è massima nei primi giorni di macerazione
- ✓ La valutazione del colore è fondamentale per verificare la corrispondenza del vino con la sua tipologia, con il vitigno e con la potenzialità di evoluzione
- Il rosso amaranto è una tonalità che tende a resistere a lungo
- Con la maturazione pellicolare si estraggono componenti che intensificano il colore
- ✓ La barrique accentua i toni "caldi" del colore dei vini bianchi

L'acidità e la tannicità hanno bisogno della saliva per essere percepiti.

- ✓ Vero
- Falso

L'acido succinico genera una sensazione un po' amara e sapida.

- ✓ Vero
- Falso

Spesso la sapidità si avverte con maggior chiarezza nei vini giovani, ottenuti da uve vendemmiate precocemente

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Per quanto riguarda i “vini spumanti varietali” la legge consente di indicare il solo nome “Pinot” al posto di pinot blanc, pinot noir, pinot meunier e pinot gris

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il termine Classico indica un vino ottenuto esclusivamente con uve autoctone

- [ ] Vero
- [x] Falso

L’indicazione “vino novello” è obbligatoria nei vini DOC

- [ ] Vero
- [x] Falso

Quale vitign0 non può essere indicato nell'etichetta di un vino varietale o senza denominazione?

- [x] Sangiovese
- [ ] Syrah
- [ ] Sauvignon
- [ ] Chardonnay
- [x] Vermentino

In etichetta è obbligatorio indicare la presenza di anidride carbonica

- [ ] Vero
- [x] Falso

L’etichetta dei vini DOP riporta obbligatoriamente l’annata di produzione

- [x] Vero
- [ ] Falso

Nella DOC Valle D'Aosta è ammessa la dizione "Vin du Domaine"

- [x] Vero
- [ ] Falso

È obbligatorio riportare In etichetta l’indicazione dell’imbottigliatore

- [x] Vero
- [ ] Falso

Per i vini liquorosi l'uso della menzione "dolce" è consentita a condizione che il tenore di zuccheri residui sia superiore a 50 grammi/litro

- [x] Vero
- [ ] Falso

È il vitigno più coltivato in Italia:

- [ ] Montepulciano
- [ ] Barbera
- [ ] Catarratto bianco
- [x] Sangiovese

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

La concentrazione delle sostanze aromatiche nella buccia è condizionata dall'escursione termica durante la fioritura

- ✗ Vero
- Falso

Come si chiama la rimozione dei germogli che si formano lungo il fusto della vite, non destinati a frutto?

- Cimatura
- Potatura estiva
- ✓ Spollonatura
- Degemmazione

Il terreno sabbioso non permette lo sviluppo della fillossera

- ✓ Vero
- Falso

Qual è il nome di questo sistema di allevamento della vite?

- Casarsa
- Pergola trentina
- ✗ Tendone
- Pergola abruzzese

I vitigni autoctoni sono i soli autorizzati a produrre vini DOP

- Vero
- ✓ Falso

L'alberello è una forma di allevamento della vite particolarmente adatta in zone con ridotte somme termiche o dove c'è piovosità molto limitata; in quale zona è diffuso?

- Piemonte
- Lombardia
- Umbria
- ✓ Valle d'Aosta
- ✓ Sicilia
- Lazio

Quali affermazioni sono corrette parlando della vite?

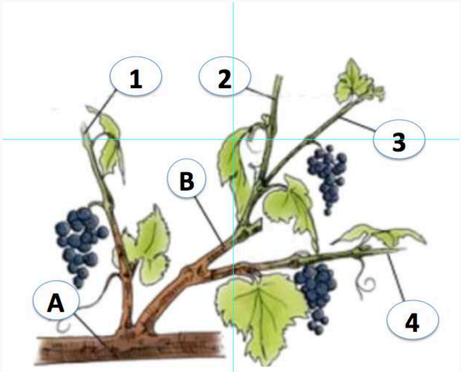
- La vite è una pianta strisciante
- ✓ Il vinacciolo porta alla formazioni di viti con caratteri diversi dalla pianta madre
- L'innesto origina viti dette "a piede franco"
- ✓ L'"agostamento" è la maturazione del tralcio

Gli enzimi trasformano gli zuccheri dell'uva in alcol.

- Vero
- ✓ Falso

L'altitudine del vigneto non condiziona la maturazione dell'uva

- Vero
- ✓ Falso



Dov'è il succhino?

- 2
- 3
- ✓ 1
- B

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Dopo l'aggiunta dei lieviti inizia la fermentazione primaria della birra, che in caso di birre a bassa fermentazione si svolge a una temperatura intorno ai 10°C

- [x] Vero
- [ ] Falso

Le Ale sono birre ad alta fermentazione

- [x] Vero
- [ ] Falso

La birra Pils è leggeremente più amarognola di una Lager

- [x] Vero
- [ ] Falso

Una bella schiuma è comunque indice di qualità

- [x] Vero
- [ ] Falso

La birra a fermentazione spontanea come la Framboise è ideale come aperitivo

- [x] Vero
- [ ] Falso

Nel tempo il colore, soprattutto delle birre Lager chiare, tende al bruno

- [x] Vero
- [ ] Falso

Quali affermazioni sono corrette per la birra

- [x] Il lievito impiegato per ottenere birre a fermentazione bassa è il Saccharomyces uvarum
- [ ] L'eventuale nota aromatica di Rum è dovuta all'aggiunta del distillato
- [ ] Il luppolo non contiene tannini
- [x] Una leggera opalescenza all'esame visivo non è un grave difetto

Un leggero sapore e/o flavor amarognolo è presente in quasi tutti gli stili della birra, anche per bilanciare la dolcezza del malto.

- [x] Vero
- [ ] Falso

È una birra particolare, ideale come aperitivo:

- [ ] Witbier
- [ ] Barley Wine
- [x] Framboise
- [ ] Pils

Una eccessiva durezza nell'acqua utilizzata nella produzione della birra può provocare una effetto gustativo poco gradevole.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Lo sviluppo di un perlage fine e persistente è indice di ottima consistenza

- Vero
- ✓ Falso

In base alla persistenza le bollicine possono essere “molto numerose”

- Vero
- ✓ Falso

La tonalità del colore del vino non dipende dal vitigno

- Vero
- ✓ Falso

L'aggettivo "brillante" è riservato solo agli spumanti ottenuti con Metodo Classico di colore bianco

- Vero
- ✓ Falso

La consistenza non si valuta in presenza di una quantità, anche ridotta, di anidride carbonica

- ✓ Vero
- Falso

In riferimento alla consistenza, quale affermazione è corretta?

- La consistenza non è significativa per la qualità del vino
- La consistenza è fondamentale per anticipare la qualità del vino
- La consistenza è anticipatrice della complessità olfattiva
- ✗ La consistenza è determinante per stabilire lo stato evolutivo del vino
- La consistenza è anticipatrice della persistenza gusto-olfattiva

Una delle condizioni essenziali per la formazione di lacrime e archetti non è il contenuto di glicerolo.

- ✓ Vero
- Falso

Il colore oro luccicante in un vino ottenuto da uve appassite può determinare un effetto brillante all'esame della limpidezza

- Vero
- ✗ Falso

Cosa acquisisce un vino bianco ottenuto da uva chardonnay che sosta in barrique nuove per 14 mesi?

- ✗ Profumi di frutta matura e fiori bianchi appassiti
- Profumi di nocciola tostata ed eterei
- Profumi di idrocarburi e cera lacca
- Profumi di noce di cocco e vaniglia

Il colore è il carattere più significativo dell'esame visivo di un vino

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 20 domande su 20

La temperatura di servizio di una birra Stout è di 4-6 °C
- Vero
- ✓ Falso

Il Marsala Vergine ha gusto secco
- ✓ Vero
- Falso

La bentonite è una sostanza chiarificante il cui impiego è proibito in Italia
- Vero
- ✓ Falso

La vivacità del colore è indice di un ottimo stato di salute dell'uva, di buone tecniche di lavorazione e di ottima conservazione
- ✓ Vero
- Falso

Il termine Classico indica un vino con periodo di maturazione più lungo
- Vero
- ✓ Falso

Nei vini aromatizzati non è prevista l'addizione di alcol etilico buon gusto, bensì di acquavite
- Vero
- ✓ Falso

La presenza nel vino di un intenso sapore fresco, quasi acidulo, fa avvertire il tannino meno astringente
- Vero
- ✓ Falso

Per equilibrio del vino si intende la piacevolezza derivante dalle componenti gustative, valutata in funzione della categoria.
- ✓ Vero
- Falso

Un vino rosso rosso aranciato poco intenso che presenta al gusto un'accentuata astringenza denota un'anomalia gustativa
- ✓ Vero
- Falso

Il vino rosso ha una quantità di glicerina superiore al vino bianco
- Vero
- ✓ Falso

È obbligatorio riportare in etichetta l'indicazione dell'imbottigliatore
- ✓ Vero
- Falso

Tutti i vini passiti sono addizionati di alcol etilico buon gusto
- Vero
- ✓ Falso

I polifenoli hanno proprietà protettive contro l'ossidazione
- ✓ Vero
- Falso

Il bicchiere "napoleon" è ideale per servire la grappa ambrata
- Vero
- ✓ Falso

Il primo termine della scala descrittiva dei tannini è "astringente"
- Vero
- ✓ Falso

Il fruttato non può essere ricondotto a profumo primario
- Vero
- ✓ Falso

Il tappo di un vino spumante ottenuto con Metodo Classico non va presentato al cliente
- Vero
- ✓ Falso

La bottiglia del vino è servita alla destra dell'ospite
- ✓ Vero
- Falso

Il guyot è un sistema di allevamento a spalliera
- ✓ Vero
- Falso

È il modo corretto per mescere dal decanter
- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

La sensazione di acidità provoca anche una contrazione gengivale.

- [x] Vero
- [ ] Falso

La sapidità è una microsensazione legata anche alla presenza di solfati

- [x] Vero
- [ ] Falso

La consistenza del vino si valuta solo durante l'esame gusto-olfattivo

- [ ] Vero
- [x] Falso

Un vino secco presenta alcol svolto e potenziale

- [ ] Vero
- [x] Falso

La sapidità è una microsensazione dovuta anche a presenza di solfiti

- [ ] Vero
- [x] Falso

Nel vino rosso, più del bianco, l'intensità del gusto è correlata con la densità, lo spessore e la concentrazione del colore, oltre che con la tonalità.

- [ ] Vero
- [x] Falso

La sensazione più "dura" del gusto del vino è l'amarognolo

- [ ] Vero
- [x] Falso

L'eventuale presenza di zucchero residuo in un vino definibile "secco", quindi quantitativamente anche tra 3-10 g/l, non riesce nemmeno ad accentuare l'effetto di morbidezza

- [ ] Vero
- [x] Falso

La glicerina è la sola responsabile della morbidezza nei vini secchi

- [ ] Vero
- [x] Falso

Un vino rosso "maturo" deve avere sempre tannicità moderata e spiccate doti di morbidezza

- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Quale vitign0 non può essere indicato nell'etichetta di un vino varietale o senza denominazione?

- [x] Sangiovese
- [ ] Syrah
- [ ] Sauvignon
- [ ] Chardonnay
- [x] Vermentino

Il gamay è un vitigno che può essere indicato in etichetta dei vini non DO (Denominazione Origine) e IGT

- [ ] Vero
- [x] Falso

Quali sono le indicazioni legislative facoltative?

- [ ] Dati imbottigliatore nella categoria “vini generici”
- [x] Indicazioni relative al metodo di produzione
- [x] Riferimento al metodo di elaborazione nei vini spumanti DOP/IGP
- [ ] Nome del distributore e/o importatore

Il vitigno alloctono più coltivato in Italia è:

- [ ] Chardonnay
- [ ] Pinot nero
- [x] Merlot
- [ ] Cabernet sauvignon

L’obbligo di indicare in etichetta la presenza di anidride solforosa scatta a partire da un quantitativo di:

- [ ] 5 mg/l
- [ ] 20 mg/l
- [x] 10 mg/l
- [ ] 14 mg/l
- [ ] 24 mg/l

Nel caso di vini dolci è obbligatorio indicare se amabile o dolce, però solo se DOC, DOCG

- [ ] Vero
- [x] Falso

L’indicazione “vino novello” è obbligatoria nei vini DOC

- [ ] Vero
- [x] Falso

IGP significa Indicazione Geografica del Paese

- [ ] Vero
- [x] Falso

È il vitigno più coltivato in Italia:

- [ ] Montepulciano
- [ ] Barbera
- [ ] Catarratto bianco
- [x] Sangiovese

Tra le menzioni tradizionali consentite dalla legislazione che possono essere indicare in etichetta ci sono:

- [ ] Vino da uve ghiacciate
- [ ] Vino cotto
- [x] Vino dolce naturale
- [x] Vino da uve stramature

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Sono affermazioni corrette parlando della buccia dell'acino:

- La buccia rappresenta il 10-15% del peso dell'acino
- ✗ La pruina presente sulla buccia attiva una protezione nei confronti della rugiada
- ✓ La buccia contiene anche pectine e cellulosa
- La buccia contiene gli antociani, non i leucoantociani

Il raspo contiene acqua, tannini, sostanze minerali e aromatiche

- Vero
- ✓ Falso

Gli acidi più abbondanti nelle uve sono:

- Succinico e acetico
- Malico e succinico
- ✓ Tartarico e malico
- Lattico e citrico

Gli alcoli polivalenti sono responsabili:

- ✗ Dell'effetto pseudocalorico
- Della fluidità
- Del gusto dolce
- Dell'effetto amarognolo

Gli acidi fenolici sono alcuni costituenti dei tannini

- ✓ Vero
- Falso

L'estrazione dei pigmenti coloranti è favorita da:

- ✓ Alcol, anidride solforosa e temperatura alta
- Alcol, anidride carbonica e temperatura alta
- Temperatura alta, anidride carbonica e acidi

La sgrondatura è realizzata per eliminare le vinacce nella vinificazione:

- ✓ In bianco
- In rosso
- Con macerazione carbonica

Per ottenere il vino novello bisogna evitare l'uso dell'anidride solforosa

- Vero
- ✓ Falso

Le sostanze minerali sono contenute soprattutto nella polpa dell'acino.

- ✓ Vero
- Falso

Quali sostanze si formano con la fermentazione alcolica del vino rosso?

- Acido tartarico
- ✓ Glicerina
- ✓ Alcol
- ✓ Calore
- Polifenoli
- Acido magico

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Quale differenza c'è tra i due Whisky?

- Il Whisky della bottiglia 2 è prodotto da puro malto di più cereali, quello della bottiglia 1 da un solo cereale
- Il numero 1 è Whisky di una sola botte (single), il numero 2 no
- Entrambi sono prodotti da solo malto d'orzo; l'uso di single (bottiglia 1) è autorizzato con un invecchiamento di 12 anni
- ✓ I due Whisky sono prodotti da solo malto d'orzo: il numero 1 proviene da un'unica distilleria, il 2 da più distillerie

Il Drambuie è un liquore a base di whisky e miele

- ✓ Vero
- Falso

A cosa sono dovute le sensazioni tattili di ruvidezza nel Whisky?

- ✓ Polifenoli estratti dal legno
- ✓ Alcoli superiori
- Alcol etilico
- Acidi
- Aldeidi
- ✗ Sali minerali

Il Rum industriale si ottiene dalla distillazione di melassa di zucchero di canna, il Rum "agricole" da canna da zucchero fresca

- ✓ Vero
- Falso

Il Cherry Brandy è un distillato di succo di ciliegie

- Vero
- ✓ Falso

Quali distillati sono ottenuti dalla frutta?

- Rum
- ✓ Cognac
- Calvados
- ✗ Mezcal

Il "Low Wine" contiene in genere alcol nella misura del 4-6%

- Vero
- ✓ Falso

La distillazione è un processo biochimico

- Vero
- ✓ Falso

Il Grand Marnier è un distillato di succo di arancie amare

- Vero
- ✓ Falso

La grappa di colore ambrato è ottenuta dalla distillazione di vinacce di uve a bacca nera

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

L'ossidazione accentua la densità del colore nel vino bianco

- Vero
- ✗ Falso

L'anidride carbonica crea una sensazione saporifera di pungenza

- ✗ Vero
- Falso

Un Barolo con consistenza viscosa presenta un problema, mentre per un Porto può rappresentare la normalità.

- ✓ Vero
- Falso

L'esame visivo del vino inizia con la mescita nel bevante/coppa

- ✓ Vero
- Falso

La quantità di anidride carbonica disciolta nel vino è un fattore che influenza la dimensione delle bollicine

- ✓ Vero
- Falso

La saturazione del colore crea difficoltà a riflettere la luce.

- ✓ Vero
- Falso

La tonalità tenue tra il verdolino e l'incolore può far presupporre la presenza di una decisa acidità ed un rapporto gustativo giocato sulle componenti di durezza

- ✓ Vero
- Falso

In riferimento alla consistenza, quale affermazione è corretta?

- ✓ La consistenza non è significativa per la qualità del vino
- La consistenza è fondamentale per anticipare la qualità del vino
- La consistenza è anticipatrice della complessità olfattiva
- La consistenza è determinante per stabilire lo stato evolutivo del vino
- La consistenza è anticipatrice della persistenza gusto-olfattiva

La consistenza non si valuta in presenza di una quantità, anche ridotta, di anidride carbonica

- ✓ Vero
- Falso

Sono descrittori del colore nella terminologia AIS:

- ✓ Giallo ambrato
- ✓ Rosso Granato
- Rosso chiaretto
- Rosa antico

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Uno dei requisiti essenziali della carta dei vini è:

- Deve impressionare il cliente
- ✓ Si deve leggere con facilità e con piacere
- Va scritta a mano

Tradizionalmente l'Orvieto DOC era imbottigliato nella tipica "pulcianella"

- ✓ Vero
- Falso

I vini rosati strutturati si servono da 12 a 14 °C

- ✓ Vero
- Falso

La glacette serve per raffreddare il vino a tavola

- Vero
- ✓ Falso

L'umidità ottimale della cantina è tra il 65 e il 70%.

- ✓ Vero
- Falso

Il cavatappi a doppia lama è utile ad estrarre tappi particolarmente usurati o danneggiati.

- ✓ Vero
- Falso

La proposta dei vini al carrello deve prevedere almeno 8 tipologie di vino differenti

- ✓ Vero
- Falso

I bicchieri in cui si dovrà servire uno spumante Brut si ghiacciano inserendovi dei cubetti di ghiaccio per 30 secondi.

- Vero
- ✓ Falso

Il decanter consente anche l'apertura del bouquet nei vini rossi evoluti

- ✓ Vero
- Falso

La bottiglia del vino è presentata alla sinistra dell'ospite.

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 6 domande su 10

L'aggiunta della mistella nella produzione del Marsala si chiama anche aggiunta di "cotta"

- ✗ Vero
- Falso

Non è un vino muffato:

- Sauternes
- Colli Orientali del Friuli Picolit
- Tokaij
- ✗ Trockenbeerenauslese

È un vino sottoposto al processo di affinamento chiamato "Canteiro", che si effettua con uso di botti di legno sistemate nei piani alti della cantina, dove le temperature sono più alte. La sosta minima è di due anni. Qual è il suo nome?

- ✗ Malaga Virgen
- Madera
- Porto Colheita
- Sherry Paolo Cortado

L'alcol totale è la percentuale di alcol etilico presente nel vino

- Vero
- ✓ Falso

Gli aspetti essenziali e caratterizzanti del vino Porto sono:

- ✓ Blocco della fermentazione alcolica con aggiunta di acquavite d'uva
- ✓ Tra le uve a bacca rossa si utilizza anche il tempranillo, qui chiamato tinta roriz
- ✗ La versione più pregiata è il Ruby
- Il metodo soleras è obbligatorio
- Matura obbligatoriamente in legno
- ✓ È prodotto solo nei vigneti situati nell'alta Valle del Douro
- Il Ruby ha gusto dolce, il Tawny ha gusto secco

La sigla LBV indentifica una tipologia di Madera che non è stato sottoposto al processo di "estufagem"

- Vero
- ✓ Falso

È un Vin de Liqueur?

- ✓ Ratafia de Bourgogne
- Banyuls
- ✓ La Cataroise de Béziers
- Rasteau
- Beaume de Venise

Una delle condizioni essenziali per un buon appassimento delle uve, fuori dalla pianta, è una naturale alta temperatura

- Vero
- ✓ Falso

È un profumo che caratterizza un vino ottenuto da uve aggredite da Botrytis cinerea:

- Albicocca candita
- Dattero
- Fico bianco secco
- ✓ Zafferano

Il Tokaji Aszù Eszencia è ottenuto con il 50% di uve botritizzate e 50% di uve appassite senza Botryits

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

I vinaccioli sono ricchi di sostanze tanniche

- [x] Vero
- [ ] Falso

L'acido malico è definito "spalla dell'acidità"

- [x] Vero
- [ ] Falso

La zona centrale dell'acino, intorno ai vinaccioli, è ricca di tannini

- [ ] Vero
- [x] Falso

La pruina presente sulla buccia dell'acino lo protegge dal calore

- [x] Vero
- [ ] Falso

Sono prodotti ottenuti dalla fermentazione alcolica:

- [x] Alcol etilico
- [x] Acido succinico
- [ ] Profumo minerale
- [ ] Antociani
- [x] Aldeide acetica
- [ ] Leucoantociani

La fermentazione malolattica stabilizza il vino a livello biologico e ne diminuisce l'acidità, però determina anche modificazioni del colore, dell'aroma e dell'astringenza.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Tra i responsabili del colore dei vini bianchi ci sono la malvidina, i flavoni e la peonidina

- [ ] Vero
- [x] Falso

La zona centrale dell'acino, intorno ai vinaccioli, è ricca di zuccheri

- [ ] Vero
- [x] Falso

Le sostanze minerali sono contenute soprattutto nei vinaccioli

- [ ] Vero
- [x] Falso

La fermentazione malolattica non produce energia.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Whisky Single Grain e Single Malt sono lo stesso prodotto

- Vero
- ✓ Falso

Il Gin è un distillato di "vino di ginepro"

- Vero
- ✓ Falso

È un distillato che non si ottiene da cereali:

- Vodka
- Korn
- Gin
- Zotol
- ✗ Whiskey

Non c'è alcuna differenza tra un Whisky Blended e un Vatted.

- Vero
- ✓ Falso

La distillazione dei vini destinati alla produzione del Cognac termina l'1 aprile dell'anno successivo alla vendemmia.

- ✗ Vero
- Falso

Sono le uve impiegate per ottenere vino da cui distillare il Cognac:

- ✓ Colombard
- ✓ Ugni blanc
- ✓ Saint-Emilion
- Petit manseng
- ✓ Folle blanche

La distillazione è un processo biochimico

- Vero
- ✓ Falso

Nella distillazione del Cognac, una volta ottenuto la "bonne chauffe", si ripassa nuovamente nel distillatore per ottenere il "bruillis"

- Vero
- ✓ Falso

Il distillato che sosta in botti di legno, la cui cantina ha un ambiente secc, perde una maggior quantità di alcol (per evaporazione) rispetto a quello che sta in una cantina umida.

- Vero
- ✓ Falso

La gradazione minima del Whisky Scozzese deve essere di 40% vol

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Un vitigno coltivato su un terreno composto di argilla e calcare tende a far prevalere nel vino un profumo:

- Vegetale
- Fruttato
- ✗ Minerale, fumé
- Empireumatico

Un profumo che ricorda il lampone acidulo è un aroma da clima molto caldo

- Vero
- ✓ Falso

Il termine descrittivo "fragrante" non appartiene alla tipologia del vino rosé

- Vero
- ✓ Falso

Il vino rosé non può offrire profumi empireumatici

- Vero
- ✓ Falso

I profumi primari non caratterizzano spiccatamente i vini molto maturi

- ✓ Vero
- Falso

Sono affermazione corrette parlando di esame gusto-olfattivo del vino

- Lo spumane brut presenta generalmente una pungenza da CO2 più "cremosa" rispetto a uno spumante ultra-brut
- Un vino spumante dolce, da uva aromatica, trova il suo equilibrio gustativo quando l'effetto morbidezza raggiunge la pastosità
- ✗ L'acidità è direttamente influenzata dalla diversa temperatura di servizio del vino
- Un vino con stato evolutivo "giovane" non presenta un gradevole equilibrio gustativo perché c'è predominanza di sensazione dure

Il giudizio degli odori è influenzato dalla pressione atmosferica

- ✓ Vero
- Falso

Non è necessario separare di qualche secondo un'inspirazione dall'altra perché si perde il filo dell'indagine olfattiva

- Vero
- ✓ Falso

Le molecole odorose sfiorano la mucosa olfattiva grazie a movimenti di diffusione, correnti di vortice e per convezione, qual è quella che attiva la sensazione retronasale?

- Corrente di vortice
- Movimento di diffusione
- ✓ Convenzione
- Tutte e tre

È un vitigno potenzialmente in grado di fornire sensazioni pepate (pepe nero), soprattutto nelle annate calde?

- ✓ Sagrantino
- Barbera
- Lagrein
- Dolcetto

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

La bottiglia del vino è presentata alla sinistra dell'ospite.
- [x] Vero
- [ ] Falso

Il cavatappi a doppia lama è utile ad estrarre tappi particolarmente usurati o danneggiati.
- [x] Vero
- [ ] Falso

La caraffatura non si effettua per i vini spumanti.
- [ ] Vero
- [x] Falso

Nel tastevin, la bolla convessa di livello serve per ossigenare il vino
- [ ] Vero
- [x] Falso

L'albeisa è un forma di bottiglia utilizzata per il Barolo DOCG.
- [x] Vero
- [ ] Falso

Il taglio corretto della capsula deve essere fatto nella parte inferiore del cercine (anello) della bottiglia.
- [x] Vero
- [ ] Falso

La temperatura di servizio per il vino passito oscilla tra:
- [ ] 10-12 °C
- [ ] 8-14 °C
- [x] 10-16 °C

L'uso della bottiglia albeisa è obbligatorio per il Barbaresco Docg
- [ ] Vero
- [x] Falso

Al tavolo il vino deve essere servito sempre prima del piatto in abbinamento
- [x] Vero
- [ ] Falso

Al sommelier non compete il servizio dell'acqua naturale.
- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Per ottenere vini con colore e profumi più accentuati, oltre a infittire gli impianti, si deve ridurre anche il numero di grappoli per pianta

- [x] Vero
- [ ] Falso

La mancata irrigazione delle vigna durante una stagione estiva molto secca e arida che cosa provoca?

- [ ] Incrementa la produzione dei fenoli
- [x] Fa diminuire gli acidi e gli zuccheri
- [ ] Aumenta la parte fogliare e diminuisce quella a frutto
- [ ] Si blocca la crescita della pianta

Da un grammo di zucchero si ottiene circa 0,8 ml di alcol

- [ ] Vero
- [x] Falso

La maturazione tecnologica è valutata in base al rapporto tra zuccheri e acidi, per favorire la produzione solo di vini ricchi di acidi fissi?

- [ ] Vero
- [x] Falso

Tra le forme di allevamento della vite più diffuse in Toscana rientrano il guyot e il cordone speronato.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Qual è il nome di questo sistema di allevamento della vite?

- [x] Capovolto doppio
- [ ] Alberello
- [ ] Cordone speronato
- [ ] Guyot

Lo zucchero d'uva, chiamato anche Mosto Concentrato Rettificato MCR è un mosto d'uva privato di tutte le sostanze diverse dagli zuccheri, concentrato sotto forma di sciroppo, incolore e inodore. È costituito da una miscela di monosaccaridi ed in particolare di:

- [x] Glucosio + Fruttosio
- [ ] Fruttosio + Saccarosio
- [ ] Saccarosio + Xilosio
- [ ] Xilosio + Glucosio

Parlando di vitigni, clone e sinonimo sono la stessa cosa

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il diradamento dei grappoli si rende necessario in particolari situazioni: di solito si asportano quelli più vicini all'apice del germoglio.

- [x] Vero
- [ ] Falso

È un'uva che matura precocemente:

- [ ] Cannonau
- [ ] Barbera
- [ ] Nebbiolo
- [x] Pinot bianco

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Il tradizionale sistema "soleras" prevede un processo di ossidazione controllata del vini

- ✓ Vero
- Falso

I "vini di ghiaccio" risultano di grande qualità in Canada, Austria e Germania. Quali uve sono impiegate?

- ✓ Gewürztraminer
- Pinot bianco
- ✓ Riesling
- Sémillon
- Muscat

Sono vini dolci liquorosi:

- Primitivo di Manduria Dolce Naturale
- ✓ Aleatico di Gradoli
- Erbaluce di Caluso
- ✓ Moscato di Noto
- Moscato di Trani
- Moscadello di Montalcino
- ✓ Porto Ruby
- ✓ Moscato di Sorso-Sennori

Il Marsala Superiore può essere una valida proposta d'abbinamento con i formaggi erborinati

- ✓ Vero
- Falso

Un vino liquoroso contiene molto alcol perché la fermentazione è svolta fino a esaurimento degli zuccheri.

- Vero
- ✓ Falso

Il Marsala Vergine può presentarsi di gusto semisecco

- Vero
- ✓ Falso

Il Marsala Superiore ha un invecchiamento minimo di 2 anni.

- ✓ Vero
- Falso

Quali affermazioni sono errate parlando di vino dolce e/o liquoroso?

- Il Porto è ottenuto con uve sovramaturate fuori dalla pianta
- ✓ Estufas è un'uva a bacca bianca impiegata per ottenere il Madeira Sercial
- Il Tokaji Aszù Eszencia è ottenuto solo da uve botritizzate
- ✓ La maggior parte dei vini liquorosi è ottenuta con appassimento forzato delle uve
- ✗ Il Marsala Vergine si ottiene da solo uve bianche

Il Madera è un vino passito spagnolo

- Vero
- ✓ Falso

Una delle condizioni essenziali per un buon appassimento delle uve, fuori dalla pianta, è una naturale alta temperatura

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

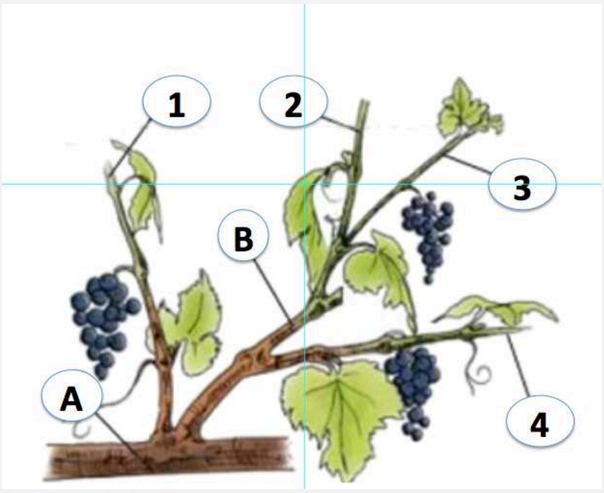
Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

La selezione massale si attua per identificare da quali viti prelevare i sarmenti per costituire nuove piante

- [x] Vero
- [ ] Falso

Per densità di impianto si intende il numero di grappoli per ceppo

- [ ] Vero
- [x] Falso



Dov'è il succhino?

- [ ] 2
- [ ] 3
- [x] 1
- [ ] B

La maturazione fenolica riguarda la concentrazione delle sostanze fenoliche del mosto

- [ ] Vero
- [x] Falso

L'acinellatura si effettua manualmente per selezionare gli acini più maturi, anche infetti da muffa nobile

- [ ] Vero
- [x] Falso

La concentrazione delle sostanze aromatiche nella buccia è condizionata dall'escursione termica durante la fioritura

- [ ] Vero
- [x] Falso

La maturazione del grappolo dell'uva in pianta non dipende dalla superficie fogliare esposta.

- [ ] Vero
- [x] Falso

L'escursione termica tra temperatura notturna e diurna favorisce:

- [x] Maturazione delle sostanze polifenoliche
- [ ] Concentrazione di sostanza aromatiche
- [ ] Concentrazione di lieviti indigeni
- [ ] Diminuzione dell'acido malico

La concentrazione di acidi fissi nella polpa dell'acino è influenzata dall'escursione termica?

- [x] Vero
- [ ] Falso

Come si chiama l'operazione che riporta in equilibrio le viti con un carico eccessivo di uva in rapporto alla capacità vegetativa?

- [ ] Potatura verde
- [ ] Potatura estiva
- [ ] Diradamento dei grappoli
- [x] Vendemmia verde

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

La birra esposta alla luce acquisisce profumi che ricordano l'aglio e la cipolla.

- [x] Vero
- [ ] Falso

La bottiglia del vino rosato può essere sistemata in un secchiello contenente 2/3 di acqua a 1/3 di ghiaccio

- [x] Vero
- [ ] Falso

La temperatura di servizio di uno spumante Charmat secco non è uguale a quella di uno spumante Metodo Classico secco

- [ ] Vero
- [x] Falso

Quale fattore, tra quelli elencati, non rappresenta la miglior condizione possibile per l'affinamento del vino in bottiglia?

- [ ] Il sottosuolo
- [ ] L'assenza di vibrazioni
- [ ] Il buio
- [x] La temperatura tra 5 e 10°C

Le lampade al neon sono ottimali per illuminare la cantina di affinamento del vino in bottiglia

- [ ] Vero
- [x] Falso

Al sommelier non compete il servizio dei sigari.

- [ ] Vero
- [x] Falso

La birra Stout si serve a una temperatura di 8-10 °C

- [x] Vero
- [ ] Falso

La bottiglia del vino bianco può essere sistemata in un secchiello contenente 2/3 di acqua a 1/3 di ghiaccio

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il decanter va avvinato

- [x] Vero
- [ ] Falso

È corretta questa immagine, in cui è rappresentata una bottiglia di spumante posta a raffreddare?

- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Il fruttato non può essere ricondotto a profumo primario

- ✗ Vero
- Falso

Se prevalgono i profumi terziari e di evoluzione è più difficoltoso riconoscere i profumi primari del vitigno

- ✓ Vero
- Falso

Se prevale il profumo secondario su quello terziario c'è minore difficoltà a risalire al riconoscimento dell'uva di origine?

- ✓ Vero
- Falso

Quali delle seguenti sono famiglie olfattive del vino codificate nella terminologia AIS?

- ✓ Aromatico
- Terziario
- ✓ Empireumatico
- ✓ Speziato
- Balsamico
- Mentolato

Il profumo speziato deriva solo dalla sosta del vino in botte di legno.

- Vero
- ✓ Falso

Sono affermazioni corrette parlando di profumo del vino

- Tutti i profumi presenti nel vino si avvertono alla temperatura di 8°C
- ✓ È inopportuno e non produce vantaggi roteare insistentemente il calice e annusare ripetutamente il vino senza lasciare intercorrere almeno quindici/venti secondi tra i vari passaggi
- La variabilità olfattiva non è influenzata dalla pressione atmosferica

Il termine "empireumatico" descrive un vino ricco di aldeide acetica

- Vero
- ✓ Falso

Sono affermazione false parlando di esame olfattivo del vino:

- ✓ Un vino rosso maturo ha un bouquet con sfumature di speziatura, e piccoli frutti rossi appena maturi
- C'è una relazione tra il terreno in cui la vite affonda le radici e i profumi che possono presentarsi nel vino
- Solitamente il profumo di miele di acacia è avvertibile nei vini bianchi dolci ottenuti con tecnica non ossidativa
- La prima fase dell'indagine olfattiva è la verifica della presenza/assenza dei difetti
- ✓ Il descrittore "fragrante" appartiene alla famiglia degli aromi terziari
- ✓ Il termine "etereo" descrive un vino ricco di alcol etilico

Sono affermazioni corrette parlando di esame olfattivo del vino

- Il profumo fruttato non può essere riconducibile all'aroma primario del vino
- Nella formazione dei profumi terziari del vino sono reazioni chimiche molto importanti l'acetalizzazione, l'esterificazione e l'eterificazione
- Il termine "fragrante" appartiene alla famiglia del un profumo primario
- ✗ Solitamente il profumo di miele di acacia è avvertibile nei vini bianchi dolci ottenuto con tecnica ossidativa
- Anche i vitigni aromatici presentano profumi secondari e terziari
- ✓ Il profumo aromatico non si perde se il vino è stato ottenuto con la rifermentazione metodo Charmat
- ✓ Il profumo che ricorda il burro è accentuato se il vino ha subito la fermentazione malolattica
- Il fruttato e lo speziato sono dei profumi secondari

La complessità olfattiva è la resistenza del profumo per via diretta

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

La liqueur de tirage è addizionata dopo la sboccatura

- Vero
- ✓ Falso

Sono vini spumanti ottenuti da sola rifermentazione in bottiglia:

- ✓ Crémant de Bourgogne
- ✓ Champagne
- Asti
- Prosecco
- ✓ Trento
- Sekt
- ✓ Alto Adige Spumante Rosè
- Lambrusco Reggiano

Quali affermazioni sono corrette parlando di vini spumanti e frizzanti?

- ✓ Il vino spumante può essere gassificato
- Il vino frizzante deve avere una sovrapressione minima di 2,5 bar
- ✓ Il liqueur de tirage contiene anche sostanze minerali
- I vini frizzanti si ottengono solo con il metodo Charmat
- Nella produzione dei vini spumanti DOCG la sboccatura deve avvenire à la volée
- ✓ Lo spumante Brut nature può contenere residuo zuccherino

Lo spumante ottenuto con il Metodo Marone-Cinzano non può avere un sapore dolce

- Vero
- ✓ Falso

Nello spumante ha la capacità di intervenire negativamente sullo sviluppo della spuma e dell'effervescenza:

- Acido malico
- ✓ Glicerolo
- Sostanze minerali
- Flavonoide

Lo spumante extra-dry è più secco del dry

- ✓ Vero
- Falso

Nella creazione del liqueur de tirage non è ammesso l'uso di zucchero d'uva cristallizato

- Vero
- ✓ Falso

La liqueur de dosage non può invecchiare in legno.

- Vero
- ✓ Falso

Lo spumante sec o dry può contenere tra i 15 e i 35 g/l di zucchero

- Vero
- ✓ Falso

La sigla RM, usata in Champagne, significa Récoltant-Manipulant

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Il guyot è un sistema di allevamento a spalliera

- [x] Vero
- [ ] Falso

La maturazione fenolica riguarda la concentrazione delle sostanze fenoliche del mosto

- [ ] Vero
- [x] Falso

La fermentazione alcolica è un processo fisico che trasforma gli zuccheri in alcol etilico, anidride carbonica e numerose sostanze secondarie

- [ ] Vero
- [x] Falso

I terreni tendenzialmente argillosi sono più idonei alla coltivazione di uve a bacca nera

- [x] Vero
- [ ] Falso

Una vite "franca di piede" non è stata ottenuta con portainnesto americano.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Per densità di impianto si intende la distanza delle piante sulla fila e fra le file

- [x] Vero
- [ ] Falso

Qual è il nome di questo sistema di allevamento della vite?

- [x] Guyot
- [ ] Cappuccina
- [ ] Casarsa
- [ ] Cortina

Piede e portainnesto sono la stessa cosa

- [ ] Vero
- [x] Falso

Gli acini rappresentano il 90% del peso del grappolo

- [x] Vero
- [ ] Falso

La maturazione del grappolo dell'uva in pianta non dipende dalla superficie fogliare esposta.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Dopo l'aggiunta dei lieviti inizia la fermentazione primaria della birra, che in caso di birre a bassa fermentazione si svolge a una temperatura intorno ai 10°C

- [x] Vero
- [ ] Falso

Le birre ad alta fermentazione sono ottenute con fermentazione primaria a una temperatura di circa 20°C

- [x] Vero
- [ ] Falso

L'aroma di malto d'orzo è più accentuato nelle birre scure

- [x] Vero
- [ ] Falso

Le Ale sono birre ad alta fermentazione

- [x] Vero
- [ ] Falso

25 centilitri di birra lager, con gradazione alcolica del 5%, apporta quasi 105 kilocalorie

- [x] Vero
- [ ] Falso

I profumi vegetali-erbacei delle birre sono dovuti alle metossipirazine

- [x] Vero
- [ ] Falso

La Porter è una birra ottenuta con malto scuro

- [x] Vero
- [ ] Falso

Ha un tipico gusto/flavor acidulo?

- [ ] Ale
- [x] Lambic
- [ ] Pils
- [ ] Mild Ale
- [x] Kriek

Nella produzione delle birre a fermentazione spontanea, il mosto è esposto all'aria per favorire l'inoculo naturale rappresentato da lieviti e batteri lattici, che danno gusti molto cremosi

- [ ] Vero
- [x] Falso

Per questa birra si utilizzano lieviti selvatici:

- [ ] Ale
- [ ] Barley Wine
- [x] Lambic
- [ ] Pils

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Parlando di enologia è corretto affermare:

- [x] La pruina presente sulla buccia dell'acino protegge la bacca dal calore eccessivo
- [ ] Il bâtonnage è un periodico rimescolamento del vino che porta le bucce in sospensione
- [x] I polifenoli svolgono un'operazione protettiva contro eventuali ossidazioni
- [ ] L'acido tartarico è più aggressivo dell'acido malico

Parlando di enologia quali affermazioni sono corrette?

- [x] Nelle uve poco mature lo zucchero più presente è il glucosio
- [ ] Tutti i batteri presenti nel mosto praticamente inutili
- [ ] Il carbonato di calcio può essere addizionato al mosto per diminuire il tannino
- [ ] La presenza dell'azoto nel mosto aumenta la produzione di eteri
- [ ] Nei primi giorni di fermentazione con contatto con bucce e vinaccioli sono estratti soprattutto i tannini
- [x] Alla fine della fermentazione tumultuosa (in rosso) si procede alla svinatura e successivamente alla torchiatura della vinacce

La fermentazione malolattica rende in vino più morbido e vivace

- [ ] Vero
- [x] Falso

I polifenoli apportano al vino:

- [ ] Astringenza e gusto amarognolo
- [ ] Colore e astringenza
- [ ] Colore e gusto amarognolo
- [x] Struttura, astringenza e colore

Le sostanze minerali presenti nel mosto sono fondamentali per il metabolismo dei lieviti.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Le sostanze minerali presenti nel mosto sono fondamentali per il metabolismo dei batteri lattici.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Nel vino rosso la quantità di sostanze coloranti oscilla tra i 350 e i 500 mg/l

- [ ] Vero
- [x] Falso

Vaniglia e burro fuso sono tra i classici profumi ceduti al vino da una botte in legno usata per la prima volta.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Le reazioni di esterificazione avvengono tra:

- [ ] Alcol + aldeide
- [x] Alcol + acido
- [ ] Acido + aldeide
- [ ] Acidi fissi e acido volatile

Parlando di enologia quali affermazioni sono corrette?

- [x] il bâtonnage è un periodico rimescolamento del vino che porta i lieviti in sospensione
- [ ] L'osmosi inversa può essere applicata al mosto e non al vino
- [ ] Nel mosto non si possono trovare le muffe
- [ ] L'anidride solforosa è addizionata al mosto sotto forma di metabisolfito di carbonato di calcio
- [✗] La correzione più frequente dell'acidità del mosto consiste nell'addizione di acido malico
- [ ] Il mosto concentrato rettificato, MCR, non è altro che una soluzione di acqua e zucchero d'uva

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Quale birra è indicata per questo bicchiere?

- Weiss Bier
- ✓ Ale
- Pils
- Stout

L'accensione della candela - con fiammifero - per svolgere l'operazione di decantazione va fatta dopo l'apertura della bottiglia del vino

- Vero
- ✓ Falso

I vini bianchi giovani e freschi devono essere serviti a una temperatura di 12-14 °C.

- Vero
- ✓ Falso

Il Port Tungs è:

- Uno stile di Porto prodotto in tonneau da 600 litri
- Un Porto ottenuto da uve provenienti dei vigneti della sottozona "Tungs"
- ✓ Uno strumento impiegato per aprire quelle bottiglie di Porto il cui tappo si è incollato al vetro del collo della bottiglia, come può accadere nei Vintage affinati a lungo in bottiglia

Mentre si svita la gabbietta è necessario porre il pollice sopra la placchetta

- ✓ Vero
- Falso

Qual è uno dei requisiti essenziali della carta dei vini?

- ✓ Deve indicare l'annata di produzione del vino
- ✓ Deve indicare la capacità della bottiglia se diversa da 75cl
- Deve indicare i vitigni presenti nel vino
- ✓ Deve segnalare i vini disponibili anche a bicchiere
- Deve indicare i vini prodotti con viticoltura biodinamica
- Deve riportare la gradazione alcolica del vino

La "caraffatura" è utile per attenuare l'eccesso di SO2

- ✓ Vero
- Falso

In quale calice serviresti un Alsace Pinot bianco?

- ✓ Bicchiere 1
- Bicchiere 2
- Bicchiere 3

Per il servizio di vini bianchi non è necessario l'utilizzo del frangino

- Vero
- ✓ Falso

L'assunzione di erbe aromatiche durante il pasto (pietanze aromatizzate con erbe) possono danneggiare la degustazione del vino. Qual è quella che la pregiudica di più?

- Timo
- Rosmarino
- Basilico
- ✗ Erba cipollina

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Un vino contenente una quantità di alcol del 12%, si presenta sempre con una sensazione di calore superiore a quella di un vino che ha solo l'11,5% di alcol

- Vero
- ✓ Falso

Le sensazioni retronasali condizionano la rilevazioni delle diverse sensazioni saporifere e tattili.

- ✓ Vero
- Falso

Quale delle seguenti affermazioni sono corrette?

- Nel vino non sono presenti alcol monovalenti
- ✓ La forza degli acidi del vino è espressa attraverso il pH
- ✓ I profumi secondari si formano anche prefermentativamente
- Il profumo di un vino “giovane” è sempre una combinazione di soli aromi secondari
- ✓ I profumi empireumatici diventano maggiormente evidenti con l’evoluzione del vino

Nei vini bianchi giovani, cioè nella prima fase evolutiva, la sensazione di sapidità può essere mascherata da:

- Effetto caldo dell'alcol
- Effetto morbido dei polialcoli
- ✓ Incisivo effetto freschezza dell'acidità
- Effetto amarognolo di fine aroma

Lo spumante extra-brut, dall'acidità vibrante e con effervescenza esuberante difficilmente potrà avere una spiccata rotondità

- ✓ Vero
- Falso

Un tannino rugoso, accompagnato anche da un po’ di sapore amarognolo e da un effetto pelosità del carciofo, potrebbe essere conseguente a?

- ✓ Uve troppo torchiate
- Uve non mature
- Uso di botti vecchie
- Eccessiva sosta in legno nuovo

Nel vino spumante un'effervescenza incisiva corrisponde ad una percezione poco piacevole, aggressiva, pungente, che domina su tutte le altre componenti.

- Vero
- ✗ Falso

La sapidità arricchisce il gusto del vino solo in presenza di anidride carbonica

- Vero
- ✓ Falso

Le corrette considerazioni riguardo allo stato evolutivo del vino sono:

- ✓ Un vino “pronto” ha un margine di miglioramento
- Un vino “pronto” non presenta mai un buon equilibrio
- Un vino “pronto” non avrà alcun margine di miglioramento
- ✓ Un vino “maturo” può spiccare anche nella sensazione di freschezza
- Un vino “maturo” è sempre inaccettabile se bianco, nel caso di vino rosso ci sono delle variabili
- ✓ Un vino può essere “maturo” già al momento dell’imbottigliamento

Una salivazione "limacciosa e “filante” è determinata da?

- Acido tartarico
- ✓ Sostanze minerali
- Bassa temperatura di servizio del vino
- Tannino evoluto

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Nella designazione del vino spumante Conegliano Valdobbiadene Prosecco è consentito riportare l'annata di raccolta, purché il prodotto sia ottenuto con almeno l'85% di vino dell'annata di riferimento

- Vero
- ✗ Falso

Lo spumante ottenuto con il Metodo Marone-Cinzano non può avere un sapore dolce

- Vero
- ✓ Falso

L'Asti DOCG è prodotto con il sistema del metodo Marone-Cinzano

- Vero
- ✓ Falso

Il Prosecco col "fondo" è ottenuto con rifermentazione Charmat lunga?

- Vero
- ✓ Falso

Non è consentito produrre lo spumante rosato dosage zero

- Vero
- ✓ Falso

Lo spumante "nature" ha subito l'aggiunta di liqueur d'expédition, però senza zucchero.

- ✓ Vero
- Falso

Uno spumante Brut può contenere fino a 12 g/l di zuccheri

- Vero
- ✗ Falso

La liqueur de dosage viene aggiunta alla cuvée, prima della presa di spuma

- Vero
- ✓ Falso

L'indicazione in etichetta della scritta "blanc de blancs" è obbligatoria

- Vero
- ✓ Falso

Per gli spumanti Metodo Classico millesimati l'affinamento minimo sui lieviti è di 12 mesi.

- Vero
- ✓ Falso

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

La zona intermedia dell'acino è ricca di zuccheri

- ✓ Vero
- Falso

L'uva nero d'Avola ha una maturazione precoce: per questo si adatta bene ai climi caldi, come in Sicilia

- Vero
- ✓ Falso

L'acinellatura si effettua manualmente per selezionare gli acini più maturi, anche infetti da muffa nobile

- Vero
- ✓ Falso

Qual è un fattore/elemento essenziale dell'ecosistema viticolo?

- Maturazione tecnologica
- Tecnica di vendemmia
- Tecnica di allevamento
- ✓ Clima

Sono affermazioni corrette parlando di vitigni coltivati in Italia:

- ✗ Il trebbiano si caratterizza per produrre un vino un ampio spettro olfattivo
- ✓ Tra i riconoscimento olfattivi più frequenti nel vino ottenuto da gewürztraminer ci sono litchi e frutta esotica
- Il tazzelenghe ha una forte connotazione tannica
- Il nero d'Avola ha poca materia colorante nella buccia

Il portainnesto è utile per:

- Ridurre la resa
- Favorire lo sviluppo dei lieviti sulle bucce
- ✓ Impedire l'attacco di parassiti
- Selezionare le gemme

Il "rittochino" è un sistema di potatura usato per il nebbiolo in Val Chiavenna.

- Vero
- ✓ Falso

L'acidità volatile presente nell'esocarpo dell'acino si annulla con un'escursione termica equilibrata e con la sovramaturazione

- ✗ Vero
- Falso

Gli enzimi trasformano gli zuccheri dell'uva in alcol.

- Vero
- ✓ Falso

Quali affermazioni sono corrette parlando di polpa dell'acino?

- ✓ Conoscendo la quantità di zucchero presente nella polpa si può calcolare il titolo alcolometrico del vino
- Da un grammo di zucchero si ottengono 0,8 ml di alcol etilico
- All'interno dell'acino le trasformazioni a carico degli zuccheri avvengono soprattutto sul fruttosio
- ✓ La percentuale degli zuccheri presenti nella polpa varia in funzione del grado di maturazione

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

25 centilitri di birra lager, con gradazione alcolica del 5%, apporta quasi 105 kilocalorie

- [x] Vero
- [ ] Falso

Quali birre sono di origine inglese?

- [ ] Alt
- [x] Barley Wine
- [ ] Red Ale
- [x] Mild Ale
- [x] Strong Ale

Nella produzione delle birre a fermentazione spontanea, il mosto è esposto all'aria per favorire l'inoculo naturale rappresentato da lieviti e batteri lattici, che danno gusti molto cremosi

- [ ] Vero
- [x] Falso

Quali affermazioni sono corrette per la birra

- [x] Il lievito impiegato per ottenere birre a fermentazione bassa è il Saccharomyces uvarum
- [ ] L'eventuale nota aromatica di Rum è dovuta all'aggiunta del distillato
- [ ] Il luppolo non contiene tannini
- [x] Una leggera opalescenza all'esame visivo non è un grave difetto

Le birre bitter ale si abbinano anche con i formaggi freschi

- [x] Vero
- [ ] Falso

Quali affermazioni sono corrette per la birra?

- [x] Il riso rende la birra più secca
- [ ] Il miglio rende la birra più leggera
- [x] L'avena rende la birra più morbida
- [ ] Le birre ottenute con orzo crudo sono più gradevoli

È una birra particolare, ideale come aperitivo:

- [ ] Witbier
- [ ] Barley Wine
- [x] Framboise
- [ ] Pils

La birra American Lager deve essere servita a una temperatura di 16-18°C

- [ ] Vero
- [x] Falso

La Birra Old Ale può avere una gradazione alcolica di 12% vol.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Nella degustazione della birra un leggero aroma burroso è tollerato in alcuni stili, come Scotch Ale e Bitter, a patto che non crei una sensazione "oleosa" al palato.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Il colore rosa tenue con riflessi ramati è espressione anche di una vinificazione in bianco delle cosiddette "uve grigie"

- ✓ Vero
- Falso

Non è escluso che il colore giallo dorato sia correlabile a un vino in avanzato stato di ossidazione

- Vero
- ✗ Falso

Anche gli antociani sono responsabili della consistenza visiva del vino.

- ✓ Vero
- Falso

Nel vino bianco qual è il colore che caratterizza un prodotto che ha sostato a lungo in bottiglia?

- Giallo paglierino con riflessi oro antico
- ✓ Giallo dorato con riflessi ambrati
- Giallo verdolino

Un vino viscoso può non presentarsi:

- Scendere nel bicchiere in modo sciropposo
- ✓ Con effetto di archetti molto fitti e strettissimi e molto regolare
- Con una dimensione visiva di compattezza nel fluire nel bevante
- Salire con fatica lungo la parete del bevante

Sono sostanze responsabili della consistenza visiva del vino:

- ✓ Glucosio
- Terpeni
- ✓ Gomme
- Cationi
- ✓ Polisaccaridi
- CO2

La consistenza non si valuta in presenza di una quantità, anche ridotta, di anidride carbonica

- ✓ Vero
- Falso

I riflessi color rame o tegola di un vino rosato inducono a pensare che sia stato ottenuto da uve bianche dotate di materia colorante, come il pinot grigio

- ✗ Vero
- Falso

La polimerizzazione dei tannini incide sull'evoluzione del colore dei vini rossi

- ✓ Vero
- Falso

La formazione delle bollicine può essere condizionata dalla pulizia del bevante

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Ecco le domande a cui non hai risposto correttamente:

I vini rossi maturi e strutturati devono essere serviti, in estate, alla temperatura di 14-16 °C

- Vero
- ✗ Falso

Stampa le domande errate del quiz

Prova di nuovo questo quiz

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

La tannicità rappresenta uno dei quattro sapori fondamentali del vino

- Vero
- ✓ Falso

Quale profumo/gusto è più tipico per uno Champagne Blanc de noirs da pinot nero?

- Verbena
- ✓ Susina bianca
- Ananas
- Pera Williams

La sensazione più "dura" del gusto del vino è l'amarognolo

- Vero
- ✓ Falso

L'acido succinico genera una sensazione un po' amara e sapida.

- ✓ Vero
- Falso

L'equilibrio è il risultato del rapporto tra le varie componenti del vino che concorrono a definirne la piacevolezza gustativa in riferimento alla categoria.

- ✓ Vero
- Falso

Un vino rosso molto evoluto può presentare un profumo empireumatico e fragrante

- Vero
- ✓ Falso

Sono affermazioni false parlando di esame gusto-olfattivo del vino

- ✓ Un vino rosso molto evoluto può essere tostato e fragrante
- ✓ Le basse temperature di servizio esaltano i profumi e la sapidità del vino
- Un vino con una struttura inadeguata può essere correttamente definito "magro"
- La persistenza è anche definita "lunghezza di gusto"

La sapidità è una sensazione gustativa molto rara nei vini fermi, bianchi, dolci

- Vero
- ✓ Falso

Nell'eventualità dell'uso dei raspi durante la fermentazione il tannino del vino può acquistare un gusto o una sensazione?

- Granulosa/sabbiosa
- Pelosità del carciofo
- ✓ Vegetale
- Legnosa

L'anidride carbonica esalta le componenti di durezza del vino.

- ✓ Vero
- Falso

francesco.ercolani

Prossimi quiz d'esame
> Quiz delle 20:30 del 25/03/2024

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

È obbligatorio riportare In etichetta l'indicazione dell'imbottigliatore

- [x] Vero
- [ ] Falso

Per i vini liquorosi l'uso della menzione "dolce" è consentita a condizione che il tenore di zuccheri residui sia superiore a 50 grammi/litro

- [ ] Vero
- [x] Falso

L'indicazione del numero del lotto in etichetta è obbligatorio solo per i vini DOP

- [ ] Vero
- [x] Falso

La legislazione vitivinicola italiana ha elencato una lista delle varietà di uve utilizzabili in Italia in riferimento all'etichettatura dei vini varietali che non siano DO o IGT; qual è il vitigno che può essere indicato?

- [ ] Riesling
- [x] Cabernet
- [ ] Gamay
- [ ] Gewürztraminer

In Italia non può essere impiegata la dizione "Vin de pays" al posto della IGP.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Quali affermazioni relative alla legislazione del vino sono false?

- [x] La menzione "vigna" può essere utilizzata per DOP e IGP
- [ ] La menzione "Superiore" non può essere abbinata alla menzione Riserva
- [ ] I disciplinari di produzione delle DOP regolamentano sempre la gradazione alcolica minima del vino
- [x] I vini Generici o Varietali hanno una loro regolamentazione geografica

L'obbligo di indicare in etichetta la presenza di anidride solforosa scatta a partire da un quantitativo di:

- [ ] 5 mg/l
- [ ] 20 mg/l
- [x] 10 mg/l
- [ ] 14 mg/l
- [ ] 24 mg/l

Anche il vino IGP può usare la menzione Vino Passito

- [x] Vero
- [ ] Falso

Qualora l'etichetta di un vino bianco riporti la dizione "Riserva", non è obbligatorio indicare l'annata della vendemmia

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il disciplinare di produzione regolamenta la resa minima per ettaro

- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Nella viticoltura moderna lo zucchero più importante dell'uva, in grado di creare le condizioni per ottenere vini passiti, è il saccarosio.

- Vero
- ✓ Falso

La vinaccia è la parte solida dell'uva costituita da bucce e vinaccioli, solitamente senza raspo.

- ✓ Vero
- Falso

I vini aromatici sono ottenuti con sovramaturazione delle uve bianche

- Vero
- ✓ Falso

Quali sono le funzioni che può svolgere l'anidride solforosa?

- ✓ Antiossidante
- ✓ Antibatterica
- Attiva i processi di spumantizzazione
- Agevola la fermentazione malolattica

Scegliere l'ordine di aggressione acida degli acidi, dal più aggressivo a quello meno:

- ✗ Acido tartarico, malico, succinico
- Acido malico, succinico, tartarico
- Acido malico, tartarico, succinico
- Acido succinico, malico, tartarico

Le sostanze minerali sono contenute soprattutto nella polpa dell'acino.

- ✓ Vero
- Falso

Sono affermazioni corrette parlando di mosto:

- La composizione del mosto è completamente differente dall'uva
- ✓ L'acqua rappresenta il 70-80% della composizione del mosto
- ✓ Quando si parla di acidità del mosto ci si riferisce soprattutto all'acidità fissa
- Nel mosto sono presenti solo acidi organici

Un difetto è:

- Una trasformazione chimico-fisica
- ✓ Una formazione di odori e/o sapori non gradevoli dovuta a fattori esterni al vino
- Assimilabile a una malattia dovuta all'azione di batteri (acetici) e lieviti indesiderati
- Una trasformazione enzimatica

La criomacerazione (succo e buccia insieme) nella produzione di vino bianco si realizza a una temperatura di 0-2 °C.

- Vero
- ✓ Falso

La sintesi degli zuccheri avviene grazie alla fotosintesi clorofilliana

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Qual è la gradazione alcolica di questo Cognac?

- [x] 35% alcol
- [ ] 40% alcol
- [ ] 42% alcol
- [ ] 38% alcol

Il Grand Marnier è ottenuto da addizione al Cognac di un prodotto ottenuto dalla distillazione del fermentato di bucce di arancia amara

- [x] Vero
- [ ] Falso

Non è un distillato?

- [x] Sake
- [ ] Rum
- [x] Chartreuse
- [ ] Slivovitz
- [ ] Vodka

Il Drambuie è un distillato di idromele

- [ ] Vero
- [x] Falso

I Single Malt sono Whisky di puro malto (elaborati con il 100% di orzo maltato) provenienti da una sola distilleria.

- [x] Vero
- [ ] Falso

È un distillato che non si ottiene da vino:

- [x] Pisco
- [ ] Pinga
- [ ] Brandy
- [ ] Aguardiente
- [ ] Cognac

Il distillato che sosta in botti di legno, la cui cantina ha un ambiente secc, perde una maggior quantità di alcol (per evaporazione) rispetto a quello che sta in una cantina umida.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Bons Bois è una zona di produzione dell'Armagnac

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il Cognac usa delle sigle per indicare il tempo di maturazione del distillato più giovane: VS, VSOP, e XO sono le sigle. Indicare qual è l'ordine ascendente corretto?

- [ ] VSOP, VS, XO
- [x] VS, VSOP, XO
- [ ] VS, XO, VSOP
- [ ] XO, VSOP, VX

Sono le uve impiegate per ottenere vino da cui distillare il Cognac:

- [x] Ugni blanc
- [x] Folle-Blanche
- [ ] Muscadelle
- [ ] Arbanne
- [ ] Rolle
- [ ] Vidal

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Riferito alla consistenza, quale affermazione è corretta?

- ✓ La consistenza non è significativa per la qualità del vino
- La consistenza è fondamentale per anticipare la qualità del vino
- La consistenza è anticipatrice della complessità olfattiva
- La consistenza è determinante per stabilire lo stato evolutivo del vino

I vini ottenuti da uve botritizzate sono sempre viscosi.

- Vero
- ✓ Falso

La tonalità carminio può spesso rappresentare una fase di maturità dei vini rossi.

- ✓ Vero
- Falso

La tonalità granato che vira verso l'aranciato è sintomo di un'eccessiva ossidazione

- Vero
- ✓ Falso

Una maggiore densità di colore nei vini rossi è conseguenza di un lungo processo ossidativo in barrique non di primo passaggio.

- Vero
- ✓ Falso

In riferito alla consistenza quale affermazione è corretta?

- ✓ La consistenza non è significativa per la qualità del vino
- La consistenza è fondamentale per anticipare la qualità del vino
- La consistenza è anticipatrice della complessità olfattiva
- ✓ La consistenza può aiutarci a verificare la corrispondenza della tipologia del vino
- La consistenza è anticipatrice della persistenza gusto olfattiva

Relativamente all'esame visivo del vino sono affermazioni false:

- Un Brunello di Montalcino che presenta una consistenza "viscoso" presenta un problema, mentre per un Romagna Albana Passito rappresenta la normalità
- ✓ La tonalità del colore non dipende dal vitigno
- ✓ L'uso del descrittore "abbastanza limpido" si combina con una probabile imperfezioni olfattiva
- ✓ Dichiarare la limpidezza di un vino spumante "cristallino" non è un indice positivo
- ✓ Il vino rosso acquista intensità di colore con l'affinamento in bottiglia
- Uno spumante che presenta bollicine di dimensioni "abbastanza fini" non è qualitativamente inferiore di uno spumante che le presenta "fini"
- Più stretto è il bevante migliore è la visione del perlage
- Il colore giallo verdolino di un vino fermo anticipa una debole struttura gusto olfattiva

Qual è la sostanza che ha più responsabilità nella creazione dell'effetto Marangoni?

- Il tannino
- I terpeni
- L'anidride carbonica
- ✓ L'etanolo
- Gli antociani

Quali sensazioni non ti aspetti da un vino di colore giallo verdolino, vivace e poco intenso?

- Intenso profumo di fruttato e leggero vegetale
- Fresco in acidità e leggero in alcol
- ✓ Profumo leggermente speziato e struttura gustativa equilibrata

Il colore ambrato non garantisce l'integrità qualitativa del vino.

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

La champagnotta, tipica bottiglia per vini spumanti, resiste a una pressione di:

- 8-10 atmosfere
- 6-8 atmosfere
- ✓ 10-12 atmosfere

Nel tastevin la bolla convessa, di livello, serve per dare aria al vino

- Vero
- ✓ Falso

La proposta dei vini al carrello deve prevedere almeno 8 tipologie di vino differenti

- ✓ Vero
- Falso

La corretta temperatura di servizio di un Novello o di un Beaujolais è di:

- 8-10 °C
- ✗ 14-16 °C
- 12-14 °C

Nel tastevin le 8 perle concave servono per la valutazione del colore dei vini bianchi

- ✗ Vero
- Falso

L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1973

- Vero
- ✓ Falso

La temperatura ideale di servizio di un vino rosso strutturato ed evoluto, affinato in acciaio, è di:

- 18-20 °C
- 14-16 °C
- ✓ 16-18 °C

Il tappo dello Champagne non va mai presentato al cliente.

- Vero
- ✓ Falso

Il cavatappi a doppia lama è utile ad estrarre tappi particolarmente usurati o danneggiati.

- ✓ Vero
- Falso

In un pranzo informale, se c'è un prelato ha la precedenza assoluta al servizio

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 2 domande su 10

Nel linguaggio enologico un vino botritizzato è diverso da un muffato.

- ✗ Vero
- Falso

Sono vini dolci liquorosi:

- Primitivo di Manduria Dolce Naturale
- ✓ Aleatico di Gradoli
- Erbaluce di Caluso
- ✓ Moscato di Noto
- Moscato di Trani
- ✗ Moscadello di Montalcino
- ✓ Porto Ruby
- Moscato di Sorso-Sennori

Il Tokaji Aszù Eszencia è ottenuto con il 50% di uve botritizzate e 50% di uve appassite senza Botryits

- ✗ Vero
- Falso

È un profumo che caratterizza un vino ottenuto da uve aggredite da Botrytis cinerea:

- Albicocca candita
- Dattero
- Fico bianco secco
- ✓ Zafferano

Il Madera è un vino passito spagnolo

- ✗ Vero
- Falso

Indicare le tipologie del Porto:

- Fino
- Rosè
- ✓ Crusted
- ✗ Quinta
- ✗ Oloroso
- LBV

Il Porto Vintage è ottenuto con vini di più annate.

- ✗ Vero
- Falso

Il Marsala Vergine può presentarsi di gusto semisecco

- Vero
- ✓ Falso

Il Vermouth è un vino liquoroso

- Vero
- ✗ Falso

Un vino aromatizzato richiede l'aggiunta di zucchero

- Vero
- ✗ Falso

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

La sostanza colorante che dà il colore più intenso è:

- La catechina
- La petunidina
- ✓ La malvidina
- La cianidina

L'acido lattico è uno degli acidi presenti nel mosto d'uva

- Vero
- ✓ Falso

Nella polpa dell'acino è da evitare la presenza di zucchero infermentescibile

- Vero
- ✓ Falso

Quale affermazione sui tannini e polifenoli non è corretta?

- ✓ La concentrazione degli antociani è massima al momento della maturità aromatica
- ✓ La concentrazione dei tannini è massima al momento della maturità aromatica
- I polifenoli svolgono azione protettiva contro eventuali ossidazioni
- I tannini si trovano nelle bucce, nei vinaccioli e nei raspi

Il pericarpo dell'acino contiene i tannini

- ✓ Vero
- Falso

La presenza nella polpa dell'acino di minerali, come il rame, può apportare la sfumatura cromatica ramata o buccia di cipolla al vino rosato

- ✗ Vero
- Falso

La fermentazione in bianco corrisponde a una vinificazione:

- ✓ Senza contatto del mosto con le bucce
- Di sole uve bianche
- A bassa temperatura
- Di uve aromatiche

La pruina non è in grado di proteggere l'acino dai parassiti.

- Vero
- ✓ Falso

Nei vini DOCG non è ammesso l'uso di lieviti chimici.

- Vero
- ✓ Falso

I minerali presenti nella polpa dell'acino, quali calcio, magnesio e ferro, non apportano sapidità al vino.

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

È il nome di una botte dove si affina il Whisky?

- Bott
- ✓ Butt
- Bitt
- Bett
- Batt

Il Cognac è un distillato di vino bianco, anche ottenuto da uve a bacca nera, prodotto nel sud-ovest della Francia

- Vero
- ✓ Falso

La tripla distillazione è una peculiarità del Whiksey Irlandese.

- ✓ Vero
- Falso

La Grappa è un distillato di mosto d'uva

- Vero
- ✓ Falso

Nella distillazione del Cognac è un obbligo legislativo l'uso del pre-riscaldatore del vino.

- Vero
- ✓ Falso

L'Armagnac ha colore più o meno ambrato, il Blanche Armagnac ha colore "bianco".

- ✓ Vero
- Falso

Il titolo alcolometrico minimo della grappa varia in base dall'essere o meno a indicazione geografica.

- ✓ Vero
- Falso

Non è un distillato?

- ✓ Sake
- Rum
- ✓ Chartreuse
- Slivovitz
- Vodka

Nella composizione chimica del distillato non sono presenti zuccheri

- Vero
- ✓ Falso

I Whisky Pure Malt e i Single Malt sono ottenuti dalla stessa materia prima

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

La difficoltà dell'esame olfattivo del vino consiste nel fatto che le sostanze odorose sono molto meno concentrate di ciò che si trova in natura e possono essere mascherate da altre componenti.

- ✓ Vero
- Falso

L'elaborazione di un profumo, il suo riconoscimento, è una percezione

- ✓ Vero
- Falso

L'ambiente pedoclimatico (terroir) in cui vive il vitigno dà profumi tipici al vino; nel Collio goriziano l'uva friulano acquista un particolare profumo di:

- Pietra focaia
- ✗ Timo e basilico
- Mandorla gradevolmente amarognola
- Peperone giallo

Il profumo fragrante nasce dalla fermentazione malolattica

- Vero
- ✓ Falso

L'allenamento a odorare un gruppo di profumi sviluppa l'abilità a identificare tutti gli odori

- Vero
- ✓ Falso

Quale delle seguenti sfumature odorose di appartiene alla famiglia del "vegetale":

- Iodio
- Smalto
- Ceralacca
- ✓ Tabacco

L'eugenolo dà profumo che ricorda il chiodo di garofano

- ✓ Vero
- Falso

Un'intensità olfattiva "molto intenso" è anticipatrice di una complessità olfattiva "ampia"

- Vero
- ✓ Falso

Il profumo fragrante in un vino rosso si accentua con il passare del tempo

- Vero
- ✓ Falso

Il guaiacolo è responsabile del profumo di liquirizia e pepe nero nel vino.

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Al sommelier non compete il servizio delle bibite agli eventuali minorenni presenti al tavolo

- Vero
- ✓ Falso

L'albeisa è un forma di bottiglia utilizzata per il Barolo DOCG.

- ✓ Vero
- Falso

In un pranzo informale, se c'è un prelato ha la precedenza assoluta al servizio

- ✓ Vero
- Falso

Il tappo dello Champagne non va mai presentato al cliente.

- Vero
- ✓ Falso

La cantina ideale deve avere una temperatura tra 11 e 15 °C

- ✓ Vero
- Falso

Per poter realizzare un buon assortimento di vini alla vendita, il sommelier deve definire il target della clientela

- ✓ Vero
- Falso

La temperatura di servizio di uno spumante Brut ottenuto con il metodo Charmat è uguale a quella di uno spumante Brut ottenuto con il Metodo Classico.

- ✓ Vero
- Falso

Il termometro a lettura rapida si inserisce nel collo della bottiglia

- Vero
- ✓ Falso

La bottiglia del vino è servita alla destra dell'ospite

- ✓ Vero
- Falso

In un pranzo informale il servizio del vino al tavolo procede in senso antiorario

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

La sigla LBV indentifica una tipologia di Madera che non è stato sottoposto al processo di "estufagem"

- Vero
- ✓ Falso

Il Vermouth è un vino a cui sono stati aggiunti aromi, ma non alcol

- Vero
- ✓ Falso

Marsala e Porto si ottengono con lo stesso sistema di fortificazione

- Vero
- ✓ Falso

Il Marsala fa parte dei vini "conciati", ma il Marsala Vergine non lo è.

- ✓ Vero
- Falso

Nel linguaggio enologico un vino botritizzato è diverso da un muffato.

- Vero
- ✓ Falso

Il Madera è un vino passito spagnolo

- Vero
- ✓ Falso

È un vino liquoroso che può essere ottenuto anche con l'impiego della mistella?

- Sherry
- ✓ Marsala
- Banyuls
- ✓ Pineau de Charentes
- Vernaccia di Oristano

Quali sono gli aspetti essenziali del Marsala?

- È obbligatorio l'invecchiamento con sistema soleras
- ✓ Il Soleras Stravecchio ha l'invecchiamento più lungo
- ✓ È un vino "conciato"
- ✓ Si ottiene anche nella versione dolce
- La vinificazione delle uve bianche avviene a contatto con le bucce
- In base al residuo zuccherino si trovano le versione secco e semidolce

Il Marsala è un vino liquoroso

- ✓ Vero
- Falso

Lo stile dello Sherry è la conseguenza dell'affinamento in bottiglia

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

La pratica del governo alla Toscana e quella del rigoverno si effettuano nello stesso periodo.

- Vero
- ✓ Falso

Sono affermazioni corrette parlando di vinificazione in rosso:

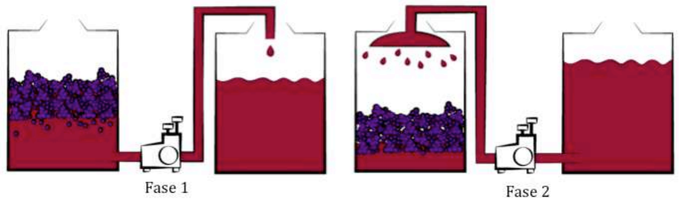
- Lo strato compatto che si forma in superficie durante la fermentazione si chiama "cappello delle fecce"
- ✓ Follatura e rimontaggio sono utili per estrarre le sostanze dalle bucce
- ✓ Nella vinificazione in rosso si ottiene il vino fiore, non il mosto fiore
- Il délestage è un'utile operazione per estrarre tutte le componenti aromatiche

L'ossidazione delle sostanze coloranti dà un sapore un po' amaro al vino

- ✓ Vero
- Falso

Nella fermentazione in bianco, le vinacce tendono a salire in superficie, formando il cappello

- Vero
- ✓ Falso



Nella vinificazione in rosso, la ricerca dell'estrazione dei migliori componenti fenolici e del carattere fruttato più espressivo è una pratica consueta, come si chiama quella qui visualizzata?

- Rimontaggio
- Follatura
- ✓ Delestage

Sono affermazioni corrette parlando di polifenoli:

- ✓ Il resveratrolo è un polifenolo
- I polifenoli non influenzano il colore dei vini rossi, piuttosto quello dei bianchi
- ✓ I pigmenti coloranti sono a tutti gli effetti dei polifenoli
- Con la maturazione tecnologica si controlla anche la concentrazione dei polifenoli

La fioretta è un velo biancastro che si forma sulla superficie del vino e apporta preziose ossidazioni, tipo "flor" nello Sherry.

- Vero
- ✓ Falso

I minerali presenti nella polpa dell'acino, quali calcio, magnesio e ferro, non apportano sapidità al vino.

- Vero
- ✓ Falso

Sono affermazioni corrette parlando di vinificazione in bianco:

- ✓ Nella criomacerazione il mosto, con gli acini interi, si raffredda fino a 0-2 °C
- Si ottiene il mosto fiore, ma non il vino fiore
- La temperatura di fermentazione è uguale a quella utilizzata nella vinificazione in rosso
- ✓ Si possono aggiungere lieviti selezionati

La follatura è una pratica enologica che consiste nell'estrarre le vinacce dall'interno del mosto.

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 20 domande su 20

L'effetto sul profumo e sul gusto prodotto dalla presenza della CO2 nel vino è simile a quello prodotto dall'alta temperatura
- Vero
- ✓ Falso

Il termine Classico indica un vino con periodo di maturazione più lungo
- Vero
- ✓ Falso

La consistenza non si valuta in presenza di una quantità, anche ridotta, di anidride carbonica
- ✓ Vero
- Falso

La tonalità del colore di un vino rosso non dipende dal vitigno.
- Vero
- ✓ Falso

Nel tastevin la bolla convessa di livello serve per ossigenare il vino
- Vero
- ✓ Falso

La maturazione tecnologica è valutata in base al rapporto tra zuccheri e acidi nel vino
- Vero
- ✓ Falso

Le uve per il Vin Santo subiscono un appassimento artificiale
- ✓ Vero
- Falso

L'umidità ottimale della cantina è tra il 65 e il 70%
- ✓ Vero
- Falso

La bottiglia del vino è servita alla destra dell'ospite
- ✓ Vero
- Falso

Un vino rosso rosso aranciato poco intenso che presenta al gusto un'accentuata astringenza denota un'anomalia gustativa
- ✓ Vero
- Falso

Le Ale sono birre ad alta fermentazione
- ✓ Vero
- Falso

Il profumo può raccogliere anche sensazioni termiche, caldo/freddo
- ✓ Vero
- Falso

Un vino rosso maturo ha un bouquet con sfumature di speziatura e un fruttato che ricorda i piccoli frutti rossi ancora non completamente maturi
- Vero
- ✓ Falso

I polifenoli hanno proprietà protettive contro l'ossidazione
- ✓ Vero
- Falso

L'indicazione "vino novello" è obbligatoria nei vini DOC
- Vero
- ✓ Falso

La decantazione è utile per servire il vino alla giusta temperatura
- Vero
- ✓ Falso

Il bicchiere "napoleon" è ideale per servire la grappa ambrata
- Vero
- ✓ Falso

La maturazione dell'uva porta a un incremento di zuccheri e acidi
- Vero
- ✓ Falso

Le birre ad alta fermentazione sono ottenute con fermentazione primaria a una temperatura di circa 20°C
- ✓ Vero
- Falso

La temperatura di servizio di una birra Stout è di 4-6 °C
- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

L'equilibrio gustativo del vino non ha riflessi sulla gradevolezza olfattiva

- ✓ Vero
- Falso

Quali sono gli effetti odorosi procurati da una presenza eccessiva di composti solforosi nel vino?

- Odore di pietra focaia
- ✓ Odore e sapore di cipolla
- Odore e sapore di pipì di gatto
- Odore di pelliccia bagnata

Quale delle seguenti affermazioni è corretta, parlando di esame olfattivo del vino?

- Profumi di frutta rossa si riscontrano esclusivamente nei vini rossi
- ✓ Una maggiore presenza di CO_2 in un vino spumante, può portare ad una maggiore intensità olfattiva
- Un vino contenente una quantità di alcol del 15% presenta con una sensazione di pungenza al naso
- L'acidità volatile per essere percepita necessita di una bassa temperatura di servizio

Non è necessario separare di qualche secondo un'inspirazione dall'altra perché si perde il filo dell'indagine olfattiva

- Vero
- ✓ Falso

Un'olfazione intensa, prolungata e continua può portare ad un aumento della sensitività

- Vero
- ✓ Falso

L'eugenolo dà profumo che ricorda il chiodo di garofano

- ✓ Vero
- Falso

Sono affermazione false parlando di esame olfattivo del vino:

- ✓ Un vino rosso maturo ha un bouquet con sfumature di speziatura, e piccoli frutti rossi appena maturi
- C'è una relazione tra il terreno in cui la vite affonda le radici e i profumi che possono presentarsi nel vino
- Solitamente il profumo di miele di acacia è avvertibile nei vini bianchi dolci ottenuti con tecnica non ossidativa
- La prima fase dell'indagine olfattiva è la verifica della presenza/assenza dei difetti
- ✓ Il descrittore "fragrante" appartiene alla famiglia degli aromi terziari
- ✓ Il termine "etereo" descrive un vino ricco di alcol etilico

I profumi retronasali si discostano da quelli percepiti per via diretta solo nella proporzione e nella quantità, non in qualità.

- ✓ Vero
- Falso

C'è una certa relazione tra il terreno in cui la vite affonda le radici e i profumi che possono presentarsi nel vino

- ✓ Vero
- Falso

Un vino rosso maturo ha un bouquet con sfumature di speziatura, fiori secchi e piccoli frutti rossi appena maturi

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Il Prosecco col "fondo" è tale perché non è mai stato sottoposto a filtrazione?

- Vero
- ✓ Falso

Lo spumante bianco ottenuto con il metodo del transfert (Marone-Cinzano) non è prodotto nella tipologia pas dosè

- ✗ Vero
- Falso

Quale affermazione è falsa?

- ✓ Nel Trento DOC non è ammesso il pinot meunier
- ✓ Nell'Oltrepo' Pavese Metodo Classico il vitigno dominante è lo chardonnay
- Nello Champagne è ammesso il pinot bianco
- ✓ Nel Franciacorta Satén è consentito l'impiego del pinot nero
- Il Crémant de la Loire si ottiene con chenin blanc
- Nel Conegliano Valdobbiadene-Prosecco è ammesso l'uso dell'uva glera lunga

La presenza di una spuma sottile e persistente nello spumante è dovuta anche alla maturazione sui lieviti.

- ✓ Vero
- Falso

Quali affermazioni sono corrette parlando di vini spumanti e frizzanti?

- ✓ Il vino spumante può essere gassificato
- Il vino frizzante deve avere una sovrapressione minima di 2,5 bar
- ✓ Il liqueur de tirage contiene anche sostanze minerali
- I vini frizzanti si ottengono solo con il metodo Charmat
- Nella produzione dei vini spumanti DOCG la sboccatura deve avvenire à la volée
- ✓ Lo spumante Brut nature può contenere residuo zuccherino

Il vino da destinare alla spumantizzazione con metodo Classico per produrre le versione Riserva, deve essere conservato in barrique per ottenere una migliore complessità olfattiva.

- Vero
- ✓ Falso

Il Prosecco col "fondo" è ottenuto con rifermentazione Charmat lunga?

- Vero
- ✓ Falso

Lo spumante sec o dry può contenere tra i 15 e i 35 g/l di zucchero

- Vero
- ✓ Falso

Nella produzione dei vini spumanti dolci con Metodo Martinotti, per bloccare l'azione dei lieviti si interviene abbassando la temperatura del mosto fino a -4/-5 °C.

- ✓ Vero
- Falso

Con il metodo transfert (Marone-Cinzano) non è possibile ottenere un vino spumante dolce

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 6 domande su 10

La concentrazione di acidi fissi nella polpa dell'acino è influenzata dall'escursione termica?

- ✓ Vero
- Falso

Nota la quantità di zuccheri del mosto, il grado alcolico del vino si calcola moltiplicando quel valore per:

- 1,2
- 0,8
- ✓ 0,6

L'uva barbera è molto ricca di malvidina e, rispetto al nebbiolo, che ne è povero, ha un colore rosso più intenso.

- Vero
- ✗ Falso

La fotosintesi è il processo che consente alla pianta di assimilare i nutrimenti necessari alla sua crescita, la temperatura ottimale per la fotosintesi è tra 22-27°C

- ✓ Vero
- Falso

Aumentare la densità d'impianto in vigna che cosa produce?

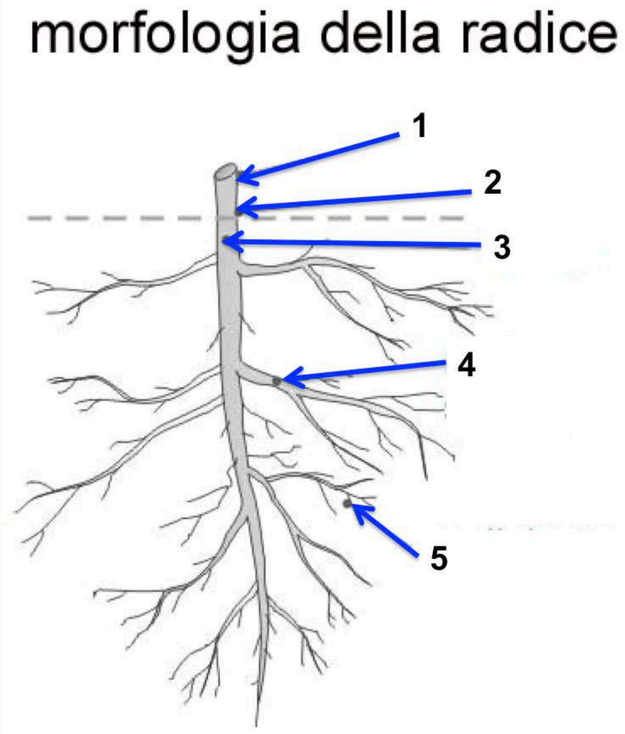
- Una competizione negativa tra le piante
- Maggior rigoglio vegetativo
- ✓ Maggiore esplorazione in profondità del terreno da parte delle radici
- Maggiore espansione in superficie del terreno da parte delle radici

La pergola è una forma di allevamento della vite che si adatta a particolari condizioni ambientali, in quale zona è molto diffusa?

- Alto Adige
- Trentino
- Friuli Venezia Giulia
- ✗ Marche
- Toscana
- Sicilia

Il terreno sabbioso favorisce la produzione di vini bianchi strutturati e longevi

- ✗ Vero
- Falso



Dov'è il fittone?

- 4
- ✓ 3
- 2
- 1

L'uva barbera, molto diffusa in Piemonte, ha una maturazione medio-tardiva

- Vero
- ✗ Falso

L'escursione termica incide anche sulla concentrazione di acidi fissi nella polpa dell'acino

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Nella produzione delle birre a fermentazione spontanea, il mosto è esposto all'aria per favorire l'inoculo naturale rappresentato da lieviti e batteri lattici, che danno gusti molto cremosi

- ✗ Vero
- Falso

La birra Pils è leggeremente più amarognola di una Lager

- Vero
- ✗ Falso

Una eccessiva durezza nell'acqua utilizzata nella produzione della birra può provocare una effetto gustativo poco gradevole.

- ✓ Vero
- Falso

Nelle birre Pilsner il flavour che resta dopo la deglutizione è spesso avvertibile come nota verde di luppolo

- ✓ Vero
- Falso

La fermentazione di una birra Ale avviene con i Saccharomyces cerevisiae

- ✓ Vero
- Falso

Nel tempo il colore, soprattutto delle birre Lager chiare, tende al bruno

- ✓ Vero
- Falso

È un difetto olfattivo della birra dovuto all'ossidazione:

- ✓ Cartone bagnato
- ✓ Metallico
- Gomma bruciata
- Mais cotto
- ✓ Cuoio

Un leggero sapore e/o flavor amarognolo è presente in quasi tutti gli stili della birra, anche per bilanciare la dolcezza del malto.

- ✓ Vero
- Falso

Le Birre "pale ale" e "bitter" hanno un sapore amaricante molto intenso, nel qual caso è accettata anche una sensazione di astringenza.

- Vero
- ✓ Falso

Dopo l'aggiunta dei lieviti inizia la fermentazione primaria della birra, che in caso di birre a bassa fermentazione si svolge a una temperatura intorno ai 10°C

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Parlando di enologia quali affermazioni sono corrette?

- L'osmosi inversa può essere applicata al vino e non al mosto
- ✓ Nel mosto si possono trovare le muffe
- ✗ Un'ottimale fermentazione malolattica nella produzione del vino rosso avviene con il contatto con le bucce
- Nella fermentazione intracellulare, quella della macerazione carbonica, non c'è l'intervento dei lieviti

In Francia è permesso aggiungere saccarosio al mosto.

- ✓ Vero
- Falso

L'anidride solforosa è un normale costituente del vino e si accumula anche con l'azione dei lieviti durante la fermentazione alcolica; quanti mg/l se ne possono generare?

- 25 mg/l
- 45 mg/l
- 55 mg/l
- ✓ 65 mg/l

L'acido malico non è più intenso in acidità rispetto all'acido lattico.

- Vero
- ✓ Falso

La fermentazione malolattica rende in vino più morbido e vivace

- Vero
- ✓ Falso

L'odore di tappo è una malattia del vino

- Vero
- ✓ Falso

Parlando di enologia quali affermazioni sono corrette?

- ✓ Nelle uve poco mature lo zucchero più presente è il glucosio
- Tutti i batteri presenti nel mosto praticamente inutili
- Il carbonato di calcio può essere addizionato al mosto per diminuire il tannino
- La presenza dell'azoto nel mosto aumenta la produzione di eteri
- Nei primi giorni di fermentazione con contatto con bucce e vinaccioli sono estratti soprattutto i tannini
- ✓ Alla fine della fermentazione tumultuosa (in rosso) si procede alla svinatura e successivamente alla torchiatura della vinacce

Le sostanze minerali presenti nel mosto sono fondamentali per il metabolismo dei lieviti.

- Vero
- ✗ Falso

Quali di queste sostanze sono contenute nei vini bianchi?

- ✓ Acqua
- ✓ Terpeni
- ✓ Sali minerali
- Tannini
- ✓ Acido acetico

Nella vinificazione in rosso la pigiatura deve essere energica per estrarre tutti i tannini

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Il tappo di un vino spumante ottenuto con Metodo Classico non va presentato al cliente.

- Vero
- ✓ Falso

Il bicchiere a tulipano svasato è ideale per servire le Golden Ale belghe

- ✓ Vero
- Falso

La caraffatura non si effettua per i vini spumanti.

- Vero
- ✓ Falso

I vini rossi maturi e strutturati devono essere serviti, in estate, alla temperatura di 12-14 °C

- Vero
- ✓ Falso

La bottiglia di un vino rosato frizzante si serve all'ospite:

- ✓ a destra
- a sinistra
- è indifferente, destra o sinistra
- di fronte

La birra Stout si serve a una temperatura di 8-10 °C

- Vero
- ✓ Falso

La temperatura ideale della cantina deve essere compresa tra:

- ✓ 11-15 °C
- 10-13 °C
- 14-16 °C
- 12-17 °C

Il tumbler basso è ideale per servire il Whiskey a cui si vuole aggiungere dei cubetti di ghiaccio

- ✓ Vero
- Falso

La temperatura di servizio di un vino bianco evoluto e di grande struttura e morbidezza è di:

- 8-10 °C
- 10-12 °C
- ✗ 12-14 °C

Al sommelier compete anche il servizio dei sigari. Essi devono essere conservati in appositi umidificatori a un tasso di umidità tra:

- 45-65%
- 55-65%
- ✓ 65-75%
- 75-85%

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

L'astringenza è dovuta a un'eccessiva presenza di tannini e può provocare anche un'anomalia nel gusto

- ✓ Vero
- Falso

Parlando di equilibrio gustativo del vino quale affermazione non è corretta?

- Nei vini bianchi vivaci e frizzanti è accettabile una predominanza delle durezze
- ✓ Un vino alcolico non sarà perfettamente equilibrato
- Un vino "poco equilibrato" crea una condizione gustativa inaccettabile
- Un vino equilibrato non garantisce una qualità eccellente

L'equilibrio è il risultato del rapporto tra le varie componenti del vino che concorrono a definirne la piacevolezza gustativa in riferimento alla categoria.

- ✓ Vero
- Falso

Un vino secco presenta alcol svolto, ma non quello potenziale

- Vero
- ✗ Falso

La sapidità è una microsensazione legata anche alla presenza di solfati

- Vero
- ✗ Falso

La struttura e il profumo di un vino bianco dipende anche dalla macerazione pellicolare

- ✓ Vero
- Falso

È l'acido che incide maggiormente dal punto di vista del sapore acido:

- Citrico
- Malico
- ✗ Tartarico
- Succinico

L'intensità gusto-olfattiva di un vino è un indice assoluto di qualità

- Vero
- ✓ Falso

Sono affermazioni false parlando di esame gusto-olfattivo del vino

- ✓ Gli estremi della scale di valutazione indicano sempre situazioni negative
- Un'eccessiva presenza di anidride solforosa nel vino ne inaridisce il gusto
- L'azione dell'etanolo smussa la durezza prodotta dalle sostanze minerali e dai tannini
- Nel vino spumante bianco extra-dry, ottenuto con metodo Martinotti, l'aroma di bocca contribuisce a definire al meglio l'equilibrio gustativo

Nel vino rosato secco, più del rosso, l'intensità del gusto è correlata con la densità, lo spessore e la concentrazione del colore, oltre che con la tonalità.

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Una volta terminato il "remuage", le bottiglie dello spumante devono essere sottoposte alla sboccatura nel minor tempo possibile

- Vero
- ✓ Falso

Quale affermazione è vera?

- ✓ Nel Trento DOC è ammesso il pinot meunier
- ✓ Nell'Oltrepo' Pavese Metodo Classico il vitigno dominante è il pinot nero
- Nell'Oltrepo' Pavese Metodo Classico il vitigno dominante è lo chardonnay
- ✓ Nel Franciacorta Satén non è consentito l'impiego del pinot nero
- ✓ Nel Colli Asolani Prosecco è ammesso l'uso dell'uva bianchetta
- Non possono essere ottenuti vini spumanti DOP se si impiega il metodo ancestrale

La presenza di una spuma sottile e persistente nello spumante è dovuta anche alla maturazione sui lieviti.

- ✓ Vero
- Falso

Quali affermazioni sono false parlando di vini spumanti e frizzanti?

- ✓ Il vino spumante rosato DOC può essere gassificato
- Il vino frizzante non deve avere una sovrapressione minima di 2,5 bar
- ✓ Il liqueur de dosage contiene anche sostanze minerali
- ✓ I vini spumanti da uve aromatiche si ottengono solo con il metodo Charmat
- Nella produzione dei vini spumanti DOCG la sboccatura non deve avvenire esclusivamente à la volée
- Lo spumante Zero Dosage può contenere residuo zuccherino, però non oltre i 3 g/l

Per gli spumanti Metodo Classico millesimati l'affinamento minimo sui lieviti è di 12 mesi.

- Vero
- ✓ Falso

Il "pied de cuve" è fondamentale per innescare la rifermentazione in bottiglia

- Vero
- ✓ Falso

Quale affermazione è falsa?

- ✓ Nel Cava è ammesso il pinot meunier
- ✓ Nell'Oltrepo' Pavese Metodo Classico il vitigno dominante è il pinot bianco
- Nello Champagne è ammessa l'uva arbanne
- ✓ Nell'Asti Docg si può usare il moscato bianco e il giallo
- Il Crémant de la Loire non si ottiene con l'uva aligoté
- Il Moscato di Sardegna DOC si ottiene anche da uve stramature

Uno spumante brut ha una quantità di zuccheri inferiore a 5 g/l

- Vero
- ✓ Falso

Il Prosecco col "fondo" è ottenuto con rifermentazione Charmat lunga?

- Vero
- ✓ Falso

Il termine "Crémant" indica un vino spumante non sottoposto a rifermentazione in bottiglia

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Sono affermazioni corrette parlando della polpa dell'acino:

- La polpa a diretto contatto con la buccia è poco ricca di zuccheri
- ✗ La parte interna della polpa contiene meno acidi e più zuccheri
- ✓ Il 75%-85% del peso dell'acino è costituito dalla polpa
- Nella polpa sono presenti solo zuccheri fermentescibili

Le decise escursioni termiche tra il giorno e la notte favoriscono l'intensità e la finezza dei profumi del vino

- ✓ Vero
- Falso

Nel mosto non sono presenti microrganismi.

- Vero
- ✓ Falso

La mancata irrigazione delle vigna durante una stagione estiva molto secca e arida che cosa provoca?

- Incrementa la produzione dei fenoli
- Fa diminuire gli acidi e gli zuccheri
- Aumenta la parte fogliare e diminuisce quella a frutto
- ✓ Si blocca la crescita della pianta

Quali vitigni sono caratterizzati da sentori vegetali?

- ✓ Cabernet franc
- ✓ Cabernet sauvignon
- Nebbiolo
- Pinot nero
- ✓ Sauvignon
- Sangiovese grosso

Qual è il nome di questo sistema di allevamento della vite?

- ✓ Capovolto doppio
- Alberello
- Cordone speronato
- Guyot

I terreni con decisa componente acida donano vini con colore poco intensi

- ✓ Vero
- Falso

Quali affermazioni sono corrette parlando di polpa dell'acino?

- ✓ Conoscendo la quantità di zucchero presente nella polpa si può calcolare il titolo alcolometrico del vino
- Da un grammo di zucchero si ottengono 0,8 ml di alcol etilico
- All'interno dell'acino le trasformazioni a carico degli zuccheri avvengono soprattutto sul fruttosio
- ✓ La percentuale degli zuccheri presenti nella polpa varia in funzione del grado di maturazione

I lieviti indigeni si trovano sulla buccia, quelli selvaggi sui raspi

- Vero
- ✓ Falso

Tra i dettami della viticoltura biodinanica troviamo?

- ✓ Non usare lieviti aromatici
- Vendemmia meccanica
- ✓ Uso di filtrazione a determinate condizioni
- Uso biennale di fertilizzanti chimici
- ✓ Uso di fertlizzanti vegetali

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Sono birre con colore ambrato?

- ✗ Stout
- Bitter Ale
- Brown Ale
- ✓ Strong Ale
- ✗ India Pale Ale
- Lager

Il grado saccarometrico delle birre corrisponde al loro titolo alcolometrico

- Vero
- ✓ Falso

Una eccessiva durezza nell'acqua utilizzata nella produzione della birra può provocare una effetto gustativo poco gradevole.

- ✓ Vero
- Falso

Nella produzione delle birre a fermentazione spontanea, il mosto è esposto all'aria per favorire l'inoculo naturale rappresentato da lieviti e batteri lattici, che danno gusti molto cremosi

- Vero
- ✓ Falso

Le birre Lager possono ricordare l'aroma, non sempre piacevole, del mais cotto

- ✓ Vero
- Falso

Per questa birra si utilizzano lieviti selvatici:

- Ale
- Barley Wine
- ✓ Lambic
- Pils

Quali affermazioni sono corrette per la birra

- ✓ Il lievito impiegato per ottenere birre a fermentazione bassa è il Saccharomyces uvarum
- L'eventuale nota aromatica di Rum è dovuta all'aggiunta del distillato
- Il luppolo non contiene tannini
- ✓ Una leggera opalescenza all'esame visivo non è un grave difetto

L'American Lager è una birra che si può servire anche a 5°C

- ✓ Vero
- Falso

La fermentazione di una birra Ale avviene con i Saccharomyces cerevisiae

- ✓ Vero
- Falso

La Mild Ale è una birra a bassa fermentazione

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

La quantità di anidride carbonica disciolta nel vino è un fattore che influenza la dimensione delle bollicine

- ✓ Vero
- Falso

La consistenza può aiutare il degustatore nella verifica della corrispondenza tipologica del vino

- ✓ Vero
- Falso

La tonalità carminio può spesso rappresentare una fase di maturità dei vini rossi.

- ✓ Vero
- Falso

L'aggettivo "brillante" è riservato solo agli spumanti ottenuti con Metodo Classico di colore bianco

- ✗ Vero
- Falso

Sono sostanze responsabili della consistenza visiva del vino:

- ✓ Glucosio
- Terpeni
- ✓ Gomme
- Cationi
- ✓ Polisaccaridi
- CO2

Che cos'è l'effetto Marangoni?

- Il rapporto tra il peso specifico del vino e la densità del medesimo
- La variabilità della densità del movimento del liquido
- ✓ La formazione degli archetti
- La risalita del vino per capillarità all'interno del bevante

L'ossidazione accentua la densità del colore nel vino bianco

- Vero
- ✗ Falso

L'esame visivo del vino inizia con la mescita nel bevante/coppa

- ✓ Vero
- Falso

Qual è la sostanza che ha più responsabilità nella creazione dell'effetto Marangoni?

- Il tannino
- I terpeni
- L'anidride carbonica
- ✓ L'etanolo
- Gli antociani

Se la spuma fuoriesce dalla bottiglia dopo l'apertura significa che la qualità dello spumante non è perfetta

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Quali vini per questo calice?

- Franciacorta Satèn
- Moscadello di Montalcino
- ✓ Malvasia di Castelnuovo Don Bosco
- Trentino Moscato Rosa
- ✓ Moscato di Sardegna

Il cavatappi a lame è utile serve per aprire bottiglie di spumante dopo una lunga sosta in cantina

- ✗ Vero
- Falso

I vini rossi strutturati ed evoluti sono serviti a 18-20 °C.

- ✗ Vero
- Falso

È corretta questa immagine, in cui è rappresentata una bottiglia di spumante posta a raffreddare?

- Vero
- ✓ Falso

Se il vino risulta leggermente difettoso (sentore di tappo) all'esame olfattivo, qual è il comportamento ottimale?

- Si cambia vino velocemente senza fare alcun commento con il cliente
- ✓ Si spiega al cliente qual è il difetto e si cambia la bottiglia
- Si fa degustare al cliente chiedendo conferma del difetto
- Si serve al cliente come se il difetto non esistesse

Le informazioni che devono essere presenti nella carta dei vini sono: nome del vino, nome del produttore, annata, prezzo e capacità della bottiglia.

- ✗ Vero
- Falso

Il bicchiere "napoleon" è usato anche per servire il Porto Garrafeira

- Vero
- ✓ Falso

In caso di servizio di un Whisky da bottiglia aperta, non è indispensabile servirne un po' per la verifica al cliente.

- Vero
- ✓ Falso

In caso di proposta di vini al carrello si dovrebbe prevedere almeno otto tipologie di vino

- ✓ Vero
- Falso

In caso di servizio del vino al bicchiere usando il Coravin da una bottiglia da cui è già stato servito il vino a un cliente, non è necessario versarne un po' al nuovo cliente per attenderne il consenso.

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

La quantità di alcol propilico e butilico presente nel vino non apporta alcun contributo all'effetto pseudocalorico, invece rinforza un po' l'effetto morbido

- Vero
- ✓ Falso

Nel vino bianco, più del rosso, l'intensità del gusto è correlata con la densità, lo spessore e la concentrazione del colore, oltre che con la tonalità.

- Vero
- ✓ Falso

Le componenti dal gusto aromatico sono le responsabili chimiche delle sensazioni gustative e tattili

- Vero
- ✓ Falso

Un vino rosso aranciato caratterizzato da un profilo olfattivo di evoluzione che presenti un'accentuata astringenza denota un'anomalia gustativa che difficilmente potrà essere risolversi con il tempo

- ✓ Vero
- Falso

Un vino dallo stato evolutivo "maturo" può ancora migliorare

- Vero
- ✓ Falso

Il profumo e/o il flavor di lampone appena maturo può ricordare il gusto dell'acidità tartarica

- Vero
- ✓ Falso

Il gusto si compone di sensazioni saporifere e tattili

- ✓ Vero
- Falso

Un vino rosso "maturo" deve avere sempre tannicità moderata e spiccate doti di morbidezza

- Vero
- ✓ Falso

Quale affermazione sui tannini è falsa?

- "Poco tannico" si può riscontrare raramente in alcuni vini bianchi, nei vini rosé, fermi o spumanti, e nei vini bianchi ottenuti per macerazione.
- ✓ I tannini non contribuiscono a determinare la struttura del vino
- ✓ "Astringente" identifica un effetto gustativo che determina una irrimediabile anomalia
- Il tannino può lasciare un finale di bocca più o meno amaricante

In uno spumante prodotto con metodo charmat l'effervescenza è sempre delicata o moderata

- Vero
- ✓ Falso

francesco.ercolani

Prossimi quiz d'esame
> Quiz delle 20:30 del 25/03/2024

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Quali affermazioni relative alla legislazione del vino sono false?

- ✓ La menzione “vigna” può essere utilizzata per DOP e IGP
- La menzione “Superiore” non può essere abbinata alla menzione Riserva
- I disciplinari di produzione delle DOP regolamentano sempre la gradazione alcolica minima del vino
- ✓ I vini Generici o Varietali hanno una loro regolamentazione geografica

Tra le menzioni tradizionali che la legislazione prevede che possano essere indicate in etichetta si trovano?

- Vino da uve ghiacciate
- Vino da uve stramature
- ✓ Vino liquoroso
- ✗ Vino cotto

È obbligatorio riportare In etichetta l’indicazione dell’imbottigliatore

- ✓ Vero
- Falso

Nei vini spumanti l'indicazione Metodo Classico non può essere seguita dal nome geografico della zona in cui si produce il vino.

- Vero
- ✗ Falso

La menzione "filtrato dolce" non è più consentita dall'attuale legislazione vitivinicola

- Vero
- ✓ Falso

In Liguria è autorizzato l’impiego della menzione Vin de pays

- ✗ Vero
- Falso

Il disciplinare di produzione regolamenta la quantità minima per ceppo

- Vero
- ✓ Falso

La gradazione alcolica del vino è regolamentata dai disciplinari di produzione, che nella classificazione DOCG stabilisce il titolo alcolometrico minimo e massimo

- Vero
- ✓ Falso

L’indicazione del volume nominale della bottiglia può essere riportato in etichetta in modo orizzontale e verticale

- Vero
- ✓ Falso

L’obbligo di indicare in etichetta la presenza di anidride solforosa scatta a partire da un quantitativo di:

- 5 mg/l
- 20 mg/l
- ✓ 10 mg/l
- 14 mg/l
- 24 mg/l

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Gli acidi organici apportano anche sapidità al vino.

- Vero
- ✗ Falso

L'acido lattico è uno degli acidi presenti nel mosto d'uva

- Vero
- ✓ Falso

Un vantaggio di fermentare a temperatura molto bassa (10°C) è una maggiore produzione di esteri aromatici.

- ✓ Vero
- Falso

Un mosto contenente il 20% di zuccheri dà un vino con il 12% di alcol svolto.

- ✓ Vero
- Falso

Le sostanze minerali sono contenute soprattutto nella buccia dell'acino

- Vero
- ✓ Falso

La petunidina è una sostanza terpenica

- ✗ Vero
- Falso

Parlando di enologia quali affermazioni sono corrette?

- ✗ L'alta temperatura del mosto provoca con facilità la flocculazione
- Gli enzimi presenti nel mosto non favoriscono l'illimpidimento
- ✓ I lieviti saccharomyces cerevisiae responsabili della trasformazione del mosto in vino sono anche impiegati nella produzione del pane
- I lieviti apiculati hanno la forma di un piccolo limone

Da 1 grammo di zucchero si ottiene circa 0,8 ml di alcol

- Vero
- ✓ Falso

Sono affermazioni corrette parlando di vinificazione in rosso:

- Lo strato compatto che si forma in superficie durante la fermentazione si chiama "cappello delle fecce"
- ✓ Follatura e rimontaggio sono utili per estrarre le sostanze dalle bucce
- ✓ Nella vinificazione in rosso si ottiene il vino fiore, non il mosto fiore
- Il délestage è un'utile operazione per estrarre tutte le componenti aromatiche

Nella buccia, fin dalla fase fenologica dell'invaiatura si formano gli antociani, sostanze responsabili del colore rosso; uno di questi componenti è responsabile della colorazione rosso violetto, quale?

- Cianidina
- Quercitina
- Malvidina
- ✓ Delfidina
- Petunidina

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Quali sono i distillati la cui materia prima è la frutta?

- ✓ Mirabelle
- ✓ Armagnac
- Vodka
- Gin

La Sambuca è aromatizzata anche con i fiori di sambuco

- ✓ Vero
- Falso

Il Grand Marnier è un distillato di succo di arancie amare

- ✗ Vero
- Falso

Una fettina di lime da intingere in un po' di polvere di caffè è un buon accompagnamento per un Rum invecchiato

- ✓ Vero
- Falso

Il Cognac è un distillato di vino bianco, anche ottenuto da uve a bacca nera, prodotto nel sud-ovest della Francia

- Vero
- ✓ Falso

Non c'è alcuna differenza tra un Whisky Blended e un Vatted.

- Vero
- ✓ Falso

Con l'alambicco "coffey still" si distilla soprattutto:

- ✓ Grain Whisky
- Malt Whisky
- Whiskey
- Canadian Whisky

Il Whiskey prodotto in Irlanda si ottiene da orzo maltato e non maltato

- ✓ Vero
- Falso

In Guascogna l'uva folle blanche è chiamata picpoul

- Vero
- ✓ Falso

Non è un distillato?

- ✓ Sake
- Rum
- ✓ Chartreuse
- Slivovitz
- Vodka

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Il colore amaranto può anticipare un vino anche molto giovane, con rapporto gustativo spostato verso acidità e tannino

- ✓ Vero
- Falso

L'effetto viscoso nella consistenza principalmente in vino particolarmente ricchi di taninno

- Vero
- ✓ Falso

La tonalità del colore di un vino rosso non dipende dal vitigno.

- Vero
- ✓ Falso

Ha responsabilità nella creazione del colore giallo dorato:

- Il vitigno
- ✓ La macerazione prima della vinificazione
- L'uso di anidride solforosa
- Il processo di osmosi inversa

I riflessi color rame o tegola di un vino rosato inducono a pensare che sia stato ottenuto da uve bianche dotate di materia colorante, come il pinot grigio

- Vero
- ✓ Falso

Una minore densità colorante nei vini rossi può essere la conseguenza della precipitazione dei tartrati.

- Vero
- ✗ Falso

Oltre ai vitigni utilizzati e all'ambito produttivo, a creare la tinta dei vini rosati concorre soprattutto la durata della macerazione

- ✓ Vero
- Falso

Sono affermazioni corrette relativamente alla tecnica della degustazione, esame visivo:

- ✓ Un Barolo che ha una consistenza "viscosa" presenta un problema, mentre per un Vin Santo del Chianti può essere la normalità
- Se la spuma fuoriesce dalla bottiglia dopo l'apertura significa che la qualità dello spumante è compromessa
- Una maggiore densità di colore nei vini rossi è la conseguenza di un processo ossidativo in acciaio
- La tonalità del colore non dipende dal vitigno
- ✓ Un vino rosso acquista trasparenza con l'affinamento in bottiglia
- ✓ Il colore del vino rosato non cambia d'intensità con il passare del tempo

Qual è la sostanza che ha più responsabilità nella creazione dell'effetto Marangoni?

- Il tannino
- I terpeni
- L'anidride carbonica
- ✓ L'etanolo
- Gli antociani

Sfuggente è un termine usato per descrivere la persistenza della bollicine

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

L'associazione Italiana Sommelier è stata costituita a Milano il 7 luglio 1965

- ✓ Vero
- Falso

Nella successione dei piatti, si possono anche abbinare ad ogni portata solo spumanti, diversi per tipologia e carattere

- ✓ Vero
- Falso

L'albeisa è un forma di bottiglia utilizzata per il Barolo DOCG.

- Vero
- ✗ Falso

La glacette serve per raffreddare il vino a tavola

- ✗ Vero
- Falso

Se il vino rosso evoluto è stato portato al tavolo nel paniere, le operazioni di apertura della bottiglia devono avvenire all'interno di esso, senza estrarla

- ✓ Vero
- Falso

Nel tastevin, la bolla convessa di livello serve per ossigenare il vino

- Vero
- ✓ Falso

I bicchieri in cui si dovrà servire uno spumante Brut si ghiacciano inserendovi dei cubetti di ghiaccio per 30 secondi.

- Vero
- ✓ Falso

Dopo che il commensale ha scelto la tipologia di acqua che desidera bere, il Sommelier deve chiedere se la gradisce a temperatura ambiente o refrigerata

- ✓ Vero
- Falso

Per poter realizzare un buon assortimento di vini alla vendita, il sommelier deve definire il target della clientela

- ✓ Vero
- Falso

Nella successione dei vini a tavola uno spumante secco ottenuto con metodo Charmat è opportuno che preceda quello ottenuto con il metodo Classico

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Quale vitigno può essere indicato nell'etichetta di un vino varietale o senza denominazione?

- [x] Cabernet
- [ ] Aleatico
- [ ] Barbera
- [x] Cabernet franc

Il vino IGP può usare la menzione Vino Passito Liquoroso

- [x] Vero
- [ ] Falso

Nel caso di vini dolci è obbligatorio indicare se amabile o dolce, però solo se DOC, DOCG

- [ ] Vero
- [x] Falso

Qual è il limite massimo di sovrappressione di anidride carbonica per la tipologia Vino frizzante?

- [ ] 1,5 atmosfere
- [x] 2,5 atmosfere
- [ ] 2 atmosfere
- [ ] 3 atmosfere

IGP significa Indicazione Geografica del Paese

- [ ] Vero
- [x] Falso

In Valle d'Aosta è autorizzato l'impiego della menzione Vin de pays

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il termine Classico indica un vino ottenuto esclusivamente con uve autoctone

- [ ] Vero
- [x] Falso

Per quanto riguarda i "vini spumanti varietali" la legge consente di indicare il solo nome "Pinot" al posto di pinot blanc, pinot noir, pinot meunier e pinot gris

- [x] Vero
- [ ] Falso

In Italia non può essere impiegata la dizione "Vin de pays" al posto della IGP.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Per quali, tra i vini indicati, è possibile non indicare in etichetta le diciture, e cioè evitare di scrivere DOC, DOCG, DOP, AOC, AOP?

- [x] Porto
- [x] Champagne
- [ ] Chianti
- [ ] Barolo
- [x] Asti
- [x] Franciacorta

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

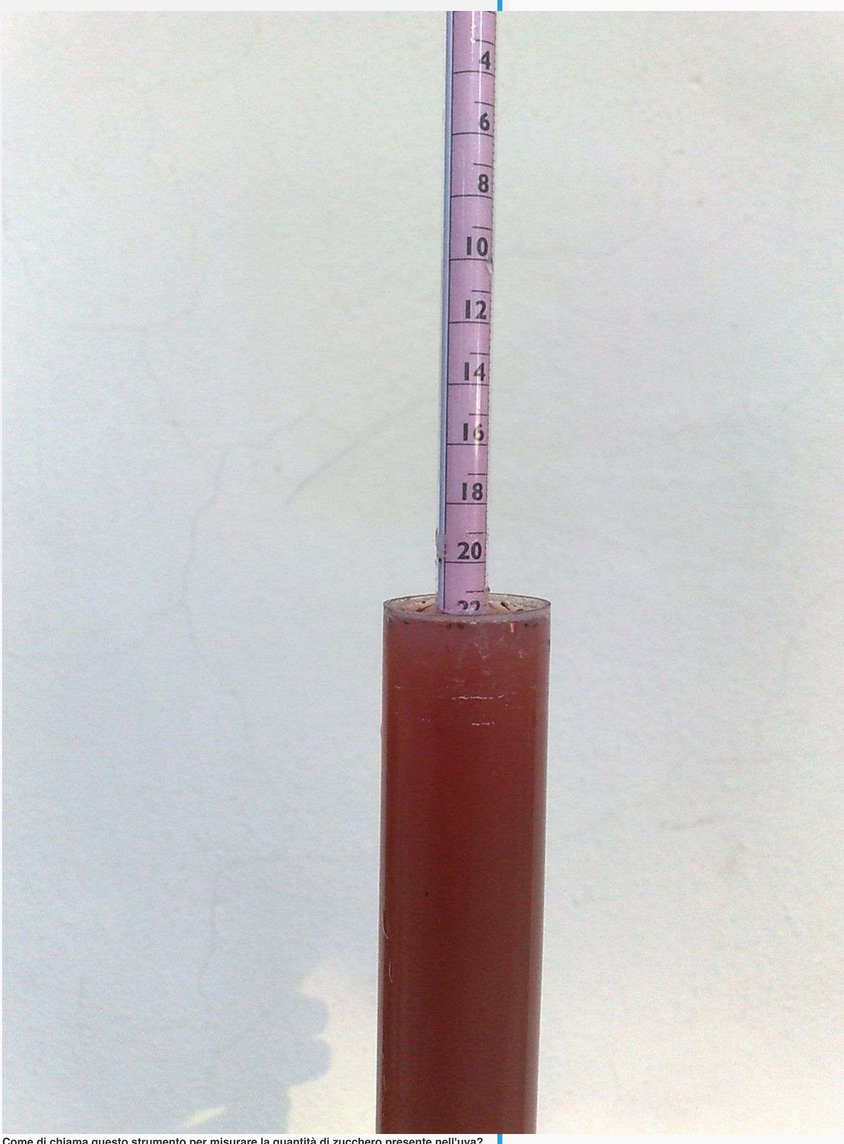
Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Nella polpa dell'acino è da evitare la presenza di zucchero infermentescibile

- Vero
- ✓ Falso

È una sostanza del vino che può procurare un finale di gusto amarognolo:

- Potassio
- Chinone
- Leucoantociani
- ✗ Acido ascorbico



Come di chiama questo strumento per misurare la quantità di zucchero presente nell'uva?

- ✗ Rifrattometro
- Densimetro
- Mostimetro

Il colore rosso più intenso è dato dall'antociano malvidina.

- Vero
- ✗ Falso

La macerazione carbonica si realizza per ottenere un vino:

- ✓ Novello
- Spumante
- Frizzante

Le ceneri del mosto equivalgono all'estratto secco del vino.

- Vero
- ✓ Falso

I vini con alti contenuti di zuccheri residui sono microbiologicamente instabili

- ✓ Vero
- Falso

Nella vinificazione da uve da agricoltura biologica si possono aggiungere gli enzimi.

- Vero
- ✓ Falso

Indicare le funzioni che può svolgere l'anidride solforosa in caso di utilizzo.

- ✓ Antiossidante
- Attiva i processi di ossidazione
- Insolubilizza molte sostanze presenti nelle bucce
- ✓ Antisettica

Durante la fermentazione alcolica i lieviti trasformano più velocemente il glucosio rispetto al fruttosio.

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Per la produzione di un Cognac VSOP (Very Superior Old Pale), la botte più giovane utilizzata deve avere un invecchiamento di almeno:

- [x] 4 anni e mezzo
- [ ] 5 anni e mezzo
- [ ] 6 anni e mezzo
- [ ] 7 anni e mezzo

Nella produzione della Grappa non è previsto l'obbligo di invecchiamento

- [x] Vero
- [ ] Falso

I terpeni e le pirazine sono i responsabili dei profumi primari anche delle acquaviti

- [x] Vero
- [ ] Falso

Durante la distillazione continua, il carico è chiamato "cotta"

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il Cognac Extra Old (XO) dovrà presentare in bottiglia una miscela in cui il distillato più giovane dovrà avere minimo 15 anni.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il mosto bollente non ancora fermentato, chiamato "wort", è parte essenziale della lavorazione della materia prima per ottenere un distillato: quale?

- [ ] Gin
- [x] Whisky
- [ ] Rum
- [ ] Calvados

La Chartreuse è un distillato dal gusto dolce

- [ ] Vero
- [x] Falso

La Sambuca è aromatizzata anche con i fiori di sambuco

- [x] Vero
- [ ] Falso

Quali sono i distillati la cui materia prima è la frutta?

- [ ] Mezcal
- [ ] Rum
- [x] Kirsch
- [x] Calvados

Una fettina di lime da intingere in un po' di polvere di caffè è un buon accompagnamento per un Rum invecchiato

- [x] Vero
- [ ] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 5 domande su 10

La fermentazione malolattica accentua il profumo:

- Vegetale e di vaniglia
- Empireumatico e di pietra focaia
- Di aromi di fermentazione
- ✓ Di burro da latte

I caratteri aromatici del Riesling e del Moscato si esprimono al meglio solo nella stessa fase d'evoluzione, ossia all'inizio.

- Vero
- ✓ Falso

Il profumo speziato deriva solo dalla sosta del vino in botte di legno.

- ✗ Vero
- Falso

Nell'esame olfattivo, la valutazione del profumo si articola attraverso la roteazione del vino nel bevante per 6-8 volte, avvicinando il naso al bicchiere per 5-6 volte e inspirando profondamente.

- ✗ Vero
- Falso

Un vino rosso molto evoluto può presentare un profumo empireumatico e fragrante

- ✗ Vero
- Falso

Il descrittore "fragrante" non può essere usato per il vino rosso, perché non possiede profumi in grado di esprimere quella sensazione

- Vero
- ✓ Falso

La complessità olfattiva è strettamente legata a:

- ✓ Vitigno
- Evoluzione
- ✓ Ambiente pedoclimatico
- ✗ Franchezza olfattiva
- Affinamento in vasche di acciaio
- Affinamento in bottiglia

I profumi "animali" nei vini rossi (cacciagione, pelliccia e carne marinata) hanno un'origine fenolica

- Vero
- ✗ Falso

L'olfatto è un senso fisico attraverso il quale la volatilità delle sostanze aromatiche colpisce la mucosa olfattiva

- Vero
- ✓ Falso

Il termine "fragrante" si riferisce principalmente a profumi freschi di fiori e frutti, caratteristici dei vini giovani

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

In un pranzo ufficiale assaggia il vino l'uomo più anziano

- Vero
- ✓ Falso

Per poter realizzare un buon assortimento di vini alla vendita, il sommelier deve definire il target della clientela

- ✓ Vero
- Falso

All'atto dell'apertura di un vino spumante, la bottiglia non deve essere tolta dal cestello del ghiaccio perché si potrebbe scaldare.

- Vero
- ✓ Falso

Scegliere la risposta corretta per il servizio del vino:

- ✓ Nessun grande vino rosso si abbina a crostacei e pesci in genere
- I vini sono serviti a gradazione alcolica discendente
- I vini sono presentati al cliente da destra

L'albeisa è un forma di bottiglia utilizzata per il Barolo DOCG.

- ✓ Vero
- Falso

Dopo che il commensale si è accomodato, il Sommelier deve chiedere se gradisce acqua naturale o frizzante

- ✓ Vero
- Falso

Nella cantina di affinamento del vino possono essere presenti anche dei formaggi

- Vero
- ✓ Falso

Se il vino rosso evoluto è stato portato al tavolo nel paniere, le operazioni di apertura della bottiglia devono avvenire all'interno di esso, senza estrarla

- ✓ Vero
- Falso

L'uso della bottiglia albeisa è obbligatorio per il Barbaresco Docg

- Vero
- ✓ Falso

La temperatura di servizio per il vino passito oscilla tra:

- 10-12 °C
- 8-14 °C
- ✓ 10-16 °C

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Nella produzione del Porto l'aggiunga di alcol avviene all'incirca a metà fermentazione alcolica

- [x] Vero
- [ ] Falso

Indicare le tipologie del Porto:

- [ ] Fino
- [x] Rosè
- [x] Crusted
- [ ] Quinta
- [ ] Oloroso
- [x] LBV

Quali sono gli aspetti essenziali del Marsala?

- [ ] È obbligatorio l'invecchiamento con sistema soleras
- [x] Il Soleras Stravecchio ha l'invecchiamento più lungo
- [x] È un vino "conciato"
- [x] Si ottiene anche nella versione dolce
- [ ] La vinificazione delle uve bianche avviene a contatto con le bucce
- [ ] In base al residuo zuccherino si trovano le versione secco e semidolce

Nell'elaborazione del Porto Tawny non si sviluppa la flor

- [x] Vero
- [ ] Falso

Quale affermazione è corretta parlando di vini liquorosi?

- [x] Il vino liquoroso può essere arricchito di mistella
- [ ] Non si può usare il mosto cotto
- [x] Si può effettuare la concentrazione a freddo
- [ ] Non si possono usare le uve aromatiche
- [x] C'è una differenza nella concentrazione zuccherina tra vini liquorosi secchi o dry e gli altri
- [ ] In degustazione la mistella ha gusto dolce, profumi di uva passa, dattero secco e miele di castagno

Gli aspetti essenziali e caratterizzanti del vino Porto sono:

- [x] Blocco della fermentazione alcolica con aggiunta di acquavite d'uva
- [x] Tra le uve a bacca rossa si utilizza anche il tempranillo, qui chiamato tinta roriz
- [ ] La versione più pregiata è il Ruby
- [ ] Il metodo soleras è obbligatorio
- [x] Matura obbligatoriamente in legno
- [x] È prodotto solo nei vigneti situati nell'alta Valle del Douro
- [ ] Il Ruby ha gusto dolce, il Tawny ha gusto secco

Il tradizionale sistema "soleras" prevede un processo di ossidazione controllata del vini

- [x] Vero
- [ ] Falso

I Trockenbeerenauslese sono prodotti con aggiunta di mistella

- [ ] Vero
- [x] Falso

Qualora il Madera riporti in etichetta il nome del vitigno, ad esempio verdelho, significa che la sua presenza è minimo dell'85%.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Pedro Ximénez è uno dei vitigni dello Sherry

- [x] Vero
- [ ] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

L'ottenimento del vino fiore è una specificità enologica nella produzione dei vini bianchi.

- Vero
- ✓ Falso

Parlando di enologia quali affermazioni sono corrette?

- ✓ Gli enzimi favoriscono l'illimpidimento del mosto
- La presenza di azoto nel mosto crea problemi alla fermentazione secondaria
- I lieviti non hanno bisogno di sostanze azotate
- ✓ La decantazione del mosto avviene senza l'ausilio di chiarificanti

Per ottenere il vino novello bisogna evitare l'uso dell'anidride solforosa

- Vero
- ✓ Falso

Svinatura e sgrondatura sono la stessa operazione

- Vero
- ✓ Falso

Il bâtonnage è un periodico rimescolamento delle bucce nel mosto

- ✗ Vero
- Falso

Gli acidi organici apportano anche sapidità al vino.

- ✓ Vero
- Falso

Gli acidi fenolici sono dei costituenti dei tannini

- ✓ Vero
- Falso

L'acino lasciato sovramaturare per incrementare la componente fenolica non garantisce del tutto la compattezza e la concentrazione cromatica

- ✓ Vero
- Falso

Gli enzimi contribuiscono alla creazione dei profumi.

- ✓ Vero
- Falso

Che cosa è più corretto affermare di un vino bianco dopo che è stata effettuata la fermentazione malolattica?

- C'è un effetto astringente più attenuato
- Si incrementa la parte morbida del vino
- ✓ Si migliora la piacevolezza della sensazione acida (freschezza)
- C'è un effetto sapido più espressivo

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 20 domande su 20

Vaniglia e burro fuso sono i classici profumi ceduti al vino bianco da una barrique usata per la prima volta
- [x] Vero
- [ ] Falso

La cantina ideale deve avere una temperatura di 8-10 °C
- [ ] Vero
- [x] Falso

L'effetto sul profumo e sul gusto prodotto dalla presenza della CO2 nel vino è simile a quello prodotto dall'alta temperatura
- [ ] Vero
- [x] Falso

Il Marsala Vergine ha gusto secco
- [x] Vero
- [ ] Falso

È il modo corretto per mescere dal decanter
- [ ] Vero
- [x] Falso

Il vino rosso ha una quantità di glicerina superiore al vino bianco
- [ ] Vero
- [x] Falso

La bentonite è una sostanza chiarificante il cui impiego è proibito in Italia
- [ ] Vero
- [x] Falso

La limpidezza è il carattere più significativo dell'esame visivo di un vino bianco
- [ ] Vero
- [x] Falso

Il vino non può essere corretto in acidità
- [ ] Vero
- [x] Falso

I polifenoli hanno proprietà protettive contro l'ossidazione
- [x] Vero
- [ ] Falso

La vivacità del colore è indice di un ottimo stato di salute dell'uva, di buone tecniche di lavorazione e di ottima conservazione
- [x] Vero
- [ ] Falso

Il profumo può raccogliere anche sensazioni termiche, caldo/freddo
- [x] Vero
- [ ] Falso

Le uve per il Vin Santo subiscono un appassimento artificiale
- [x] Vero
- [ ] Falso

La maturazione tecnologica è valutata in base al rapporto tra zuccheri e acidi nel vino
- [ ] Vero
- [x] Falso

Il perlage di un vino ottenuto con il metodo Charmat non è persistente come quello ottenuto con il Metodo Classico
- [ ] Vero
- [x] Falso

Il tradizionale sistema "soleras" prevede un processo di ossidazione controllata del vini
- [x] Vero
- [ ] Falso

La bottiglia del vino è servita alla destra dell'ospite
- [x] Vero
- [ ] Falso

La tonalità del colore di un vino rosso non dipende dal vitigno.
- [ ] Vero
- [x] Falso

Il guyot è un sistema di allevamento a spalliera
- [x] Vero
- [ ] Falso

Se prevalgono i profumi secondari e terziari, è più difficile riconoscere l'uva da cui è stato ottenuto il vino
- [x] Vero
- [ ] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

"Fragrante" è un tipico profumo secondario che evidenzia sentori di lievito e crosta di pane

- Vero
- ✓ Falso

I profumi primari e secondari sono caratteristici dei vini giovani, quelli in prima fase evolutiva.

- ✓ Vero
- Falso

Sono affermazioni false parlando di esame olfattivo del vino:

- L'odore che ricorda la mela imbrunita, dopo essere stata tagliata, è il tipico riconoscimento del gusto di svanito, che è una malattia del vino
- Il profumo che ricorda il pane grigliato è un aroma empireumatico
- ✗ I riconoscimenti fruttati possono essere aromatici

I profumi secondari e terziari sono caratteristici solo dei vitigni aromatici.

- Vero
- ✓ Falso

Se prevale il profumo secondario su quello terziario c'è minore difficoltà a risalire al riconoscimento dell'uva di origine?

- ✓ Vero
- Falso

Il profumo speziato deriva solo dalla sosta del vino in botte di legno.

- Vero
- ✓ Falso

La difficoltà dell'esame olfattivo del vino consiste nel fatto che le sostanze odorose sono molto meno concentrate di ciò che si trova in natura e possono essere mascherate da altre componenti.

- ✓ Vero
- Falso

L'olfatto è un senso fisico attraverso il quale la volatilità delle sostanze aromatiche colpisce la mucosa olfattiva

- Vero
- ✓ Falso

Il profumo può raccogliere anche sensazioni termiche, caldo/freddo

- ✓ Vero
- Falso

L'utilizzo di "ampio" nella descrizione della complessità olfattiva è avvalorato dalla definizione, distinta e chiara, di moltissime sfumature odorose, ben variegate e diversificate.che creano gradevolezza

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

L'Asti DOCG è prodotto con il sistema del metodo Marone-Cinzano

- ✗ Vero
- Falso

Quale affermazione è falsa?

- ✓ Nel Cava è ammesso il pinot meunier
- ✓ Nell'Oltrepo' Pavese Metodo Classico il vitigno dominante è il pinot bianco
- Nello Champagne è ammessa l'uva arbanne
- ✓ Nell'Asti Docg si può usare il moscato bianco e il giallo
- Il Crémant de la Loire non si ottiene con l'uva aligoté
- Il Moscato di Sardegna DOC si ottiene anche da uve stramature

Quale affermazione è vera?

- ✓ Nel Trento DOC è ammesso il pinot meunier
- ✓ Nell'Oltrepo' Pavese Metodo Classico il vitigno dominante è il pinot nero
- ✓ Nel Franciacorta Satén non è consentito l'impiego del pinot nero
- Il Crémant de Bourgogne si ottiene con meunier
- Nel Colli Asolani Prosecco è ammesso l'uso dell'uva bianchetta
- Il metodo ancestrale non è ideale per ottenere vini rossi spumanti

La produzione dello Champagne prevede l'aggiunta di liqueur de tirage

- ✓ Vero
- Falso

Nello spumante ha la capacità di intervenire negativamente sullo sviluppo della spuma e dell'effervescenza:

- Acido malico
- ✓ Glicerolo
- Sostanze minerali
- Flavonoide

Sono vini spumanti ottenuti da sola rifermentazione in bottiglia:

- ✓ Crémant de Bourgogne
- ✓ Champagne
- Asti
- Prosecco
- ✓ Trento
- Sekt
- ✓ Alto Adige Spumante Rosè
- Lambrusco Reggiano

Lo spumante rosato ottenuto con il metodo del transfert (Marone-Cinzano) è più strutturato di quello ottenuto con il metodo classico

- Vero
- ✓ Falso

Lo spumante ottenuto con il Metodo Marone-Cinzano non può avere un sapore dolce

- Vero
- ✓ Falso

Liqueur de dosage e liqueur d'expédition sono la stessa cosa

- Vero
- ✗ Falso

Per gli spumanti Metodo Classico millesimati l'affinamento minimo sui lieviti è di 12 mesi.

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Quali affermazioni sono corrette parlando di polpa dell'acino?

- [x] Conoscendo la quantità di zucchero presente nella polpa si può calcolare il titolo alcolometrico del vino
- [ ] Da un grammo di zucchero si ottengono 0,8 ml di alcol etilico
- [ ] All'interno dell'acino le trasformazioni a carico degli zuccheri avvengono soprattutto sul fruttosio
- [x] La percentuale degli zuccheri presenti nella polpa varia in funzione del grado di maturazione

La vendemmia tardiva implica sempre lo sviluppo della Botrytis Fabae

- [ ] Vero
- [x] Falso

La potatura secca è uguale per tutti i vitigni

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il "rittochino" è un sistema di potatura utilizzato per i vitigni a bacca bianca.

- [ ] Vero
- [x] Falso

La fermentazione alcolica è un processo fisico che trasforma gli zuccheri in alcol etilico, anidride carbonica e numerose sostanze secondarie

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il terreno sabbioso non permette lo sviluppo della fillossera

- [x] Vero
- [ ] Falso

Per ottenere vini con colore e profumi più accentuati, oltre a infittire gli impianti, si deve ridurre anche il numero di grappoli per pianta

- [x] Vero
- [ ] Falso

Qual è il nome di questo sistema di allevamento della vite?

- [ ] Alberello
- [ ] Archetto doppio o capovolto
- [x] Guyot bilaterale
- [ ] Cordone speronato

Una forte escursione termica aiuta a concentrare i flavoni nelle uve a bacca bianca

- [ ] Vero
- [x] Falso

I terreni con decisa componente acida danno in genere vini molto ricchi in alcol

- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 2 domande su 10

Quali affermazioni sono corrette per la birra?

- [x] Nelle birre scure tipo Stout si usa l'orzo torrefatto (non maltato)
- [ ] L'eventuale nota aromatiche di Rum è dovuta all'aggiunta del distillato
- [ ] Il luppolo non contiene tannini
- [x] La birra contiene acidi

Nella produzione delle birre a fermentazione spontanea il mosto è esposto all'aria per favorire l'inoculo naturale rappresentato da lieviti e batteri lattici, che danno gusti decisamente aciduli

- [x] Vero
- [ ] Falso

Le birre Lambic sono prodotte in:

- [ ] Francia
- [ ] Belgio
- [ ] Germania
- [ ] Olanda

La Mild Ale è una birra a bassa fermentazione

- [ ] Vero
- [ ] Falso

L'aroma di malto d'orzo è più accentuato nelle birre scure

- [ ] Vero
- [ ] Falso

Le birre bitter ale si abbinano anche con i formaggi freschi

- [ ] Vero
- [ ] Falso

Le birre ad alta fermentazione sono ottenute con fermentazione primaria a una temperatura di circa 20°C

- [ ] Vero
- [ ] Falso

Quali birre sono di origine inglese?

- [ ] Alt
- [ ] Barley Wine
- [ ] Red Ale
- [ ] Mild Ale
- [ ] Strong Ale

Quali affermazioni sono corrette per la birra?

- [ ] Il riso rende la birra più secca
- [ ] Il miglio rende la birra più leggera
- [ ] L'avena rende la birra più morbida
- [ ] Le birre ottenute con orzo crudo sono più gradevoli

Questa birra subisce una seconda fermentazione in bottiglia:

- [ ] Ale
- [ ] Mild Ale
- [ ] Gueuze
- [ ] Pils

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

La fase riduttiva della maturazione del vino avviene in botti di legno.

- Vero
- ✓ Falso

Le reazioni di esterificazione avvengono tra:

- Alcol + aldeide
- ✓ Alcol + acido
- Acido + aldeide
- Acidi fissi e acido volatile

È una malattia di tipo ossidativo nel vino:

- Filante
- Agrodolce
- ✓ Fioretta
- Amarore

È una modificazione chimica del vino:

- Evaporazione di sostanze volatili
- Fermentazione lattica e acetica
- ✓ Acetalizzazione
- Autolisi delle cellule dei lieviti

Il mosto è una soluzione acido/zuccherina in cui l'acqua è percentualmente presente nella misura del:

- 65-75%
- 70-80%
- ✗ 75-85%
- 80-90%

Il "mosto muto" deriva dalla vinificazione a caldo.

- Vero
- ✓ Falso

Per diminuire l'acidità di un vino si può impiegare:

- Caseina
- Silice
- ✓ Bicarbonato di potassio
- Gelatina

L'acido acetico nel vino deve, per legge, non superare la quantità di 1,36 g/l.

- Vero
- ✓ Falso

I profumi del vino non sono danneggiati dalle alte temperature di fermentazione.

- Vero
- ✓ Falso

I lieviti apiculati sono quelli che iniziano la fermentazione malolattica

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Se il vino risulta leggermente difettoso (sentore di tappo) all'esame olfattivo, qual è il comportamento ottimale?

- Si cambia vino velocemente senza fare alcun commento con il cliente
- ✓ Si spiega al cliente qual è il difetto e si cambia la bottiglia
- Si fa degustare al cliente chiedendo conferma del difetto
- Si serve al cliente come se il difetto non esistesse

Il bicchiere a tulipano svasato è ideale per servire le Golden Ale belghe

- ✓ Vero
- Falso

Presentando la bottiglia al cliente, il sommelier che cosa deve indicare?

- Nome del vino, nome del produttore
- ✓ Nome del vino, nome del produttore e annata
- Nome del vino, nome del produttore, annata e gradazione alcolica
- Nome del vino, nome del produttore, annata, gradazione alcolica e vitigni

L'uso del Coravin è adatto per le bottiglie con capacità non superiore alla Jeroboam.

- Vero
- ✓ Falso

Il Port Tungs è:

- Uno stile di Porto prodotto in tonneau da 600 litri
- Un Porto ottenuto da uve provenienti dei vigneti della sottozona "Tungs"
- ✓ Uno strumento impiegato per aprire quelle bottiglie di Porto il cui tappo si è incollato al vetro del collo della bottiglia, come può accadere nei Vintage affinati a lungo in bottiglia

Al sommelier compete anche il servizio dei sigari. Essi devono essere conservati in appositi umidificatori a un tasso di umidità tra:

- ✗ 45-65%
- 55-65%
- 65-75%
- 75-85%

Il tumbler basso è ideale per servire il Whiskey a cui si vuole aggiungere dei cubetti di ghiaccio

- Vero
- ✗ Falso

La concordanza dei piatti con le stagioni è un concetto ormai superato.

- Vero
- ✓ Falso

È buona norma aprire le bottiglie dei vini rossi affinati a lungo in bottiglia tante ore prima quanti sono gli anni trascorsi dalla vendemmia. Ad esempio: 6 anni, 6 ore prima.

- Vero
- ✓ Falso

L'uso del Coravin nel servizio del vino al bicchiere è adatto ai vini rossi e bianchi, non al vino rosato

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Nel vino rosato secco, più del rosso, l'intensità del gusto è correlata con la densità, lo spessore e la concentrazione del colore, oltre che con la tonalità.

- Vero
- ✓ Falso

L'effervescenza accentua le sensazioni di acidità e di pseudocalore

- Vero
- ✓ Falso

L'alcol svolto equivale al potenziale di trasformazione degli zuccheri residui del vino

- Vero
- ✓ Falso

La persistenza gusto-olfattiva definisce il protrarsi delle sollecitazioni sensoriali oltre la deglutizione o l'espulsione del vino.

- ✓ Vero
- Falso

La sapidità è una microsensazione dovuta anche a presenza di solfiti

- ✗ Vero
- Falso

L'anidride carbonica esalta l'effetto prodotto dalle componenti morbide del vino

- Vero
- ✓ Falso

È un'azione prodotta dall'effetto pseudocalorico

- Aumento azione rinfrescante della saliva
- Effetto vasocostrittore
- Crea sinergia con la durezza dei tannini
- ✓ Può accentuare l'effetto di morbidezza

Acidi, tannini e sali minerali compongono le durezze del vino?

- ✓ Vero
- Falso

Quale affermazione sui tannini non è corretta?

- ✓ "Poco tannico" è un termine descrittivo riservato solo a vini rossi poco strutturati
- I tannini creano sensazioni tattili e saporifere
- Il tannino lascia sempre un finale di bocca più o meno amaricante
- I vini spumanti ottenuti da uve a bacca nera, tipo Blanc de Noirs, possono presentare una sensazione gustativa che si avvicina al "poco tannico".

Gli estremi delle scale di valutazione indicano sempre situazioni negative

- Vero
- ✓ Falso

francesco.ercolani

Prossimi quiz d'esame
> Quiz delle 20:30 del 25/03/2024

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Non è consentito produrre lo spumante rosato dosage zero

- Vero
- Falso ✓

Negli spumanti millesimati possono essere impiegati, nella composizione della cuvée, anche vini di annate precedenti nella misura massima del 30%

- Vero
- Falso ✓

L'affinamento minimo sui lieviti per gli Champagne non millesimati è di 9 mesi

- Vero
- Falso ✓

La durata del remuage artigianale sulle pupitre si aggira intorno alle 47 settimane.

- Vero
- Falso ✓

Le uve destinate alla spumantizzazione devono essere pressate in assenza di raspi

- Vero
- Falso ✓

La perdita di pressione nel dégorgement à la glace (automatico) è di 0,5 atmosfere

- Vero
- Falso ✓

Liqueur de dosage e liqueur d'expédition sono la stessa cosa

- Vero ✓
- Falso

L'Asti DOCG è prodotto con il sistema del metodo Marone-Cinzano

- Vero
- Falso ✓

Il Prosecco col "fondo" è ottenuto con rifermentazione Charmat lunga?

- Vero
- Falso ✓

Lo spumante "nature" ha subito l'aggiunta di liqueur d'expédition, però senza zucchero.

- Vero ✓
- Falso

Esito quiz

esito quiz

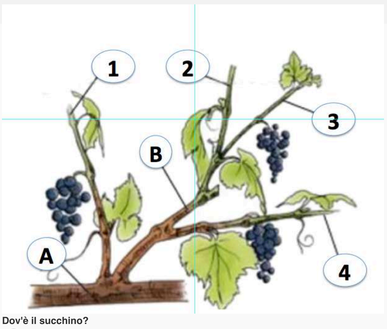
Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Qual è il nome di questo sistema di allevamento della vite?

- Alberello
- Archetto doppio o capovolto
- ✓ Guyot bilaterale
- Cordone speronato

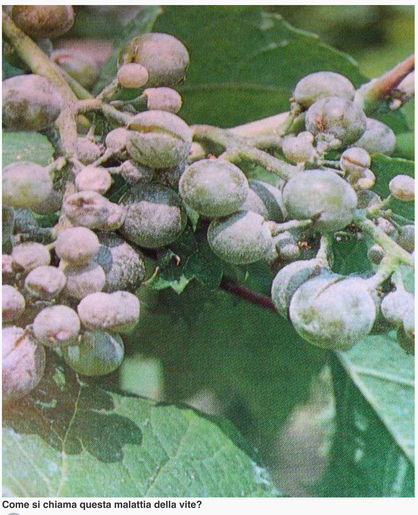


Dov'è il succhino?

- 2
- 3
- ✓ 1
- B

Quali vitigni sono caratterizzati da sentori vegetali?

- ✓ Cabernet franc
- ✓ Cabernet sauvignon
- Nebbiolo
- Pinot nero
- ✓ Sauvignon
- Sangiovese grosso



Come si chiama questa malattia della vite?

- Peronospora
- Fillossera
- ✓ Oidio
- Marciume bruno

Come si chiama l'estremità ritorta del tralcio di vite con cui si attacca ai corpi vicini per sostenersi?

- Pampino
- Succhione
- Viticcio
- Vitocchio
- ✗ Viticchio

Il rittochino è un sistema di potatura della vite

- Vero
- ✓ Falso

Qual è il nome di questo sistema di allevamento della vite?

- ✓ Capovolto doppio
- Alberello
- Cordone speronato
- Guyot

Quali affermazioni sono corrette parlando di vigneto?

- ✓ Forme di allevamento alte ed espanse danno produzioni molto abbondanti
- ✓ A parità di forma di allevamento diventa determinante la densità di impianto per conferire qualità
- I cosiddetti terreni chiamati "terre rosse" in genere danno vini molto semplici e poco longevi
- Lo scheletro del terreno ha eccezionali funzioni agronomiche

L'escursione termica incide anche sulla concentrazione di acidi fissi nella polpa dell'acino

- ✓ Vero
- Falso

L'acinellatura si effettua manualmente per selezionare gli acini più maturi, anche infetti da muffa nobile

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

La Birra Old Ale può avere una gradazione alcolica di 12% vol.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Le birre ad alta fermentazione sono ottenute con fermentazione primaria a una temperatura di circa 20°C

- [x] Vero
- [ ] Falso

Quali birre sono di origine belga?

- [ ] Barley wine
- [ ] Gueuze
- [x] Red ale
- [x] Trappiste

La birra Pils è leggeremente più amarognola di una Lager

- [x] Vero
- [ ] Falso

Quali affermazioni non sono corrette per la birra?

- [x] L'aroma di luppolo è avvertibile in tutte le birre
- [x] Sviluppa una migliore schiuma nel bicchiere perfettamente asciutto
- [ ] Le Trappiste si servono a una temperatura superiore rispetto alle Lager
- [ ] Non è pastorizzata

Per questa birra si utilizzano lieviti selvatici:

- [ ] Ale
- [ ] Barley Wine
- [x] Lambic
- [ ] Pils

Quali affermazioni sono corrette per la birra

- [x] Il lievito impiegato per ottenere birre a fermentazione bassa è il Saccharomyces uvarum
- [ ] L'eventuale nota aromatica di Rum è dovuta all'aggiunta del distillato
- [ ] Il luppolo non contiene tannini
- [x] Una leggera opalescenza all'esame visivo non è un grave difetto

La birra a fermentazione spontanea come la Framboise è ideale come aperitivo

- [x] Vero
- [ ] Falso

Le Birre "pale ale" e "bitter" hanno un sapore amaricante molto intenso, nel qual caso è accettata anche una sensazione di astringenza.

- [ ] Vero
- [x] Falso

La birra Kriek è una Lambic ottenuta con aggiunta di sciroppo di:

- [ ] Ribes rosso
- [ ] Lampone
- [ ] Fragolina di bosco
- [x] Ciliegia amarena

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 6 domande su 10

Un colore rosso granato è indice di un rapporto morbidezza/durezza un po' spostato verso il gusto morbido

- Vero
- ✗ Falso

Un Barolo con consistenza viscosa presenta un problema, mentre per un Porto può rappresentare la normalità.

- Vero
- ✗ Falso

Nel vino bianco qual è il colore che caratterizza un prodotto che ha sostato a lungo in bottiglia?

- Giallo paglierino con riflessi oro antico
- ✓ Giallo dorato con riflessi ambrati
- Giallo verdolino

Lo spumante Metodo Classico ha maggiore qualità, quanto più resiste la spuma in superficie

- Vero
- ✓ Falso

Il colore ambrato non garantisce l'integrità qualitativa del vino.

- ✓ Vero
- Falso

Il colore è il carattere più significativo dell'esame visivo di un vino

- ✓ Vero
- Falso

Sono affermazioni corrette parlando di tecnica della degustazione, esame visivo:

- ✗ Dopo il primo anno di vita il colore giallo paglierino del vino diminuisce decisamente
- Il contenuto di glicerolo nel vino non è una delle condizioni essenziali per la formazione di lacrime e archetti
- Gli antociani non sono in alcun modo responsabili della consistenza visiva del vino
- Uno spumante rosato ottenuto con metodo Classico non può essere definito "brillante" nella limpidezza
- ✗ Il vino rosso perde trasparenza con l'affinamento in bottiglia
- ✓ La saturazione del colore crea difficoltà a riflettere la luce
- Un vino con colore tra verdolino e l'incolore può presentarsi con sapidità poco espressiva
- ✓ Un'accentuato riflesso arancione nel colore di un rosa chiaretto di un vino fermo può anticipare una perdita di freschezza gustativa

Nella valutazione dell'effervescenza di un vino spumante va prestata attenzione al fatto che dopo alcuni secondi dalla mescita si perda qualche punto di nucleazione, la velocità di ascesa rallenti e le bollicine all'interno della catenella tendano a distanziarsi tra loro

- ✓ Vero
- Falso

Se il vino presenta visivamente dell'effervescenza non si deve valutare la consistenza

- ✓ Vero
- Falso

Sono affermazioni corrette relativamente alla tecnica della degustazione, esame visivo:

- ✓ Un Barolo che ha una consistenza "viscosa" presenta un problema, mentre per un Vin Santo del Chianti può essere la normalità
- ✗ Se la spuma fuoriesce dalla bottiglia dopo l'apertura significa che la qualità dello spumante è compromessa
- ✗ Una maggiore densità di colore nei vini rossi è la conseguenza di un processo ossidativo in acciaio
- La tonalità del colore non dipende dal vitigno
- Un vino rosso acquista trasparenza con l'affinamento in bottiglia
- Il colore del vino rosato non cambia d'intensità con il passare del tempo

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Per quale birra è più indicato questo bicchiere?

- Pale Ale
- Birra Trappista
- ✓ Weiss Bier
- Birra Alt ambrata

Quali vini per questo calice?

- Franciacorta Satèn
- Moscadello di Montalcino
- ✓ Malvasia di Castelnuovo Don Bosco
- Trentino Moscato Rosa
- ✓ Moscato di Sardegna

Il bicchiere napoleon in cui si servirà il Cognac si scalda passandoci velocemente dell'acqua calda e poi lo si asciuga

- ✗ Vero
- Falso

In quale calice serviresti un Alsace Pinot bianco?

- ✓ Bicchiere 1
- Bicchiere 2
- Bicchiere 3

Il tastevin si usa anche per degustare velocemente i vini spumanti.

- Vero
- ✓ Falso

Un vino liquoroso può prestarsi anche a essere servito come aperitivo

- ✓ Vero
- Falso

Il bicchiere napoleon in cui si servirà il Cognac si scalda con il vapore della macchina da caffè

- Vero
- ✓ Falso

La temperatura di servizio di una birra Stout è di 4-6 °C

- Vero
- ✓ Falso

Il tumbler basso è ideale per servire il Whiskey a cui si vuole aggiungere dei cubetti di ghiaccio

- ✓ Vero
- Falso

La bottiglia del vino bianco può essere sistemata in un secchiello contenente 2/3 di acqua a 1/3 di ghiaccio

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Le corrette considerazioni riguardo allo stato evolutivo del vino sono:

- ✓ Un vino “pronto” ha un margine di miglioramento
- Un vino “pronto” non presenta mai un buon equilibrio
- Un vino “pronto” non avrà alcun margine di miglioramento
- ✓ Un vino “maturo” può spiccare anche nella sensazione di freschezza
- Un vino “maturo” è sempre inaccettabile se bianco, nel caso di vino rosso ci sono delle variabili
- ✓ Un vino può essere “maturo” già al momento dell’imbottigliamento

La CO2 quali effetti può determinare nel vino?

- Inquinare l'effetto della limpidezza
- ✗ Diminuire l’amaro
- ✓ Aumentare l’effetto di freschezza
- ✓ Diminuire la dolcezza
- Aumentare l’astringenza

Quali affermazioni sono false parlando di esame gusto-olfattivo del vino?

- ✓ La persistenza non è in grado di influenzare la rilevazione dell'equilibrio gustativo del vino
- L'astringenza è la conseguenza di un'eccessiva presenza di tannini, ciò può provocare un'anomalia nel gusto
- Il vino che sosta in barrique di legno nuovo assorbe anche degli zuccheri, come lo xilosio e l'arabinosio, ne deriva quindi una sensazione gustativa non di dolcezza, ma di pienezza di gusto
- ✓ L'effervescenza non accentua le sensazioni di sapidità e astringenza
- ✓ L'unica sensazione gustativa che non è direttamente influenzata dalla temperatura di servizio è la sapidità
- L'assenza della sensazione retronasale complica la definizione qualitativa delle diverse sensazioni saporifere e tattili

L’astringenza è dovuta a un’eccessiva presenza di tannini e può provocare anche un’anomalia nel gusto

- ✓ Vero
- Falso

L’astringenza e la dolcezza si percepiscono meglio a una temperatura alta

- ✗ Vero
- Falso

Durante l'esame gusto olfattivo la presenza di un’intensa sensazione tannica fa sembrare più vivace anche l’acidità?

- Vero
- ✗ Falso

La quantità di alcol propilico e butilico presente nel vino non apporta alcun contributo all'effetto pseudocalorico, invece rinforza un po' l'effetto morbido

- Vero
- ✓ Falso

Il tannino accentua la sua rugosità, la sua astringenza e la secchezza a una bassa temperatura

- ✓ Vero
- Falso

Un vino secco presenta alcol svolto e potenziale

- Vero
- ✓ Falso

Una moderata sensazione alcolica non contribuisce all’equilibrio gustativo

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

In Italia non può essere impiegata la dizione "Vin de pays" al posto della IGP.

- Vero
- ✓ Falso

IGP significa Indicazione Geografica del Paese

- ✗ Vero
- Falso

In etichetta è obbligatorio indicare la presenza di anidride carbonica

- Vero
- ✓ Falso

L'etichetta dei vini DOP riporta obbligatoriamente l'annata di produzione

- Vero
- ✓ Falso

Per quali, tra i vini indicati, è possibile non indicare in etichetta le diciture, e cioè evitare di scrivere DOC, DOCG, DOP, AOC, AOP?

- ✓ Porto
- ✓ Champagne
- Chianti
- Barolo
- ✓ Asti
- ✓ Franciacorta

La presenza di una sovrappressione di anidride carbonica di 1,1 atmosfere equivale a vino frizzante?

- ✓ Vero
- Falso

Il vitigno alloctono più coltivato in Italia è:

- Chardonnay
- Pinot nero
- ✓ Merlot
- Cabernet sauvignon

Quanti sono i vitigni, tra quelli qui elencati, che non possono essere menzionati nell'etichetta dei vini non rientranti nella categorie DO e IG? Dolcetto, Barbera, Aleatico, Merlot, Chardonnay

- Tutti
- Nessuno
- 1
- 2
- ✓ 3
- 4

Anche il vino IGP può usare la menzione Vino Passito

- ✓ Vero
- Falso

L'obbligo di indicare in etichetta la presenza di anidride solforosa scatta a partire da un quantitativo di:

- 5 mg/l
- 20 mg/l
- ✓ 10 mg/l
- 14 mg/l
- 24 mg/l

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

La follatura è una pratica enologica che consiste nell'estrarre le vinacce dall'interno del mosto.

- Vero
- ✓ Falso

La fermentazione è un processo chimico-fisico.

- Vero
- ✗ Falso

Indicare le funzioni che può svolgere l'anidride solforosa in caso di utilizzo:

- ✓ Antiossidante
- Attiva i processi di imbrunimento
- Insolubilizza molte sostanze presenti nelle bucce
- ✓ Antibatterica
- ✓ Azione solubilizzante
- In dosi elevate aumenta l'azione dei lieviti

I precursori degli aromi varietali si trovano nella buccia e non nella polpa.

- ✓ Vero
- Falso

Sono affermazioni corrette parlando di vinificazione in rosso:

- ✗ Lo strato compatto che si forma in superficie durante la fermentazione si chiama "cappello delle fecce"
- ✓ Follatura e rimontaggio sono utili per estrarre le sostanze dalle bucce
- Nella vinificazione in rosso si ottiene il vino fiore, non il mosto fiore
- Il délestage è un'utile operazione per estrarre tutte le componenti aromatiche

Il vino rosso ha una quantità di glicerina superiore al vino bianco

- Vero
- ✓ Falso

La zona centrale dell'acino, intorno ai vinaccioli, è ricca di tannini

- Vero
- ✓ Falso

Gli zuccheri caratteristici dell'uva sono:

- Fruttosio e saccarosio
- Saccarosio e glucosio
- Saccarosio e fruttosio
- ✓ Glucosio e fruttosio

La fermentazione a macerazione carbonica è prodotta da particolari lieviti

- Vero
- ✓ Falso

La pruina presente sulla buccia dell'acino lo protegge dal calore

- Vero
- ✗ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Una fettina di lime da intingere in un po' di polvere di caffè è un buon accompagnamento per un Rum invecchiato

- [x] Vero
- [ ] Falso

La distillazione è un processo fisico che permette di separare i componenti di una miscela con diverso punto di ebollizione

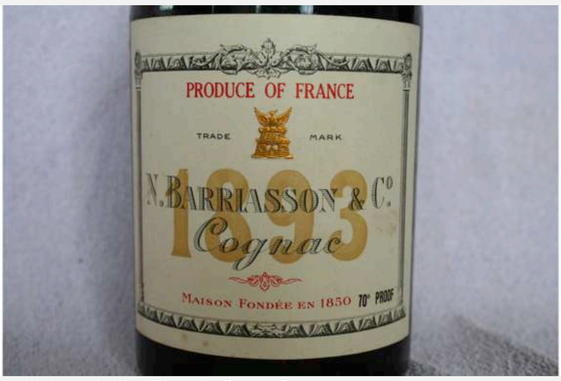
- [x] Vero
- [ ] Falso

La Tequila è un distillato di canna da zucchero

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il "proof americano" corrisponde a una percentuale di alcol di?

- [ ] 0,4%
- [x] 0,5%
- [ ] 0,3%
- [ ] 0,6%



Qual è la gradazione alcolica di questo Cognac?

- [x] 35% alcol
- [ ] 40% alcol
- [ ] 42% alcol
- [ ] 38% alcol

La distillazione è un processo biochimico

- [ ] Vero
- [x] Falso

Bons Bois è una zona di produzione dell'Armagnac

- [ ] Vero
- [x] Falso

La Grappa è un distillato di mosto d'uva

- [ ] Vero
- [x] Falso

Come si chiama il contenitore in cui si avvia la fermentazione del mosto ottenuto dall'orzo nel processo di produzione del whisky?

- [ ] Cask
- [ ] Washback
- [ ] Underback
- [x] Wort
- [ ] Washstill

Il Cognac usa delle sigle per indicare il tempo di maturazione del distillato più giovane: VS, VSOP, e XO sono le sigle. Indicare qual è l'ordine ascendente corretto?

- [ ] VSOP, VS, XO
- [ ] VS, VSOP, XO
- [x] VS, XO, VSOP
- [ ] XO, VSOP, VX

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Nel vino bianco qual è il colore che caratterizza un prodotto che ha sostato a lungo in bottiglia?

- [x] Giallo dorato con riflessi ambrati
- [ ] Giallo verdolino
- [ ] Giallo verdolino con riflessi bianco carta

Più gli archetti sono fitti, regolari e più le lacrime scivolano lentamente lungo la parete del bevante, maggiore è il contenuto di:

- [ ] Pectine e sostanze colloidali
- [ ] Glicerina e zuccheri
- [ ] Zuccheri
- [x] Alcol etilico

In riferito alla consistenza quale affermazione è corretta?

- [x] La consistenza non è significativa per la qualità del vino
- [ ] La consistenza è fondamentale per anticipare la qualità del vino
- [ ] La consistenza è anticipatrice della complessità olfattiva
- [x] La consistenza può aiutarci a verificare la corrispondenza della tipologia del vino
- [ ] La consistenza è anticipatrice della persistenza gusto olfattiva

Se un vino è particolarmente ricco di etanolo in genere gli archetti saranno più fitti

- [x] Vero
- [ ] Falso

La vivacità del colore è indice di un ottimo stato di salute dell'uva, di buone tecniche di lavorazione e di ottima conservazione.

- [x] Vero
- [ ] Falso

La consistenza di un vino è confermata dalla presenza di archetti fitti e regolari, e talvolta dalla presenza di zuccheri.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il colore rosa tenue con riflessi ramati è espressione anche di una vinificazione in bianco delle cosiddette “uve grigie”

- [x] Vero
- [ ] Falso

L'uso del termine descrittivo "abbastanza limpido" si combina con una probabile imperfezione gusto-olfattiva del vino

- [ ] Vero
- [x] Falso

L'alcol ha una tensione maggiore dell'acqua

- [ ] Vero
- [x] Falso

Una volta definita la validità della tonalità cromatica, l’altro elemento determinante in fatto di qualità è:

- [ ] La trasparenza
- [ ] L'intensità
- [x] La vivacità
- [ ] Il riflesso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Uno dei requisiti essenziali della carta dei vini è:

- Deve impressionare il cliente
- ✓ Si deve leggere con facilità e con piacere
- Va scritta a mano

Il taglio corretto della capsula deve essere fatto nella parte inferiore del cercine (anello) della bottiglia.

- ✓ Vero
- Falso

La bottiglia del vino è presentata alla sinistra dell'ospite.

- Vero
- ✗ Falso

Dopo la decantazione del vino la candela si spegne:

- Soffiando sulla fiamma
- ✓ Usando il fiammifero per piegare lo stoppino su sé stesso
- La fiamma non va spenta

Il decanter consente anche l'apertura del bouquet nei vini rossi evoluti

- ✓ Vero
- Falso

Nella cantina di affinamento del vino possono essere presenti anche dei formaggi

- Vero
- ✓ Falso

I bicchieri di vino già utilizzati dai commensali sono tolti dal tavolo da destra.

- ✓ Vero
- Falso

All'atto dell'apertura di un vino spumante, la bottiglia non deve essere tolta dal cestello del ghiaccio perché si potrebbe scaldare.

- Vero
- ✓ Falso

Il termometro a lettura rapida si inserisce nel collo della bottiglia

- Vero
- ✓ Falso

L'umidità ottimale della cantina è tra il 65 e il 70%.

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Nel caso di vini dolci è obbligatorio indicare se amabile o dolce, però solo se DOC, DOCG

- Vero
- ✓ Falso

Il vino IGP può usare la menzione Vino Passito Liquoroso

- ✓ Vero
- Falso

Per quali, tra i vini indicati, è possibile non indicare in etichetta le diciture, e cioè evitare di scrivere DOC, DOCG, DOP, AOC, AOP?

- ✓ Porto
- ✓ Champagne
- Chianti
- Barolo
- ✓ Asti
- ✓ Franciacorta

L'indicazione del numero del lotto in etichetta è obbligatorio solo per i vini DOP

- Vero
- ✓ Falso

La legislazione vitivinicola italiana ha elencato una lista delle varietà di uve utilizzabili in Italia in riferimento all'etichettatura dei vini varietali che non siano DO o IGT; qual è il vitigno che può essere indicato?

- Riesling
- ✓ Cabernet
- Gamay
- Gewürztraminer

IGP significa Indicazione Geografica del Paese

- Vero
- ✓ Falso

In base alla legislazione vitivinicola il vitigno cabernet non può essere indicato nelle etichette dei vini che non siano DO o IGT.

- Vero
- ✓ Falso

Le etichette di tutti i vini devono riportare l'annata di produzione

- Vero
- ✓ Falso

Quale vitign0 non può essere indicato nell'etichetta di un vino varietale o senza denominazione?

- ✓ Sangiovese
- Syrah
- Sauvignon
- Chardonnay
- ✓ Vermentino

Nell'etichetta degli spumanti extra brut è obbligatorio indicare il tenore di zucchero espresso in grammi litro

- Vero
- ✓ Falso

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

La sovramaturazione dell'acino concentra molto gli antociani

- Vero
- ✓ Falso

La fermentazione malolattica è gradita solo nella produzione dei vini rosati

- Vero
- ✓ Falso

Nella parte finale della produzione del vino novello, quando le bucce sono state separate dal mosto, non si aggiungono i lieviti

- Vero
- ✓ Falso

L'endocarpo dell'acino contiene i vinaccioli

- ✓ Vero
- Falso

Quali componenti dell'acino aumentano in modo qualitativo nel caso di un vigneto con esposizione soleggiata?

- ✗ Pirazine
- Botrytis
- Acido malico
- Componenti fenoliche

Il "vino fiore" si ottiene solo da "mosto fiore"

- Vero
- ✓ Falso

L'acidità fissa corrisponde all'acidità totale del vino

- Vero
- ✓ Falso

Tra i responsabili del colore dei vini bianchi ci sono la malvidina, i flavoni e la peonidina

- ✗ Vero
- Falso

La glicerina è:

- Un antiossidante
- ✓ Un polialcol
- Un polifenolo
- Un chiarificante

L'acido lattico è uno degli acidi presenti nel mosto d'uva

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

La tripla distillazione è usata anche nella produzione del Whisky scozzese, specialmente nelle Lowland.

- ✓ Vero
- Falso

Il Whisky scozzese deve maturare minimo tre anni in Scozia

- ✓ Vero
- Falso

Le quattro zone storiche della produzione del Whisky scozzese sono: Lowlands, Highlands, Islay e Inverness.

- ✗ Vero
- Falso

I terpeni e le pirazine sono i responsabili dei profumi primari anche delle acquaviti

- ✓ Vero
- Falso

Quali sono i distillati la cui materia prima è la frutta?

- ✓ Mirabelle
- ✓ Armagnac
- Vodka
- Gin

Il Rum invecchiato può essere accompagnato con frutta tropicale disidratata

- ✓ Vero
- Falso

Come si chiama il contenitore in cui si avvia la fermentazione del mosto ottenuto dall'orzo nel processo di produzione del whisky?

- Cask
- ✓ Washback
- Underback
- Wort
- Washstill

L'Armagnac è un distillato di vino rosso prodotto in Francia

- ✗ Vero
- Falso

Il Cognac è un distillato di vino rosso prodotto nel sud-ovest della Francia.

- Vero
- ✓ Falso

Il Cherry Brandy è un distillato di succo di ciliegie

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Sono profumi tipicamente riscontrabili nel vino nella sua fase iniziale, successivamente alla vinificazione:

- polvere di caffè e vaniglia
- ✓ fiori appena sbocciati
- ✓ vegetale (tipo erba fresca)
- pietra focaia e zolfo
- ✓ frutta acerba o appena matura
- pepe bianco e cannella
- smalto, solvente e cera

Se prevale il profumo secondario su quello terziario c'è minore difficoltà a risalire al riconoscimento dell'uva di origine?

- ✓ Vero
- Falso

Sono profumi che nel vino bianco nascono con la fermentazione alcolica:

- ✓ Floreale di fiori freschi
- Vegetale balsamico
- Empireumatico di pietra focaia
- Vegetale erbaceo

Il termine "empireumatico" descrive un vino ricco di aldeide acetica

- Vero
- ✓ Falso

Sono affermazioni false parlando di esame olfattivo del vino:

- Tra le famiglie olfattive impiegate per descrivere il profumo del vino c'è il balsamico
- Solo la fusione dei variegati e gradevoli profumi terziari crea il bouquet
- ✗ L'ambiente pedoclimatico in cui maturano le uve condiziona anche la complessità olfattiva
- L'eterificazione contribuisce a creare dei profumi terziari
- ✗ Il profumo che ricorda il caffè tostato è riconducile all'empireumatico
- La maturazione del vino con il metodo soleras (maturazione filmogena) non favorisce la riconoscibilità dei profumi varietali del vitigno

Sono affermazioni corrette parlando di esame olfattivo del vino:

- Con l'evoluzione, i profumi primari sono destinati a incrementare la loro riconoscibilità
- ✓ L'integrità olfattiva è la purezza della definizione di una sfumatura odorosa riconducibile al vitigno e collegata, tra l'altro, alla sua tipicità
- L'odore di pietra focaia è procurato da una presenza eccessiva di composti solforosi e rameici nel vino

La complessità olfattiva è la resistenza del profumo per via diretta

- Vero
- ✓ Falso

Il fruttato non può essere ricondotto a profumo primario

- Vero
- ✓ Falso

Il profumo di erbe aromatiche fresche è più frequente nel vino ottenuto da vitigno:

- ✗ Chardonnay
- Albana
- Trebbiano toscano
- Vermentino

Il termine "fragrante" si riferisce principalmente a profumi freschi di fiori e frutti, caratteristici dei vini giovani

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Scegli il bicchiere migliore per ogni vino (non tenere conto del colore del vino della foto): Colli Orientali del Friuli Chardonnay con sosta in barrique, poi 3 anni in bottiglia Barolo Riserva invecchiato 25 anni Bolgheri Sassicaia invecchiato 30 anni Montrachet AOC invecchiato 18 anni

- [x] Bicchiere 4 Bolgheri Sassicaia, Bicchiere 3 Barolo Riserva, Bicchiere 1 Montrachet, Bicchiere 2 Colli Orientali del Friuli Chardonnay
- [ ] Bicchiere 1 Bolgheri Sassicaia, Bicchiere 2 Montrachet, Bicchiere 4 Colli Orientai del Friuli Chardonay, Bicchiere 3 Barolo Riserva
- [ ] Bicchiere 1 Barolo Riserva, Bicchiere 2 Colli Orientali del Friuli Chardonnay, Bicchiere 3 Bolgheri Sassicaia, Bicchiere 4 Montrachet
- [ ] Bicchiere 2 Colli Orientali del Friuli Chardonnay, Bicchiere 1 Montrachet, Bicchiere 3 Bolgheri Sassicaia, Bicchiere 4 Barolo Riserva

Il cavatappi a doppia lama è utile ad estrarre tappi particolarmente usurati o danneggiati.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Al sommelier non compete il servizio delle bibite agli eventuali minorenni presenti al tavolo

- [ ] Vero
- [x] Falso

Al sommelier non compete il servizio dell'acqua naturale.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Nella successione dei vini a tavola uno spumante secco ottenuto con metodo Charmat è opportuno che preceda quello ottenuto con il metodo Classico

- [x] Vero
- [ ] Falso

L'uso della bottiglia albeisa è obbligatorio per il Barbaresco Docg

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il decanter consente anche l'apertura del bouquet nei vini rossi evoluti

- [x] Vero
- [ ] Falso

La temperatura di servizio per il vino passito oscilla tra:

- [ ] 10-12 °C
- [ ] 8-14 °C
- [x] 10-16 °C

Per poter realizzare un buon assortimento di vini alla vendita, il sommelier deve definire il target della clientela

- [x] Vero
- [ ] Falso

Tutti i vini rossi si servono a temperatura ambiente

- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Pedro Ximénez è uno dei vitigni dello Sherry

- [x] Vero
- [ ] Falso

È il nome del terreno in cui si trovano i vigneti dello Sherry:

- [ ] Barraida
- [ ] Albarinho
- [x] Albariza
- [ ] Alcaceite

Sono vini dolci liquorosi:

- [ ] Primitivo di Manduria Dolce Naturale
- [x] Aleatico di Gradoli
- [ ] Erbaluce di Caluso
- [x] Moscato di Noto
- [ ] Moscato di Trani
- [ ] Moscadello di Montalcino
- [x] Porto Ruby
- [x] Moscato di Sorso-Sennori

Con "mutage" si intende addizione di alcol etilico (essenzialmente acquavite di vino) al mosto per arrestarne la fermentazione ed al fine di preservare gli zuccheri residui, i profumi ed aumentando al contempo il titolo alcolometrico.

- [x] Vero
- [ ] Falso

È un vino sottoposto al processo di affinamento chiamato "Canteiro", che si effettua con uso di botti di legno sistemate nei piani alti della cantina, dove le temperature sono più alte. La sosta minima è di due anni. Qual è il suo nome?

- [ ] Malaga Virgen
- [x] Madera
- [ ] Porto Colheita
- [ ] Sherry Paolo Cortado

Il Vermouth è un vino a cui sono stati aggiunti aromi, ma non alcol

- [ ] Vero
- [x] Falso

Nella produzione dei vini liquorosi l'arricchimento della gradazione alcolica non può essere più del doppio di quella complessiva del vino base.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Marsala e Porto si ottengono con lo stesso sistema di fortificazione

- [x] Vero
- [ ] Falso

La sigla LBV identifica una tipologia di Porto non maturato in legno

- [ ] Vero
- [x] Falso

La sigla LBV indica una tipologia di Porto

- [x] Vero
- [ ] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

È una sostanza del vino che può procurare un finale di gusto amarognolo:

- Potassio
- ✓ Chinone
- Leucoantociani
- Acido ascorbico

La correzione diminutiva della gradazione alcolica dei vini si può ottenere anche con aggiunta di acqua distillata

- Vero
- ✓ Falso

Durante la fermentazione alcolica i lieviti trasformano più velocemente il glucosio rispetto al fruttosio.

- ✓ Vero
- Falso

Il raspo contiene acqua, tannini, sostanze minerali e aromatiche

- Vero
- ✓ Falso

L'acino lasciato sovramaturare per incrementare la componente fenolica non garantisce del tutto la compattezza e la concentrazione cromatica

- ✓ Vero
- Falso

Il mosto fiore è parte essenziale del processo di produzione dei vini rossi.

- Vero
- ✓ Falso

La maturazione fenolica fornisce la misura del potenziale in antociani, ma non in quello della loro estraibilità.

- ✗ Vero
- Falso

Le vinacce sono formate da bucce, vinaccioli e raspi.

- Vero
- ✓ Falso

La polpa di un acino di uva a bacca bianca contiene soprattutto acqua, zuccheri e sostanze aromatiche

- Vero
- ✓ Falso

I polifenoli presenti nel vino sono dei composti stabili

- ✗ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Ecco le domande a cui non hai risposto correttamente:

Nella Marc du Jura il termine aggiuntivo facoltativo "très vieux" (molto vecchio) è riservato alle acquaviti invecchiate in legno per almeno 8 anni

- ✗ Vero
- Falso

La Grappa è un distillato di vinacce italiane fresche non fermentate prodotto in italia e nella Svizzera Italiana

- Vero
- ✗ Falso

La riduzione del grado alcolico di un distillato è realizzata con aggiunta dosata di acqua demineralizzata o deionizzata

- ✗ Vero
- Falso

Stampa le domande errate del quiz

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

I profumi retronasali si discostano in qualità da quelli diretti.

- Vero
- ✓ Falso

Il termine "fragrante" si riferisce principalmente a profumi freschi di fiori e frutti, caratteristici dei vini giovani

- ✓ Vero
- Falso

Sono sfumature odorose che riconducono ai profumi terziari nel vino:

- ✗ Cacao
- Smalto
- Iodio
- ✗ Caffè

Se prevalgono completamente i profumi secondari e terziari, può essere più difficile riconoscere l'uva di origine

- ✓ Vero
- Falso

Il termine "empireumatico" descrive un vino ricco di alcol etilico

- Vero
- ✓ Falso

La prima fase dell'esame olfattivo è la verifica della presenza/assenza di difetti.

- ✓ Vero
- Falso

I profumi retronasali si discostano da quelli percepiti per via diretta solo nella proporzione e nella quantità, non in qualità.

- ✓ Vero
- Falso

Un vitigno coltivato su un terreno composto di argilla e calcare tende a far prevalere nel vino un profumo:

- Vegetale
- ✓ Fruttato
- Minerale, fumé
- Empireumatico

L'utilizzo di "ampio" nella descrizione della complessità olfattiva è avvalorato dalla definizione, distinta e chiara, di moltissime sfumature odorose, ben variegate e diversificate.che creano gradevolezza

- ✓ Vero
- Falso

Un vino rosso maturo ha un bouquet con sfumature di speziatura, fiori secchi e piccoli frutti rossi appena maturi

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Nella produzione dello Champagne ciò che si ottiene dalla prima pressata del "marc" (4000 kg di uva) si chiama cuvée: a quanti litri corrisponde?

- ✗ 2000
- 2080
- 2050
- 2100

La perdita di pressione nel dégorgement à la glace (automatico) è di 0,5 atmosfere

- ✗ Vero
- Falso

L'autolisi sui lieviti non può prolungarsi oltre i sette anni.

- Vero
- ✓ Falso

Una volta terminato il "remuage", le bottiglie potrebbero essere conservate in punta, "sur pointe", anche per molti anni

- ✓ Vero
- Falso

Il "pied de cuve" è fondamentale per innescare la rifermentazione in bottiglia

- Vero
- ✓ Falso

Lo spumante extra dry è più dolce del dry

- Vero
- ✓ Falso

Lo spumante extra-dry è più secco del dry

- ✓ Vero
- Falso

Quali affermazioni sono corrette parlando di vini spumanti e frizzanti?

- ✓ Il vino spumante può essere gassificato
- Il vino frizzante deve avere una sovrapressione minima di 2,5 bar
- ✓ Il liqueur de tirage contiene anche sostanze minerali
- I vini frizzanti si ottengono solo con il metodo Charmat
- Nella produzione dei vini spumanti DOCG la sboccatura deve avvenire à la volée
- ✓ Lo spumante Brut nature può contenere residuo zuccherino

Uno spumante brut ha una quantità di zuccheri inferiore a 5 g/l

- Vero
- ✓ Falso

Le uve destinate alla spumantizzazione devono essere pressate in assenza di raspi

- ✗ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

La vendemmia tardiva implica sempre lo sviluppo della Botrytis Fabae

- Vero
- ✓ Falso

Il müller-thurgau trova difficoltà nel proprio sviluppo vegetativo se la temperatura media è compresa tra 13 e 15 °C?

- Vero
- ✓ Falso

La maturazione tecnologica è valutata in base al rapporto, nella polpa, tra acidi, zuccheri e polifenoli?

- Vero
- ✓ Falso

La rimozione dell'apice vegetativo e di un numero variabile di foglie si chiama:

- Spollonatura
- Scacchiatura
- Defogliazione
- ✓ Cimatura

Qual è un fattore/elemento essenziale dell'ecosistema viticolo?

- Maturazione tecnologica
- Tecnica di vendemmia
- Tecnica di allevamento
- ✓ Clima

Aumentare la densità d'impianto in vigna che cosa produce?

- ✗ Una competizione negativa tra le piante
- Maggior rigoglio vegetativo
- Maggiore esplorazione in profondità del terreno da parte delle radici
- Maggiore espansione in superficie del terreno da parte delle radici

Sono affermazioni false parlando di polpa dell'acino:

- ✗ La parte intermedia della polpa è ricca di zuccheri e povera di tannini
- ✓ La polpa dell'acino contiene anche acido succinico e acetico
- Gli acidi sono i componenti più abbondanti nella polpa
- Se l'acino non è maturo la sua polta contiene più glucosio che fruttosio

Quale operazione è stata effettuata in questa vigna?

- Potatura verde
- Diradamento fogliare
- ✓ Cimatura
- Defoliazione

L'alberello pantesco è un sistema di allevamento della vite a potatura lunga

- Vero
- ✓ Falso

I terreni sabbiosi sono in genere adatti alla produzione di vini freschi e di pronta beva, con profumo intenso e struttura delicata

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Quali affermazioni sono corrette per la birra?

- Il riso rende la birra più secca
- ✗ Il miglio rende la birra più leggera
- ✓ L'avena rende la birra più morbida
- Le birre ottenute con orzo crudo sono più gradevoli

La Birra Old Ale può avere una gradazione alcolica di 12% vol.

- ✓ Vero
- Falso

Le Ale sono birre ad alta fermentazione

- ✓ Vero
- Falso

La birra American Lager deve essere servita a una temperatura di 16-18°C

- Vero
- ✓ Falso

L'aroma di malto d'orzo è più accentuato nelle birre scure

- ✓ Vero
- Falso

Nella produzione delle birre a fermentazione spontanea il mosto è esposto all'aria per favorire l'inoculo naturale rappresentato da lieviti e batteri lattici, che danno gusti decisamente aciduli

- Vero
- ✗ Falso

I profumi vegetali-erbacei delle birre sono dovuti alle metossipirazine

- ✓ Vero
- Falso

Nelle birre Pilsner il flavour che resta dopo la deglutizione è spesso avvertibile come nota verde di luppolo

- ✓ Vero
- Falso

Per questa birra si utilizzano lieviti selvatici:

- Ale
- Barley Wine
- ✓ Lambic
- Pils

Le birre ad alta fermentazione sono ottenute con fermentazione primaria a una temperatura di circa 20°C

- Vero
- ✗ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Dopo l'alcol etilico, i principali prodotti della fermentazione alcolica sono l'anidride solforosa e l'energia termica.

- Vero
- ✓ Falso

L'acido succinico è un prodotto della fermentazione alcolica

- Vero
- ✗ Falso

L'alcol complessivo corrisponde alla quantità di alcol etilico effettivamente presente nel mosto

- Vero
- ✓ Falso

Impiegata ad alte dosi, l'anidride solforosa seleziona e fa lavorare al meglio i lieviti Saccharomyces.

- Vero
- ✓ Falso

L'acido acetico nel vino deve, per legge, non superare la quantità di 1,36 g/l.

- Vero
- ✓ Falso

Sono affermazioni corrette parlando di composizione chimica del vino:

- Le sostanze coloranti del vino bianco sono nell'ordine di milligrammi per litro, nei rossi di grammi per litro
- ✗ La presenza delle sostanze aromatiche è maggiore nel vino rosso
- ✓ L'acido citrico è presente nell'acino, però si forma anche con la fermentazione
- Nel vino sono presenti solo zuccheri monosaccaridi

Parlando di enologia quali affermazioni sono corrette?

- ✓ Nelle uve poco mature lo zucchero più presente è il glucosio
- Tutti i batteri presenti nel mosto praticamente inutili
- Il carbonato di calcio può essere addizionato al mosto per diminuire il tannino
- La presenza dell'azoto nel mosto aumenta la produzione di eteri
- Nei primi giorni di fermentazione con contatto con bucce e vinaccioli sono estratti soprattutto i tannini
- ✓ Alla fine della fermentazione tumultuosa (in rosso) si procede alla svinatura e successivamente alla torchiatura della vinacce

L'acido acetico si forma anche in seguito alla fermentazione malolattica.

- Vero
- ✗ Falso

I polifenoli svolgono un'azione protettiva contro eventuali ossidazioni

- ✓ Vero
- Falso

È trasferito dalla buccia al mosto:

- Acido tartarico
- ✓ Precursore d'aroma
- Xilosio
- Lattone

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Qual è un requisito essenziale della carta dei vini?

- ✓ Deve indicare l'annata di produzione del vino
- Deve indicare i vitigni presenti nel vino
- ✓ Deve indicare la capacità della bottiglia se diversa da 0,75cl
- ✓ Deve segnalare i vini disponibili anche a bicchiere
- Deve indicare i vini prodotti con viticoltura biodinamica
- Deve riportare la gradazione alcolica del vino

Il tappo di un vino spumante ottenuto con Metodo Classico non va presentato al cliente.

- Vero
- ✓ Falso

Aglianico del Vulture Riserva (12 anni di bottiglia); Chianti Classico Riserva (10 anni di bottiglia); Vernaccia di Oristano Riserva; Vernaccia di Serrapetrona; Dolcetto d'Alba (4 anni di bottiglia); Chablis Grand Cru (10 anni di bottiglia); Porto Vintage; Champagne Blanc de noirs: scegli il calice adatto.

- ✗ Bicchiere 1: Chianti Classico - Bicchiere 2: Vernaccia di Serrapetrona - Bicchiere 3: Dolcetto d'Alba - Bicchiere 4: Aglianico del Vulture
- Bicchiere 1: Chablis Grand Cru - Bicchiere 2: Vernaccia di Oristano - Bicchiere 3: Aglianico del Vulture - Bicchiere 4: Chianti Classico Riserva
- Bicchiere 1: Dolcetto d'Alba - Bicchiere 2: Champagne Blanc de noirs - Bicchiere 3: Chianti Classico Riserva - Bicchiere 4: Aglianico del Vulture
- Bicchiere 1: Dolcetto d'Alba - Bicchiere 2: Porto LBV - Bicchiere 3: Aglianico del Vulture - Bicchiere 4: Chianti Classico Riserva

I vini rossi giovani e freschi, dalla tinta rosso rubino vivace, devono essere serviti alla temperatura di 16-18 °C

- Vero
- ✓ Falso

È l'innovativo e corretto modo di aprire un vino spumante

- Vero
- ✓ Falso

La capsula della bottiglia di Cognac si taglia al di sopra del cercine (anello)

- Vero
- ✓ Falso

È il sistema più corretto e raffinato per portare a temperatura un Cognac affinato a lungo in legno

- Vero
- ✓ Falso

I vini bianchi, giovani e freschi, dal colore verdolino, devono essere serviti alla temperatura di 6-8 °C

- ✗ Vero
- Falso

Se durante un pasto si servono più vini, i bicchieri del primo vino si possono ritirare solo dopo aver servito quello successivo, anche se il bicchiere contiene ancora un po' di vino

- Vero
- ✓ Falso

Se il vino risulta leggermente difettoso (sentore di tappo) all'esame olfattivo, qual è il comportamento ottimale?

- Si cambia vino velocemente senza fare alcun commento con il cliente
- ✓ Si spiega al cliente qual è il difetto e si cambia la bottiglia
- Si fa degustare al cliente chiedendo conferma del difetto
- Si serve al cliente come se il difetto non esistesse

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Le papille fungiformi rilevano le sensazioni di dolcezza e astringenza

- ✗ Vero
- Falso

Il primo termine della scala dell'acidità è "poco fresco".

- ✓ Vero
- Falso

La sensazione più "dura" del gusto del vino è l'amarognolo

- ✗ Vero
- Falso

Sono affermazioni corrette parlando di esame gusto-olfattivo del vino

- ✓ Un'intensa sensazione di acidità provoca anche una contrazione gengivale
- La sapidità arricchisce il gusto del vino solo in presenza di anidride carbonica
- Un vino "poco caldo" ha poche probabilità di raggiungere una qualità "ottima".
- ✓ La morbidezza è determinata soprattutto da glicerina, alcol e zuccheri
- ✓ La qualità gusto-olfattiva si valuta anche attraverso l'analisi dell'aroma di bocca e delle sensazioni finali
- La sapidità ravviva, ma non arricchisce il gusto del vino

Tecnicamente la quantità di vino impiegata per avvinare il palato è maggiore di quella usata per effettuare la degustazione

- ✓ Vero
- Falso

Parlando di equilibrio gustativo del vino quale affermazione non è corretta?

- Nei vini bianchi vivaci e frizzanti è accettabile una predominanza delle durezze
- ✓ Un vino alcolico non sarà perfettamente equilibrato
- Un vino "poco equilibrato" crea una condizione gustativa inaccettabile
- Un vino equilibrato non garantisce una qualità eccellente

Una salivazione "filante" e "limacciosa" è determinata da?

- ✗ Acidi
- Sostanze minerali
- Tannini
- Alta temperatura di servizio del vino

Sono sostanze in grado di apportare morbidezza:

- Estratto secco
- Butilenglicol
- ✓ Alcol etilico
- ✓ Polisaccaridi
- ✓ Zuccheri
- Ceneri

Lo spumante extra-brut, dall'acidità vibrante e con effervescenza esuberante difficilmente potrà avere una spiccata rotondità

- ✓ Vero
- Falso

Nel vino frizzante l'effervescenza non contribuisce a definire l'equilibrio gustativo.

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Il "pied de cuve" è la seconda parte della pressatura dei grappoli di uva aromatica, come il moscato, destinata a produrre un vino dolce

- Vero
- ✓ Falso

L'Asti spumante può essere ottenuto anche attraverso il processo di rifermentazione in bottiglia

- ✓ Vero
- Falso

Sono vini spumanti ottenuti da sola rifermentazione in bottiglia:

- ✓ Crémant de Bourgogne
- ✓ Champagne
- Asti
- Prosecco
- ✓ Trento
- Sekt
- ✓ Alto Adige Spumante Rosè
- Lambrusco Reggiano

I vini spumanti ottenuti con metodo Martinotti, sono in genere più strutturati di quelli ottenuti con metodo Charmat

- Vero
- ✓ Falso

Il vino da destinare alla spumantizzazione con metodo Classico per produrre le versione Riserva, deve essere conservato in barrique per ottenere una migliore complessità olfattiva.

- Vero
- ✓ Falso

Negli spumanti millesimati possono essere impiegati, nella composizione della cuvée, anche vini di annate precedenti nella misura massima del 30%

- Vero
- ✓ Falso

Quante volte può essere impiegato/aggiunto lo zucchero nell'elaborazione dello Champagne?

- 1 volta
- 2 volte
- ✓ 3 volte
- 4 volte

Lo spumante rosato ottenuto con il metodo del transfert (Marone-Cinzano) è più strutturato di quello ottenuto con il metodo classico

- Vero
- ✓ Falso

Quale affermazione è falsa?

- ✓ Nel Cava è ammesso il pinot meunier
- ✓ Nell'Oltrepo' Pavese Metodo Classico il vitigno dominante è il pinot bianco
- Nello Champagne è ammessa l'uva arbanne
- ✓ Nell'Asti Docg si può usare il moscato bianco e il giallo
- Il Crémant de la Loire non si ottiene con l'uva aligoté
- Il Moscato di Sardegna DOC si ottiene anche da uve stramature

Lo spumante ottenuto con il Metodo Marone-Cinzano non può avere un sapore dolce

- Vero
- ✓ Falso

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

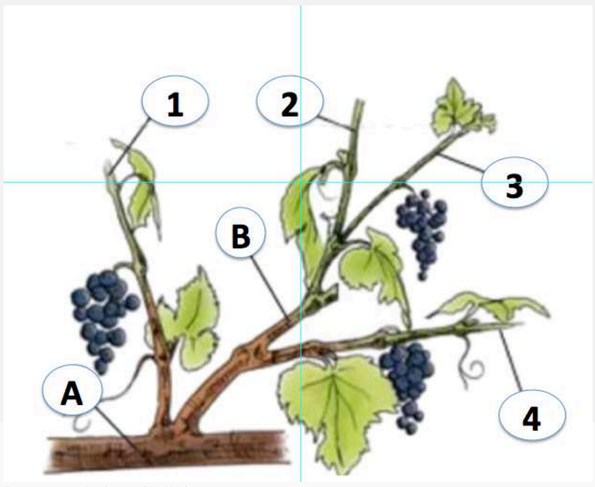
Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 7 domande su 10



Dove sono le femminelle?

- 1
- B
- 4
- ✓ 3

Quali affermazioni sono corrette parlando di vigneto?

- Forme di allevamento alte ed espanse danno produzioni molto abbondanti
- ✓ A parità di forma di allevamento diventa determinante la densità di impianto per conferire qualità
- I cosiddetti terreni chiamati "terre rosse" in genere danno vini molto semplici e poco longevi
- ✗ Lo scheletro del terreno ha eccezionali funzioni agronomiche

La maturazione del grappolo dell'uva in pianta non dipende dalla superficie fogliare esposta.

- Vero
- ✓ Falso

La vite è improduttiva fino a cinque anni, se il sottosuolo è in prevalenza calcareo.

- Vero
- ✓ Falso

La maturazione aromatica dell'uva si riferisce alla componente polifenolica

- ✗ Vero
- Falso

L'escursione termica tra temperature diurne e notturne consente, tra l'altro, una migliore concentrazione di tannino nella buccia

- Vero
- ✓ Falso

Il vento forte nel vigneto aiuta la stimolazione della fotosintesi e accelera l'accumulazione degli zuccheri nel grappolo.

- Vero
- ✓ Falso

L'uva cannonau, coltivata con successo in Sardegna, ha una maturazione precoce

- ✗ Vero
- Falso

L'aumento produttivo della pianta concentra al meglio il tannino

- Vero
- ✓ Falso

Qual è il nome di questo sistema di allevamento della vite?

- ✓ Capovolto doppio
- Alberello
- Cordone speronato
- Guyot

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

La birra American Lager deve essere servita a una temperatura di 16-18°C

- Vero
- ✓ Falso

La Birra Old Ale può avere una gradazione alcolica di 12% vol.

- ✓ Vero
- Falso

Le Pils sono birre ad alta fermentazione

- Vero
- ✓ Falso

25 centilitri di birra lager, con gradazione alcolica del 5%, apporta quasi 105 kilocalorie

- ✓ Vero
- Falso

Quali affermazioni sono corrette per la birra?

- ✓ Nelle birre scure tipo Stout si usa l'orzo torrefatto (non maltato)
- L'eventuale nota aromatiche di Rum è dovuta all'aggiunta del distillato
- Il luppolo non contiene tannini
- ✓ La birra contiene acidi

Dopo l'aggiunta dei lieviti inizia la fermentazione primaria della birra, che in caso di birre a bassa fermentazione si svolge a una temperatura intorno ai 10°C

- ✓ Vero
- Falso

Barley Wine è una birra il cui colore può variare dal mogano un po' velato, all'ambrato più o meno scuro

- ✓ Vero
- Falso

Il grado saccarometrico delle birre corrisponde al loro titolo alcolometrico

- Vero
- ✓ Falso

Una bella schiuma è comunque indice di qualità

- ✓ Vero
- Falso

L'aroma di luppolo può non essere avvertito nella birra, però è anche in grado di offrire spunti olfattivi floreali, di fieno, di erba fresca e sfumato eucalipto.

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Aglianico del Vulture Riserva (12 anni di bottiglia); Chianti Classico Riserva (10 anni di bottiglia); Vernaccia di Oristano Riserva; Vernaccia di Serrapetrona; Dolcetto d'Alba (4 anni di bottiglia); Chablis Grand Cru (10 anni di bottiglia); Porto Vintage; Champagne Blanc de noirs: scegli il calice adatto.

- ✗ Bicchiere 1: Chianti Classico - Bicchiere 2: Vernaccia di Serrapetrona - Bicchiere 3: Dolcetto d'Alba - Bicchiere 4: Aglianico del Vulture
- Bicchiere 1: Chablis Grand Cru - Bicchiere 2: Vernaccia di Oristano - Bicchiere 3: Aglianico del Vulture - Bicchiere 4: Chianti Classico Riserva
- Bicchiere 1: Dolcetto d'Alba - Bicchiere 2: Champagne Blanc de noirs - Bicchiere 3: Chianti Classico Riserva - Bicchiere 4: Aglianico del Vulture
- Bicchiere 1: Dolcetto d'Alba - Bicchiere 2: Porto LBV - Bicchiere 3: Aglianico del Vulture - Bicchiere 4: Chianti Classico Riserva

L'intervallo ottimale di temperatura per apprezzare le diverse sensazioni di un vino è tra?

- 6-18°C
- 6-20°C
- 4-20°C
- ✓ 4-18°C

Prima di togliere dal tavolo un bicchiere che contiene del vino, il Sommelier deve chiedere il permesso al commensale, anche se è già stato servito un altro vino

- ✓ Vero
- Falso

Quale vino è indicato per questo calice?

- Marsala dolce
- Spumante bianco dolce da uva aromatica
- Spumante Extra-dry
- ✗ Spumante Brut millesimato

Un vino bianco lungamente affinato in vetro non necessita mai di decantazione.

- Vero
- ✓ Falso

La concordanza dei piatti con le stagioni è un concetto ormai superato.

- Vero
- ✓ Falso

Se un cliente chiede un vino bianco, leggero di corpo, secco e rinfrescante in acidità, cosa consiglieresti?

- Collio Doc Chardonnay affinato in legno
- Franciacorta DOCG non millesimato
- ✓ Romagna Trebbiano
- Marsala Vergine

La temperatura di servizio di uno spumante Pas Dosé è:

- 10-12 °C
- 6-8 °C
- 4-6 °C
- ✗ 8-10 °C

È corretta questa immagine, in cui è rappresentata una bottiglia di spumante posta a raffreddare?

- Vero
- ✓ Falso

Quale birra è indicata per questo bicchiere?

- Weiss Bier
- ✓ Ale
- Pils
- Stout

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Sono affermazioni false parlando di effetto tannico nel vino:

- ✗ I tannini producono anche sensazioni un po' soporifere
- Un vino spumante rosé ottenuto con pressatura diretta può presentarsi "moderatamente tannico"
- ✓ Un vino rosso non viene mai definito "poco tannico"
- Il tannino può lasciare una finale di bocca un po' amaricante

Più c'è tannino nel vino, migliore è l'effetto fluidificante del volume liquido.

- Vero
- ✓ Falso

La CO2 quali effetti può determinare nel vino?

- Inquinare l'effetto della limpidezza
- Diminuire l'amaro
- ✓ Aumentare l'effetto di freschezza
- ✓ Diminuire la dolcezza
- ✓ Aumentare l'astringenza

Due vini che contengono la stessa quantità di zucchero residuo (90 grammi/litro) forniscono lo stesso effetto di dolcezza

- Vero
- ✓ Falso

Quale può essere la causa del gusto verde/vegetale del tannino?

- ✓ Uve raccolte non ben mature
- Eccessiva sosta in anfora
- ✓ Uso di raspi
- Temperatura di fermentazione alta
- Uso di MCR
- ✓ Vinaccioli con membrana non matura

La tannicità è valutata nei vini rossi, rosati e bianchi passati in barrique

- ✗ Vero
- Falso

Sono effetti creati dalla bassa temperatura di servizio del vino:

- Aumento dell'intensità olfattiva
- ✓ Aumento del gusto amaro
- ✓ Diminuzione dell'effetto calorico dell'alcol
- ✓ Minore sensazione di pastosità
- Aumento della sensazione di pizzicore
- Aumenta la visione della limpidezza

È un acido che ricorda il gusto degli agrumi:

- Acido succinico
- ✓ Acido citrico
- Acido malico
- Acido limoncellico

Non sono delle corrette considerazioni riferite all'equilibrio gusto-olfattivo del vino

- Nei vini liquorosi è la sapidità ad assumere una parte strategica nella costruzione dell'equilibrio
- ✗ Nei vini maturi una predominanza delle durezze non pregiudica l'equilibrio
- Solo i vini deboli di corpo raggiungono un perfetto equilibrio
- ✓ L'equilibrio è un bilanciamento tra sensazioni morbide e dure del vino
- Per definire l'equilibrio è determinante basarsi sulla tipologia e il modello del vino
- ✗ Nei vini spumanti il finale di bocca aiuta a definire l'equilibrio

Le corrette considerazioni riguardo allo stato evolutivo del vino sono:

- ✓ Un vino "pronto" ha un margine di miglioramento
- Un vino "pronto" non presenta mai un buon equilibrio
- Un vino "pronto" non avrà alcun margine di miglioramento
- ✓ Un vino "maturo" può spiccare anche nella sensazione di freschezza
- Un vino "maturo" è sempre inaccettabile se bianco, nel caso di vino rosso ci sono delle variabili
- ✓ Un vino può essere "maturo" già al momento dell'imbottigliamento

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Quanti sono i vitigni, tra quelli qui elencati, che non possono essere menzionati nell'etichetta dei vini non rientranti nella categorie DO e IG? Dolcetto, Barbera, Aleatico, Merlot, Chardonnay

- Tutti
- Nessuno
- 1
- 2
- ✓ 3
- 4

Il disciplinare di produzione regolamenta la resa minima per ettaro

- Vero
- ✓ Falso

Anche il vino IGP può usare la menzione Vino Passito

- ✓ Vero
- Falso

L'indicazione "vino novello" è obbligatoria nei vini DOC

- Vero
- ✓ Falso

Quali sono le indicazioni legislative facoltative?

- I dati dell'imbottigliatore nella categoria dei "vini generici"
- ✓ Le indicazioni relative al metodo di elaborazione
- ✓ Il riferimento al metodo di produzione nei vini spumanti DOP/IGP
- Il nome del distributore e/o importatore

È il vitigno più coltivato in Italia:

- Montepulciano
- Barbera
- Catarratto bianco
- ✓ Sangiovese

Le etichette di tutti i vini devono riportare l'annata di produzione

- Vero
- ✓ Falso

Qualora l'etichetta di un vino bianco riporti la dizione "Riserva", non è obbligatorio indicare l'annata della vendemmia

- Vero
- ✓ Falso

Il vitigno alloctono più coltivato in Italia è:

- Chardonnay
- Pinot nero
- ✓ Merlot
- Cabernet sauvignon

L'indicazione del volume nominale della bottiglia può essere riportato in etichetta in modo orizzontale e verticale

- ✗ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

La zona centrale dell'acino, intorno ai vinaccioli, è ricca di tannini

- Vero
- ✓ Falso

La polpa di un acino di uva aromatica a bacca bianca contiene soprattutto acqua, zuccheri, acidi e anche sostanze aromatiche.

- ✓ Vero
- Falso

Il mosto fiore è privo di vinacce.

- ✓ Vero
- Falso

L'anidride solforosa viene aggiunta durante il processo di vinificazione solo sugli acini schiacciati

- Vero
- ✓ Falso

La petunidina è una antocianidina tipicamente riscontrabile nelle uve a bacca nera

- ✓ Vero
- Falso

La fermentazione in bianco corrisponde a una vinificazione:

- ✓ Senza contatto del mosto con le bucce
- Di sole uve bianche
- A bassa temperatura
- Di uve aromatiche

I polifenoli hanno proprietà protettive contro l'ossidazione.

- ✓ Vero
- Falso

La buccia dell'acino è ricca di acidi, soprattutto nella pruina.

- Vero
- ✓ Falso

Per effetture la fermentazione malolattica si usa anche il "pied de cuve"

- Vero
- ✓ Falso

Sono affermazioni corrette parlando di vinificazione in bianco:

- Nella criomacerazione il mosto, con gli acini interi, si raffredda fino a 0-2 °C
- ✗ Si ottiene il mosto fiore, ma non il vino fiore
- La temperatura di fermentazione è uguale a quella utilizzata nella vinificazione in rosso
- ✓ Si possono aggiungere lieviti selezionati

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 4 domande su 10

La materia prima con cui si ottiene il Rye Whiskey è la segale

- Vero
- ✗ Falso

Qual è la gradazione alcolica di questo Cognac?

- ✓ 35% alcol
- 40% alcol
- 42% alcol
- 38% alcol

In Guascogna l'uva folle blanche è chiamata picpoul

- ✗ Vero
- Falso

La tripla distillazione è usata anche nella produzione del Whisky scozzese, specialmente nelle Lowland.

- Vero
- ✗ Falso

Quali sono i distillati la cui materia prima è la frutta?

- ✗ Mezcal
- ✓ Pisco
- Rum
- Calvados

Quale differenza c'è tra i due Whisky?

- Il Whisky della bottiglia 2 è prodotto da puro malto di più cereali, quello della bottiglia 1 da un solo cereale
- Il numero 1 è Whisky di una sola botte (single), il numero 2 no
- Entrambi sono prodotti da solo malto d'orzo; l'uso di single (bottiglia 1) è autorizzato con un invecchiamento di 12 anni
- ✓ I due Whisky sono prodotti da solo malto d'orzo: il numero 1 proviene da un'unica distilleria, il 2 da più distillerie

Praticamente il "wort" è una birra non fermentata.

- Vero
- ✗ Falso

È il nome di una botte dove si affina il Whisky?

- Bott
- Butt
- ✗ Bitt
- Bett
- Batt

Il Drambuie è un liquore a base di whisky e miele

- ✓ Vero
- Falso

Nella produzione della Grappa non è previsto l'obbligo di invecchiamento

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Cosa acquisisce un vino bianco ottenuto da uva chardonnay che sosta in barrique nuove per 14 mesi?

- Profumi di frutta matura e fiori bianchi appassiti
- Profumi di nocciola tostata ed eterei
- Profumi di idrocarburi e cera lacca
- ✓ Profumi di noce di cocco e vaniglia

Il colore amaranto può anticipare un vino anche molto giovane, con rapporto gustativo spostato verso acidità e tannino

- ✓ Vero
- Falso

Se un vino è particolarmente ricco di etanolo in genere gli archetti saranno più fitti

- ✓ Vero
- Falso

Uno Champagne di colore rosato non può essere definito "brillante".

- Vero
- ✓ Falso

Lo sviluppo di un perlage fine e persistente è indice di ottima consistenza

- Vero
- ✓ Falso

La polimerizzazione dei tannini incide sull'evoluzione del colore dei vini rossi

- ✓ Vero
- Falso

Un perlage scarso, con catenelle poco briose, diminuisce l'effetto di brillantezza della limpidezza

- ✓ Vero
- Falso

Un vino di colore rosa fiore di pesco può presentare caratteristiche gustative simili ad un vino di colore giallo paglierino mi media fittezza

- ✓ Vero
- Falso

La valutazione del colore di un rosato è fondamentale anche per verificare la corrispondenza del vino con la sua tipologia, la sua relazione con l'ambiente pedoclimantico e con il vitigno

- ✗ Vero
- Falso

Ha responsabilità nella creazione del colore giallo dorato:

- Il vitigno
- ✓ La macerazione prima della vinificazione
- L'uso di anidride solforosa
- Il processo di osmosi inversa

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Il ricarico medio di un vino alla vendita in enoteca è del 100%

- Vero
- ✓ Falso

L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1973

- Vero
- ✓ Falso

Tradizionalmente i vini della Costiera Amalfitana sono imbottigliati nella tipica "pulcianella"

- Vero
- ✓ Falso

Al sommelier compete il servizio dei sigari

- ✓ Vero
- Falso

La temperatura di servizio dello spumante secco, ottenuto con il Metodo Classico è:

- ✓ 4-6 °C
- 8-10 °C
- 6-8 °C

L'associazione Italiana Sommelier è stata costituita a Milano il 7 luglio 1965

- ✓ Vero
- Falso

L'utilizzo della bottiglia albeisa è obbligatoria per il Barolo DOCG

- ✗ Vero
- Falso

I vini rosati strutturati si servono da 12 a 14 °C

- Vero
- ✗ Falso

I bicchieri di vino già utilizzati dai commensali sono tolti dal tavolo da destra.

- ✓ Vero
- Falso

In cantina le bottiglie dei vini rosati non devono essere conservate nelle file in basso, ma in alto, insieme ai vini rossi.

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

È obbligatorio riportare In etichetta l'indicazione dell'imbottigliatore

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il termine Classico indica un vino con periodo di maturazione in legno più lungo

- [ ] Vero
- [x] Falso

La Legge 238 del 12/12/2016, anche chiamata Testo unico della vite e del vino, disciplina in vini DOP ma non IGP

- [ ] Vero
- [x] Falso

Per i vini liquorosi l'uso della menzione "dolce" è consentita a condizione che il tenore di zuccheri residui sia superiore a 50 grammi/litro

- [ ] Vero
- [x] Falso

Nei vini IGP le uve devono provenire per almeno 85% dalla zona geografica

- [x] Vero
- [ ] Falso

IGP significa Indicazione Geografica del Paese

- [ ] Vero
- [x] Falso

L'indicazione del volume nominale della bottiglia può essere riportato in etichetta in modo orizzontale e verticale

- [ ] Vero
- [x] Falso

Per quali, tra i vini indicati, è possibile non indicare in etichetta le diciture, e cioè evitare di scrivere DOC, DOCG, DOP, AOC, AOP?

- [x] Porto
- [x] Champagne
- [ ] Chianti
- [ ] Barolo
- [x] Asti
- [x] Franciacorta

Il disciplinare di produzione regolamenta la quantità minima per ceppo

- [ ] Vero
- [x] Falso

Quale vitigno può essere indicato nell'etichetta di un vino varietale o senza denominazione?

- [x] Cabernet
- [ ] Aleatico
- [ ] Barbera
- [x] Cabernet franc

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 5 domande su 10

Sono affermazioni corrette parlando di mosto:

- La composizione del mosto è completamente differente dall'uva
- ✓ L'acqua rappresenta il 70-80% della composizione del mosto
- ✓ Quando si parla di acidità del mosto ci si riferisce soprattutto all'acidità fissa
- Nel mosto sono presenti solo acidi organici

I vini con alto contenuto di zuccheri residui sono microbioligicamente più stabili di quelli a gusto secco?

- Vero
- ✓ Falso

Indicare le funzioni che può svolgere l'anidride solforosa in caso di utilizzo.

- ✓ Antiossidante
- Attiva i processi di ossidazione
- Insolubilizza molte sostanze presenti nelle bucce
- ✓ Antisettica

La fermentazione malolattica stabilizza il vino a livello biologico e ne diminuisce l'acidità, però determina anche modificazioni del colore, dell'aroma e dell'astringenza.

- Vero
- ✗ Falso

Sono le sostanze più importanti nella creazione del colore dei vini bianchi

- malvidina
- ✗ procianidine
- flavoni
- antociani

La maturazione fenolica fornisce la misura del potenziale in antociani, ma non in quello della loro estraibilità.

- ✗ Vero
- Falso

La fementazione a macerazione carbonica avviene a una temperatura inferiore ai 25°C per non perdere il corredo aromatico

- ✗ Vero
- Falso

La fermentazione con macerazione sulle bucce avviene a temperature comprese tra:

- 16-20 °C
- ✓ 25-28 °C
- 30-34 °C
- 20-22 °C

Le uve a bacca scura non contengono flavanoli

- Vero
- ✓ Falso

La petunidina è una antocianidina tipicamente riscontrabile nelle uve a bacca nera

- Vero
- ✗ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Per il Whisky è obbligatoria la sosta in legno, per la Grappa no.

- [x] Vero
- [ ] Falso

La Tequila è un distillato di canna da zucchero

- [ ] Vero
- [x] Falso

I Whisky Pure Malt e i Single Malt sono ottenuti dalla stessa materia prima

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il Cognac Extra Old (XO) dovrà presentare in bottiglia una miscela in cui il distillato più giovane dovrà avere minimo 8 anni.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Quale differenza c'è tra i due Whisky?

- [ ] Il Whisky della bottiglia 2 è prodotto da puro malto di più cereali, quello della bottiglia 1 da un solo cereale
- [ ] Il numero 1 è Whisky di una sola botte (single), il numero 2 no
- [ ] Entrambi sono prodotti da solo malto d'orzo; l'uso di single (bottiglia 1) è autorizzato con un invecchiamento di 12 anni
- [x] I due Whisky sono prodotti da solo malto d'orzo: il numero 1 proviene da un'unica distilleria, il 2 da più distillerie

Sono le uve impiegate per ottenere vino da cui distillare il Cognac:

- [x] Ugni blanc
- [x] Folle-Blanche
- [ ] Muscadelle
- [ ] Arbanne
- [ ] Rolle
- [ ] Vidal

La Sambuca è aromatizzata anche con i fiori di sambuco

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il "proof americano" corrisponde a una percentuale di alcol di?

- [ ] 0,4%
- [x] 0,5%
- [ ] 0,3%
- [ ] 0,6%

L'Armagnac ha colore più o meno ambrato, il Blanche Armagnac ha colore "bianco".

- [x] Vero
- [ ] Falso

La materia prima con cui si ottiene il Rye Whiskey è la segale

- [x] Vero
- [ ] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

L'utilizzo di "ampio" nella descrizione della complessità olfattiva è avvalorato dalla definizione, distinta e chiara, di moltissime sfumature odorose, ben variegate e diversificate.che creano gradevolezza

- ✓ Vero
- Falso

È un vitigno potenzialmente in grado di fornire sensazioni pepate (pepe nero), soprattutto nelle annate calde?

- Sagrantino
- ✗ Barbera
- Lagrein
- Dolcetto

Un'ottima indagine olfattiva inizia con inspirazioni rapide, compulsive e ravvicinate nel tempo

- Vero
- ✓ Falso

L'eugenolo dà profumo che ricorda il chiodo di garofano

- ✓ Vero
- Falso

Il geraniolo conferisce al vino un profumo di rosa.

- ✓ Vero
- Falso

Per effetto dell'ossidazione gli alcoli primari danno le aldeidi

- ✓ Vero
- Falso

Sono affermazione false parlando di esame olfattivo del vino:

- ✓ Un vino rosso maturo ha un bouquet con sfumature di speziatura, e piccoli frutti rossi appena maturi
- C'è una relazione tra il terreno in cui la vite affonda le radici e i profumi che possono presentarsi nel vino
- ✗ Solitamente il profumo di miele di acacia è avvertibile nei vini bianchi dolci ottenuti con tecnica non ossidativa
- La prima fase dell'indagine olfattiva è la verifica della presenza/assenza dei difetti
- Il descrittore "fragrante" appartiene alla famiglia degli aromi terziari
- ✓ Il termine "etereo" descrive un vino ricco di alcol etilico

Il riconoscimento di un profumo fruttato, come ribes nero e cassis, induce a pensare che al gusto ci si potrebbe attendere del tannino

- ✓ Vero
- Falso

Il giudizio degli odori è influenzato dalla pressione atmosferica

- ✓ Vero
- Falso

Il termine "empireumatico" descrive un vino ricco di alcol etilico

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Il sommelier, prima di servire il vino, deve accertarsi che quest'ultimo sia in perfette condizioni

- [x] Vero
- [ ] Falso

All'atto dell'apertura di un vino spumante, la bottiglia non deve essere tolta dal cestello del ghiaccio perché si potrebbe scaldare.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Se il vino rosso evoluto è stato portato al tavolo nel paniere, le operazioni di apertura della bottiglia devono avvenire all'interno di esso, senza estrarla

- [x] Vero
- [ ] Falso

Se il vino è stato portato al tavolo nel secchiello del ghiaccio, le operazioni di apertura della bottiglia devono avvenire all'interno di esso senza estrarla

- [x] Vero
- [ ] Falso

La temperatura ideale di servizio di un vino rosso strutturato ed evoluto, affinato in acciaio, è di:

- [ ] 18-20 °C
- [ ] 14-16 °C
- [x] 16-18 °C

Il sommelier non verifica la qualità del tappo a vite.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Tradizionalmente i vini della Costiera Amalfitana sono imbottigliati nella tipica "pulcianella"

- [ ] Vero
- [x] Falso

La temperatura di servizio per il vino passito oscilla tra:

- [ ] 10-12 °C
- [ ] 8-14 °C
- [x] 10-16 °C

La proposta dei vini al carrello deve prevedere almeno 8 tipologie di vino differenti

- [x] Vero
- [ ] Falso

La corretta temperatura di servizio di un Novello o di un Beaujolais è di:

- [x] 8-10 °C
- [ ] 14-16 °C
- [ ] 12-14 °C

francesco.ercolani

Prossimi quiz d'esame
> Quiz delle 20:30 del 25/03/2024

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Nell'elaborazione del Porto Tawny 30 anni non si sviluppa la "flor"

- ✓ Vero
- Falso

Con "mutage" si intende addizione di alcol etilico (essenzialmente acquavite di vino) al mosto per arrestarne la fermentazione ed al fine di preservare gli zuccheri residui, i profumi ed aumentando al contempo il titolo alcolometrico.

- ✓ Vero
- Falso

Il Madera è un vino passito spagnolo

- Vero
- ✓ Falso

Il Porto Vintage è ottenuto con vini di più annate.

- Vero
- ✓ Falso

Pedro Ximénez è uno dei vitigni dello Sherry

- ✓ Vero
- Falso

Un vino aromatizzato richiede l'aggiunta di zucchero

- ✓ Vero
- Falso

Quali affermazioni sono errate parlando di vino dolce e/o liquoroso?

- ✓ Il Porto è ottenuto con uve sovramaturate fuori dalla pianta
- ✓ Estufas è un'uva a bacca bianca impiegata per ottenere il Madeira Sercial
- Il Tokaji Aszù Eszencia è ottenuto solo da uve botritizzate
- La maggior parte dei vini liquorosi è ottenuta con appassimento forzato delle uve
- ✗ Il Marsala Vergine si ottiene da solo uve bianche

Il Madera è un vino passito portoghese

- ✗ Vero
- Falso

È prodotto con il processo di "estufagem":

- Sherry PX
- Porto Garrafeira
- Madera
- ✗ Moscatel de Setubal

È il nome del terreno in cui si trovano i vigneti dello Sherry:

- Barraida
- Albarinho
- ✓ Albariza
- Alcaceite

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

La zona centrale dell'acino, intorno ai vinaccioli, è ricca di acidi

- ✓ Vero
- Falso

Il grado zuccherino del mosto può essere corretto con uso di:

- ✓ Mosto concentrato
- Filtrato dolce
- Saccarosio
- Dextrane

Indica i difetti del vino:

- Fioretta
- Spunto lattico
- ✓ Odore e sapore di secco
- ✓ Odore e sapore di muffa

La macerazione carbonica si realizza per ottenere un vino:

- ✓ Novello
- Spumante
- Frizzante

La fermentazione con macerazione sulle bucce avviene a temperature comprese tra:

- 16-20 °C
- ✓ 25-28 °C
- 30-34 °C
- 20-22 °C

Sono le sostanze più importanti nella creazione del colore dei vini bianchi

- malvidina
- procianidine
- ✓ flavoni
- antociani

Come si chiama questa operazione?

- Colmatura
- Délestage
- ✓ Follatura
- Rimontaggio

Il completamento delle fermentazione alcolica può essere ostacolato dalla carenza di azoto

- ✓ Vero
- Falso

L'anidride solforosa ha un'azione selettiva sui lieviti

- Vero
- ✗ Falso

L'estratto secco del vino è:

- L'insieme degli acidi fissi
- La quantità di zuccheri residui monosaccaridi
- ✓ L'insieme delle sostanze non volatili dedotti gli zuccheri
- La quantità delle sostanze minerali di un vino

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 6 domande su 10

Ecco le domande a cui non hai risposto correttamente:

Il bicchiere più adatto per la degustazione di ogni distillato è quello a tulipano da 100 - 120 ml

- ✗ Vero
- Falso

La distillazione è un processo fisico che permette di separare le componenti volatili di un fermentato grazie all'azione di lieviti selezionati

- Vero
- ✗ Falso

La sensazione di salinità, chiara e tipica di alcuni Whisky, è molto rara negli altri distillati

- ✗ Vero
- Falso

Nella Marc du Jura il termine aggiuntivo facoltativo "vieux" (vecchio) è riservato alle acquaviti invecchiate in legno per almeno 5 anni

- ✗ Vero
- Falso

Stampa le domande errate del quiz

Prova di nuovo questo quiz

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

L'allenamento a odorare un gruppo di profumi sviluppa l'abilità a identificare tutti gli odori

- Vero
- ✓ Falso

Un'olfazione intensa, prolungata e continua può portare ad un aumento della sensitività

- Vero
- ✓ Falso

Se prevalgono completamente i profumi secondari e terziari, può essere più difficile riconoscere l'uva di origine

- ✓ Vero
- Falso

Il profumo di noce secca è considerabile un terziario, frutto dell'allevamento del vino, soprattutto bianco, in barrique di legno nuovo e media tostatura

- Vero
- ✓ Falso

Il vino rosé non può offrire profumi empireumatici

- Vero
- ✓ Falso

L'equilibrio gustativo del vino non ha riflessi sulla gradevolezza olfattiva

- ✓ Vero
- Falso

Il termine "empireumatico" descrive un vino ricco di aldeide acetica

- Vero
- ✓ Falso

Tra i vitigni aromatici, capaci di dare al vino un profumo aromatico, troviamo il vermentino

- Vero
- ✓ Falso

I profumi "animali" nei vini rossi (cacciagione, pelliccia e carne marinata) hanno un'origine fenolica

- ✓ Vero
- Falso

Un vitigno coltivato su un terreno composto di argilla tende a creare nell'avanzata evoluzione un profumo:

- Vegetale
- ✗ Fruttato
- Minerale, fumé
- Animale

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 6 domande su 10

Quale affermazione è vera?

- ✓ Nel Trento DOC è ammesso il pinot meunier
- ✓ Nell'Oltrepo' Pavese Metodo Classico il vitigno dominante è il pinot nero
- Nell'Oltrepo' Pavese Metodo Classico il vitigno dominante è lo chardonnay
- Nel Franciacorta Satén non è consentito l'impiego del pinot nero
- ✓ Nel Colli Asolani Prosecco è ammesso l'uso dell'uva bianchetta
- Il metodo ancestrale non è ideale per ottenere vini rossi spumanti

La liqueur de tirage contiene zuccheri e lieviti

- ✓ Vero
- Falso

La liqueur de tirage è addizionata dopo la sboccatura

- Vero
- ✓ Falso

Lo spumante bianco ottenuto con il metodo del transfert (Marone-Cinzano) non è prodotto nella tipologia pas dosè

- ✗ Vero
- Falso

Il "pied de cuve" è la seconda parte della pressatura dei grappoli di uva aromatica, come il moscato, destinata a produrre un vino dolce

- Vero
- ✓ Falso

Quale affermazione è falsa?

- ✓ Nel Cava è ammesso il pinot meunier
- ✓ Nell'Oltrepo' Pavese Metodo Classico il vitigno dominante è il pinot bianco
- Nello Champagne è ammessa l'uva arbanne
- ✓ Nell'Asti Docg si può usare il moscato bianco e il giallo
- Il Crémant de la Loire non si ottiene con l'uva aligoté
- Il Moscato di Sardegna DOC si ottiene anche da uve stramature

Uno spumante brut ha una quantità di zuccheri compresa tra 6 e 15 g/l

- Vero
- ✓ Falso

La data di sboccatura è obbligatoria nell'etichetta degli spumanti

- ✗ Vero
- Falso

La pupitre contiene 60 bottiglie di vino spumante per ogni lato.

- Vero
- ✗ Falso

Il Prosecco col "fondo" è ottenuto con rifermentazione Charmat lunga?

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Un terreno vulcanico è ricco di calcare

- Vero
- ✓ Falso

Qual è il nome di questo sistema di allevamento della vite?

- Alberello
- Archetto doppio o capovolto
- ✓ Guyot bilaterale
- Cordone speronato

I vinaccioli sono ricchi di sostanze tanniche

- ✓ Vero
- Falso

Qual è un fattore/elemento essenziale dell'ecosistema viticolo?

- Maturazione tecnologica
- Tecnica di vendemmia
- Tecnica di allevamento
- ✓ Clima

La barrique ha in genere una capacità di 225-250 litri

- ✗ Vero
- Falso

Nota la quantità di zuccheri del mosto, il grado alcolico del vino si calcola moltiplicando quel valore per:

- 1,2
- 0,8
- ✓ 0,6

L'uva chardonnay ha una maturazione tardiva

- Vero
- ✓ Falso

L'ecosistema viticolo è composto da vitigno, clone, portinnesto – clima – epoca di vendemmia

- Vero
- ✓ Falso

L'escursione termica tra temperature diurne e notturne consente, tra l'altro, una migliore concentrazione di tannino nella buccia

- Vero
- ✓ Falso

I terreni scistosi tendono a dare vini delicati e poco profumati

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Non è un vino muffato:

- Sauternes
- ✓ Colli Orientali del Friuli Picolit
- Tokaij
- Trockenbeerenauslese

Il Porto Vintage è ottenuto con vini di più annate.

- Vero
- ✓ Falso

Il Marsala Vergine ha gusto secco

- ✓ Vero
- Falso

Sono vini dolci liquorosi:

- Primitivo di Manduria Dolce Naturale
- ✓ Aleatico di Gradoli
- Erbaluce di Caluso
- ✓ Moscato di Noto
- Moscato di Trani
- Moscadello di Montalcino
- ✓ Porto Ruby
- ✓ Moscato di Sorso-Sennori

Nei vini aromatizzati non è prevista l'addizione di alcol etilico buon gusto, bensì di acquavite.

- Vero
- ✓ Falso

Una forte insolazione e ventilazione durante la fase di appassimento delle uve in pianta esaltano la concentrazione dei componenti balsamici e floreali

- Vero
- ✓ Falso

Qual è la tipologia che presenta il gusto più secco e sapido?

- Sherry Fino
- Sherry Amontillado
- ✓ Manzanilla
- Sherry Palo Cortado

Lo stile dello Sherry è la conseguenza dell'affinamento in bottiglia

- Vero
- ✓ Falso

È il nome del terreno in cui si trovano i vigneti dello Sherry:

- Barraida
- Albarinho
- ✓ Albariza
- Alcaceite

Nell'elaborazione del Porto Tawny non si sviluppa la flor

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 6 domande su 10

Attraverso la diraspatura si eliminano:

- Bucce
- Foglie
- Tralci
- ✓ Raspi

La sottrazione di molecole d'acqua dal mosto attraverso una particolare pressione si chiama osmosi: ciò consente di concentrare mosto e vino senza modificare il profilo organolettico.

- ✗ Vero
- Falso

Per diminuire l'acidità di un vino si può impiegare:

- Caseina
- Silice
- ✓ Bicarbonato di potassio
- Gelatina

Gli esteri sono determinanti nel vino perché:

- Apportano un distinto fruttato
- Apportano uno spiccato tono olfattivo floreale
- ✗ Apportano un elegante e intenso erbaceo
- Esaltano il profumo di pietra focaia nel vino bianco

I vini rosati con denominazione IGP si ottengono anche miscelando vino rosso con vino bianco

- Vero
- ✓ Falso

Le reazioni di esterificazione avvengono tra:

- ✗ Alcol + aldeide
- Alcol + acido
- Acido + aldeide
- Acidi fissi e acido volatile

Quali di queste sostanze sono contenute nei vini bianchi?

- ✓ Acqua
- Terpeni
- ✓ Sali minerali
- ✗ Tannini
- ✓ Acido acetico

Gli aromi glicosilati sono aromi varietali liberi

- Vero
- ✓ Falso

Un vino maturato in barrique non viene mai assemblato con uno che ha sostato in acciaio.

- Vero
- ✓ Falso

Nel vino rosso la quantità di sostanze coloranti oscilla tra i 350 e i 500 mg/l

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

I vini bianchi, giovani e freschi, dal colore verdolino, devono essere serviti in estate alla temperatura di 6-8 °C, in inverno a 10-12°C

- Vero
- ✓ Falso

In quale calice serviresti un Collio Chardonnay affinato in barrique nuove per 12 mesi, e che è stato 7 anni in bottiglia prima del servizio?

- Bicchiere 3
- ✓ Bicchiere 2
- Bicchiere 1

Per il servizio di vini bianchi non è necessario l'utilizzo del frangino

- Vero
- ✓ Falso

È un perfetto bicchiere da Whisky, perché l'alcol evapora attratto dalla parete del bevante, quindi non aggredisce l'olfatto al centro, in tale modo i profumi (che evaporano dal centro della superficie) sono più distinguibili.

- ✓ Vero
- Falso

La temperatura di cantina ha una temperatura di conservazione che consente a tutti vini di essere proposti al tavolo senza altri interventi termici

- Vero
- ✓ Falso

In caso di proposta di vini al carrello si dovrebbe prevedere almeno otto tipologie di vino

- ✓ Vero
- Falso

Il taste vin si usa anche per la verifica organolettica della grappa

- Vero
- ✓ Falso

I vini rossi maturi e strutturati, se serviti in inverno, necessitano di una temperatura di 20-22°C

- Vero
- ✓ Falso

Il bicchiere a tulipano svasato è ideale per servire le Golden Ale belghe

- ✓ Vero
- Falso

Qual è uno dei requisiti essenziali della carta dei vini?

- Deve impressionare il cliente
- ✓ Si deve leggere con facilità e con piacere
- Va scritta a mano
- ✓ Deve presentare un criterio di lettura
- Deve riportare le indicazioni di abbinamento con il cibo
- ✓ Deve segnalare la momentanea assenza dei vini

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Quali sono gli effetti visivi procurati da una presenza eccessiva di composti solforosi nel vino?

- [x] Nessun effetto
- [ ] Incrementa la grana delle bollicine
- [ ] Attenua la trasparenza
- [ ] Accentua la trasparenza

Se il vino presenta visivamente dell'effervescenza non si deve valutare la consistenza

- [x] Vero
- [ ] Falso

Se l'alcol avesse una tensione superficiale superiore a quella dell'acqua presente nel vino, gli archetti non si formerebbero.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Nel vino bianco qual è il colore che caratterizza un prodotto che ha sostato a lungo in bottiglia?

- [ ] Giallo paglierino con riflessi oro antico
- [x] Giallo dorato con riflessi ambrati
- [ ] Giallo verdolino

L'anidride carbonica accentua la freschezza gustativa e le durezze in generale, attenuando l'amarognolo e le sensazioni morbide.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il colore del vino si analizza definendo la tonalità di base, la quantità o saturazione della materia colorante, le eventuali sfumature ed infine la vivacità della materia colorante.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Sono descrittori del colore nella terminologia AIS:

- [x] Giallo ambrato
- [x] Rosso Granato
- [ ] Rosso chiaretto
- [ ] Rosa antico

Parlando di colore del vino quale affermazione è corretta?

- [ ] L'alta temperatura di macerazione diminuisce la dissoluzione della materia colorante
- [x] L'estrazione degli antociani è massima nei primi giorni di macerazione
- [x] La valutazione del colore è fondamentale per verificare la corrispondenza del vino con la sua tipologia, vitigno e potenzialità di evoluzione
- [ ] Il rosso amaranto è una tonalità che tende a resistere a lungo
- [ ] Con la maturazione pellicolare si estraggono componenti che intensificano il colore
- [x] La barrique accentua i toni "caldi" del colore dei vini bianchi

La saturazione del colore crea difficoltà a riflettere la luce

- [x] Vero
- [ ] Falso

La sostanza responsabile dell'effetto Marangoni è:

- [x] Etanolo
- [ ] Glicerolo
- [ ] Gomme e dextrane
- [ ] Glucosio

francesco.ercolani

Prossimi quiz d'esame
> Quiz delle 20:30 del 25/03/2024

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Gli spumanti che riportano in etichetta la data della vendemmia devono maturare per almeno 48 mesi a partire dal momento dell'imbottigliamento

- Vero
- Falso ✓

Nella produzione dello Champagne ciò che si ottiene dalla prima pressata del "marc" (4000 kg di uva) si chiama cuvée: a quanti litri corrisponde?

- 2000
- 2080
- 2050 ✓
- 2100

La durata del remuage artigianale sulle pupitre si aggira intorno alle 47 settimane.

- Vero
- Falso ✓

La data di sboccatura è obbligatoria nell'etichetta degli spumanti

- Vero ✗
- Falso

Il metodo "soleras" è un passaggio del processo spumantistico

- Vero
- Falso ✓

Un'ottimale presa di spuma nell'elaborazione degli spumanti Metodo Classico deve avvenire a una temperatura di 16-18° C

- Vero
- Falso ✓

Nello spumante ha la capacità di intervenire negativamente sullo sviluppo della spuma e dell'effervescenza:

- Acido malico
- Glicerolo ✓
- Sostanze minerali
- Flavonoide

Il "vin de dégorgement" viene filtrato e impiegato per rifare la cuvée

- Vero
- Falso ✓

Quale affermazione è falsa?

- Nel Cava è ammesso il pinot meunier ✓
- Nell'Oltrepo' Pavese Metodo Classico il vitigno dominante è il pinot bianco ✓
- Nello Champagne è ammessa l'uva arbanne
- Nell'Asti Docg si può usare il moscato bianco e il giallo ✓
- Il Crémant de la Loire non si ottiene con l'uva aligoté
- Il Moscato di Sardegna DOC si ottiene anche da uve stramature

Il Prosecco col "fondo" è ottenuto con rifermentazione Charmat lunga?

- Vero
- Falso ✓

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

L'invaiatura corrisponde a:

- Germogliamento
- Sviluppo degli acini
- ✓ Maturazione degli acini
- Maturazione del tralcio

L'escursione termica tra temperature diurne e notturne consente, tra l'altro, una migliore concentrazione di tannino nella buccia

- Vero
- ✓ Falso

Una scarsa umidità in vigna non consente alla vite di produrre zucchero

- ✓ Vero
- Falso

In Italia è considerato un vitigno alloctono:

- Vermentino
- ✗ Albana
- Riesling
- Fiano

Con la potatura della vite si orienta la produzione solo in senso quantitativo

- Vero
- ✓ Falso

"Vieilles vignes", cioè "vecchie vigne", se indicate in etichetta, significa che le vigne che hanno prodotto le uve di quel vino hanno un'età minima di 30 anni

- Vero
- ✓ Falso

I gradi Babo si riferiscono a:

- ✗ Peso specifico del succo dell'uva
- Contenuto di alcol etilico
- Contenuto di zuccheri
- Contenuto di acidi

L'uva chardonnay ha una maturazione tardiva

- Vero
- ✓ Falso

L'acinellatura è la formazione dell'acino

- Vero
- ✓ Falso

La maturazione tecnologica è valutata in base al rapporto tra zuccheri e acidi, per favorire la produzione solo di vini ricchi di acidi fissi?

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

La schiuma di una birra Lager deve essere in genere più abbondante della Pilsner

- Vero
- ✓ Falso

Nella produzione delle birre a fermentazione spontanea, il mosto è esposto all'aria per favorire l'inoculo naturale rappresentato da lieviti e batteri lattici, che danno gusti molto cremosi

- Vero
- ✓ Falso

Una eccessiva durezza nell'acqua utilizzata nella produzione della birra può provocare una effetto gustativo poco gradevole.

- ✓ Vero
- Falso

Le birre ad alta fermentazione sono ottenute con fermentazione primaria a una temperatura di circa 20°C

- ✓ Vero
- Falso

Un leggero sapore e/o flavor amarognolo è presente in quasi tutti gli stili della birra, anche per bilanciare la dolcezza del malto.

- ✓ Vero
- Falso

L'American Lager è una birra che si può servire anche a 5°C

- ✓ Vero
- Falso

È una birra particolare, ideale come aperitivo:

- Witbier
- Barley Wine
- ✓ Framboise
- Pils

Il grado saccarometrico delle birre corrisponde al loro titolo alcolometrico

- Vero
- ✓ Falso

Le birre Lambic sono prodotte in:

- Francia
- ✓ Belgio
- Germania
- Olanda

L'aroma di malto d'orzo è più accentuato nelle birre scure

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Dopo l'alcol etilico, i principali prodotti della fermentazione alcolica sono l'anidride solforosa e l'energia termica.

- Vero
- ✓ Falso

Il vino rosato può contenere sostanze coloranti tra 50 e 150 mg/l

- Vero
- ✓ Falso

I lieviti apiculati sono quelli che iniziano la fermentazione

- ✓ Vero
- Falso

Il glucosio è un polisaccaride

- Vero
- ✓ Falso

Parlando di enologia quali affermazioni sono corrette?

- ✓ il bâtonnage è un periodico rimescolamento del vino che porta i lieviti in sospensione
- L'osmosi inversa può essere applicata al mosto e non al vino
- Nel mosto non si possono trovare le muffe
- L'anidride solforosa è addizionata al mosto sotto forma di metabisolfito di carbonato di calcio
- La correzione più frequente dell'acidità del mosto consiste nell'addizione di acido malico
- ✓ Il mosto concentrato rettificato, MCR, non è altro che una soluzione di acqua e zucchero d'uva

Sono affermazioni corrette parlando di acidi e acidità nel vino:

- L'acido malico è considerato la spalla dell'acidità
- L'acido acetico è prodotto per ossidazione dell'acido malico
- ✓ L'acido malico e quello tartarico provengono dalle uve
- ✓ Nel vino ci sono acidi organici e inorganici

I batteri sono i responsabili della parte finale della fermentazione alcolica

- Vero
- ✓ Falso

Le sostanze minerali presenti nel mosto sono fondamentali per il metabolismo dei batteri lattici.

- Vero
- ✓ Falso

I polifenoli apportano al vino:

- Astringenza e gusto amarognolo
- Colore e astringenza
- Colore e gusto amarognolo
- ✓ Struttura, astringenza e colore

La fase riduttiva della maturazione del vino avviene in botti di legno.

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Le informazioni che devono essere presenti nella carta dei vini sono: nome del vino, nome del produttore, annata, prezzo e capacità della bottiglia.

- Vero
- ✓ Falso

La temperatura ideale della cantina è di circa 18 °C

- Vero
- ✓ Falso

Aglianico del Vulture Riserva (12 anni di bottiglia); Chianti Classico Riserva (10 anni di bottiglia); Vernaccia di Oristano Riserva; Vernaccia di Serrapetrona; Dolcetto d'Alba (4 anni di bottiglia); Chablis Grand Cru (10 anni di bottiglia); Porto Vintage; Champagne Blanc de noirs: scegli il calice adatto.

- ✗ Bicchiere 1: Chianti Classico - Bicchiere 2: Vernaccia di Serrapetrona - Bicchiere 3: Dolcetto d'Alba - Bicchiere 4: Aglianico del Vulture
- Bicchiere 1: Chablis Grand Cru - Bicchiere 2: Vernaccia di Oristano - Bicchiere 3: Aglianico del Vulture - Bicchiere 4: Chianti Classico Riserva
- Bicchiere 1: Dolcetto d'Alba - Bicchiere 2: Champagne Blanc de noirs - Bicchiere 3: Chianti Classico Riserva - Bicchiere 4: Aglianico del Vulture
- Bicchiere 1: Dolcetto d'Alba - Bicchiere 2: Porto LBV - Bicchiere 3: Aglianico del Vulture - Bicchiere 4: Chianti Classico Riserva

I vini dolci, a causa del contenuto di zucchero e glicerina, non si prestano alla mescita con il Coravin

- Vero
- ✓ Falso

Un vino liquoroso può prestarsi anche a essere servito come aperitivo

- ✓ Vero
- Falso

Al sommelier non compete il servizio dei sigari.

- Vero
- ✓ Falso

Se un cliente chiede un vino bianco, leggero di corpo, secco e rinfrescante in acidità, cosa consiglieresti?

- Collio Doc Chardonnay affinato in legno
- Franciacorta DOCG non millesimato
- ✓ Romagna Trebbiano
- Marsala Vergine

In caso di servizio di un Whisky da bottiglia aperta, non è indispensabile servirne un po' per la verifica al cliente.

- Vero
- ✓ Falso

I vini rossi strutturati ed evoluti sono serviti a 18-20 °C.

- ✗ Vero
- Falso

All'atto della presentazione della bottiglia alla sinistra del cliente, il sommelier deve dire il nome del vino, l'annata, il produttore e la gradazione alcolica

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Le corrette considerazioni riferite all'equilibrio gusto-olfattivo del vino sono:

- ✓ Nei vini liquorosi è l'alcol ad assumere una parte strategica nella costruzione dell'equilibrio
- ✓ Nei vini giovani d'età, vivaci e frizzanti, una predominanza delle durezze non pregiudica l'equilibrio
- Solo i vini robusti raggiungono un perfetto equilibrio
- L'equilibrio è un perfetto bilanciamento tra sensazioni morbide e dure del vino
- ✓ Per definire l'equilibrio è determinante basarsi sulla tipologia del vino
- Per definire al meglio l'equilibrio è fondamentale riferirsi alla categoria del vino

La CO2 quali effetti può determinare nel vino?

- Inquinare l'effetto della limpidezza
- Diminuire l'amaro
- ✓ Aumentare l'effetto di freschezza
- ✓ Diminuire la dolcezza
- ✓ Aumentare l'astringenza

Nel vino rosato secco, più del rosso, l'intensità del gusto è correlata con la densità, lo spessore e la concentrazione del colore, oltre che con la tonalità.

- Vero
- ✓ Falso

In un vino "saporito", gli acidi non producono un effetto coprente sulla sapidità

- ✓ Vero
- Falso

Sono affermazioni corrette parlando di esame gusto-olfattivo del vino

- ✓ Le ceneri del vino originano effetti gustativi riferiti a consistenza, sapidità e struttura
- ✓ Il gusto del vino si caratterizza nella non contemporaneità di procurare sensazioni gusto-olfattive dovute a fenomeni di persistenza e latitanza
- La sapidità arricchisce il gusto del vino soprattutto in presenza di decisa tannicità
- La sensazione più dura del gusto del vino è l'amarognolo
- Spesso la sapidità si avverte con maggior incisività nei vini "giovani", ottenuti da uve vendemmiata precocemente
- ✓ Nel vino spumante rosato brut per definire al meglio il suo equilibrio gustativo è opportuno tenere in considerazione anche il tipo di sensazioni retronasali rivelate durante la persistenza gusto-olfattiva.

L'astringenza è dovuta a un'eccessiva presenza di tannini e può provocare anche un'anomalia nel gusto

- ✓ Vero
- Falso

L'anidride carbonica esalta le componenti di durezza del vino.

- Vero
- ✗ Falso

Nel vino spumante ottenuto con il metodo Charmat il profumo dei lieviti è più spiccato rispetto a quello prodotto con il metodo Classico

- Vero
- ✓ Falso

La sapidità è una microsensazione dovuta anche a presenza di solfiti

- Vero
- ✓ Falso

Nel vino la stessa concentrazione di zucchero è percepita con diversa dolcezza in relazione al differente contenuto di acidi

- ✓ Vero
- Falso

francesco.ercolani

Prossimi quiz d'esame
> Quiz delle 20:30 del 25/03/2024

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

È il vitigno più coltivato in Italia:

- Montepulciano
- Barbera
- Catarratto bianco
- ✓ Sangiovese

Qual è il limite massimo di sovrappressione di anidride carbonica per la tipologia Vino frizzante?

- 1,5 atmosfere
- ✓ 2,5 atmosfere
- 2 atmosfere
- 3 atmosfere

Nell'etichetta degli spumanti extra brut è obbligatorio indicare il tenore di zucchero espresso in grammi litro

- Vero
- ✓ Falso

In Valle d'Aosta è autorizzato l'impiego della menzione Vin de pays

- ✓ Vero
- Falso

Quali sono le indicazioni legislative facoltative?

- Dati imbottigliatore nella categoria "vini generici"
- ✓ Indicazioni relative al metodo di produzione
- ✓ Riferimento al metodo di elaborazione nei vini spumanti DOP/IGP
- Nome del distributore e/o importatore

Quale vitign0 non può essere indicato nell'etichetta di un vino varietale o senza denominazione?

- ✓ Sangiovese
- Syrah
- Sauvignon
- Chardonnay
- ✓ Vermentino

Il vino IGP può usare la menzione Vino Passito Liquoroso

- ✓ Vero
- Falso

La menzione "filtrato dolce" non è più consentita dall'attuale legislazione vitivinicola

- ✗ Vero
- Falso

Nei vini IGP le uve devono provenire per almeno 85% dalla zona geografica

- Vero
- ✗ Falso

Nel caso di vini dolci è obbligatorio indicare se amabile o dolce, però solo se DOC, DOCG

- Vero
- ✓ Falso

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

I vitigni autoctoni sono:

- ✓ Originari di una determinata zona
- Di antica provenienza francese e tedesca
- Gli unici autorizzati per la produzione di vini DOCG
- Quelli coltivati solo in Italia

Gli acini rappresentano il 90% del peso del grappolo

- ✓ Vero
- Falso

Sono affermazioni corrette parlando del grappolo dell'uva:

- ✗ L'acino è attaccato al rachide
- Il raspo contiene molta acqua
- ✓ Il rachide rappresenta il 3-5% del peso del grappolo
- Nel grappolo alato gli acini. maturano meglio che in quello conico

Che cosa affligge questa foglia?

- Mal dell'esca
- Flavescenza
- ✓ Peronospora
- Acari

I sistemi di allevamento a spalliera sono generalmente più usati nei climi freddi

- ✓ Vero
- Falso

Un terreno argilloso è più idoneo alla coltivazione di uve a bacca nera

- ✓ Vero
- Falso

In caso di acinellatura alcuni acini rimangono verdi e immaturi

- ✓ Vero
- Falso

Il müller-thurgau trova difficoltà nel proprio sviluppo vegetativo se la temperatura media è compresa tra 13 e 15 °C?

- Vero
- ✓ Falso

La buccia dell'acino è ricca di acidi, soprattutto nella pruina

- Vero
- ✓ Falso

Qual è il nome di questo sistema di allevamento della vite?

- Casarsa
- ✗ Archetto capovolto
- Sylvoz
- Cordone libero

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

In genere la birra non è filtrata

- Vero
- ✓ Falso

La birra Kriek è una Lambic ottenuta con aggiunta di sciroppo di:

- Ribes rosso
- Lampone
- Fragolina di bosco
- ✓ Ciliegia amarena

La Birra Old Ale può avere una gradazione alcolica di 12% vol.

- ✓ Vero
- Falso

Le birre di frumento sono tipicamente torbide

- ✓ Vero
- Falso

Quali affermazioni sono corrette per la birra?

- ✓ Per le birre belghe ricche di alcol si usa lo zucchero
- L'eventuale nota aromatiche di Rum è dovuta all'aggiunta del distillato
- La birra non contiene acidi
- ✓ Il luppolo contiene anche tannini

Questa birra subisce una seconda fermentazione in bottiglia:

- Ale
- Mild Ale
- ✓ Gueuze
- Pils

L'aroma di luppolo può non essere avvertito nella birra, però è anche in grado di offrire spunti olfattivi floreali, di fieno, di erba fresca e sfumato eucalipto.

- ✓ Vero
- Falso

Nei birrifici si usano quattro tipi principali di lievito

- Vero
- ✓ Falso

Le metossipirazine presenti nella birra contribuiscono a creare profumi molto caratteristici, come cioccolato e cacao.

- Vero
- ✓ Falso

Per le birre Pilsener la spuma deve essere abbondante, 3-4 dita, anzi deve anche traboccare dal bordo del bicchiere

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Quali sensazioni ti aspetti da un vino di colore rosso granato con riflessi aranciati?

- Profumo vinoso, di gioventù e gusto esuberante in acidità
- ✓ Profumo di frutta matura a bacca nera, speziato, gusto equilibrato
- Profumo di frutta fresca a bacca rossa, gusto astringente

Più ampio è il bevante migliore è la visione del perlage

- Vero
- ✓ Falso

Il colore ambrato non garantisce l'integrità qualitativa del vino.

- ✓ Vero
- Falso

Nel vino bianco qual è il colore che caratterizza un prodotto che ha sostato a lungo in bottiglia?

- Giallo paglierino con riflessi oro antico
- ✓ Giallo dorato con riflessi ambrati
- Giallo verdolino con riflessi bianco carta

Quante diverse tonalità di colore è in grado di distinguere una persona?

- Circa 150
- Circa 150-180
- Circo 180-200
- ✗ fino a 400

Se la spuma fuoriesce dalla bottiglia dopo l'apertura significa che la qualità dello spumante non è perfetta

- Vero
- ✓ Falso

La tonalità amaranto identifica un rosso caratterizzato dal viola e di rado si ritrova come tonalità dominante.

- ✓ Vero
- Falso

Cosa acquisisce un vino bianco ottenuto da uva chardonnay che sosta in barrique nuove per 14 mesi?

- Profumi di frutta matura e fiori bianchi appassiti
- Profumi di nocciola tostata ed eterei
- Profumi di idrocarburi e cera lacca
- ✓ Profumi di noce di cocco e vaniglia

In riferito alla consistenza quale affermazione è corretta?

- ✓ La consistenza non è significativa per la qualità del vino
- La consistenza è fondamentale per anticipare la qualità del vino
- La consistenza è anticipatrice della complessità olfattiva
- ✓ La consistenza può aiutarci a verificare la corrispondenza della tipologia del vino
- La consistenza è anticipatrice della persistenza gusto olfattiva

L'aggettivo "brillante" nella limpidezza è riservato solo a spumanti e Champagne

- ✗ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 20 domande su 20

Il bicchiere "napoleon" è ideale per servire la grappa ambrata
- Vero
- ✓ Falso

La maturazione dell'uva porta a un incremento di zuccheri e acidi
- Vero
- ✓ Falso

La presenza nel vino di un intenso sapore fresco, quasi acidulo, fa avvertire il tannino meno astringente
- Vero
- ✓ Falso

I batteri sono i responsabili della parte finale della fermentazione alcolica
- Vero
- ✓ Falso

La consistenza non si valuta in presenza di una quantità, anche ridotta, di anidride carbonica
- ✓ Vero
- Falso

Vaniglia e burro fuso sono i classici profumi ceduti al vino bianco da una barrique usata per la prima volta
- ✓ Vero
- Falso

L'umidità ottimale della cantina è tra il 65 e il 70%
- ✓ Vero
- Falso

Il perlage di un vino ottenuto con il metodo Charmat non è persistente come quello ottenuto con il Metodo Classico
- Vero
- ✓ Falso

Nella produzione delle birre a fermentazione spontanea il mosto è esposto all'aria per favorire l'inoculo naturale rappresentato da lieviti e batteri lattici, che danno gusti decisamente aciduli
- ✓ Vero
- Falso

Tutti i vini passiti sono addizionati di alcol etilico buon gusto
- Vero
- ✓ Falso

Nel tastevin la bolla convessa di livello serve per ossigenare il vino
- Vero
- ✓ Falso

Il termine "fragrante" si riferisce a profumi freschi di fiori e frutta, caratteristici dei vini giovani
- ✓ Vero
- Falso

Il profumo può raccogliere anche sensazioni termiche, caldo/freddo
- ✓ Vero
- Falso

Il tappo di un vino spumante ottenuto con Metodo Classico non va presentato al cliente
- Vero
- ✓ Falso

Se prevalgono i profumi secondari e terziari, è più difficile riconoscere l'uva da cui è stato ottenuto il vino
- ✓ Vero
- Falso

Un vino rosso maturo ha un bouquet con sfumature di speziatura e un fruttato che ricorda i piccoli frutti rossi ancora non completamente maturi
- Vero
- ✓ Falso

L'escursione termica tra temperature diurne e notturne consente, tra l'altro, una migliore concentrazione di tannino nella buccia
- Vero
- ✓ Falso

L'eugenolo dà profumo che ricorda il chiodo di garofano
- ✓ Vero
- Falso

La distillazione è un processo fisico che permette di separare i componenti di una miscela con diverso punto di ebollizione
- ✓ Vero
- Falso

Il Marsala Vergine ha gusto secco
- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Il tappo dello Champagne non va mai presentato al cliente.
- Vero
- ✓ Falso

L'umidità ottimale della cantina è tra il 65 e il 70%.
- ✓ Vero
- Falso

Tutti i vini rossi si servono a temperatura ambiente
- Vero
- ✓ Falso

La bottiglia del vino è servita alla destra dell'ospite
- ✓ Vero
- Falso

Il ricarico medio di un vino alla vendita in enoteca è del 100%
- ✗ Vero
- Falso

La champagnotta, tipica bottiglia per vini spumanti, resiste a una pressione di:
- ✗ 8-10 atmosfere
- 6-8 atmosfere
- 10-12 atmosfere

Se il vino è stato portato al tavolo nel secchiello del ghiaccio, le operazioni di apertura della bottiglia devono avvenire all'interno di esso senza estrarla
- Vero
- ✓ Falso

Il taglio corretto della capsula deve essere fatto nella parte inferiore del cercine (anello) della bottiglia.
- ✓ Vero
- Falso

La temperatura di servizio di uno spumante Brut ottenuto con il metodo Charmat è uguale a quella di uno spumante Brut ottenuto con il Metodo Classico.
- ✓ Vero
- Falso

Al sommelier non compete il servizio delle bibite agli eventuali minorenni presenti al tavolo
- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Nella DOC Valle D'Aosta è ammessa la dizione "Vin du Domaine"

- Vero
- ✓ Falso

La legislazione vitivinicola italiana ha elencato una lista delle varietà di uve utilizzabili in Italia in riferimento all'etichettatura dei vini varietali che non siano DO o IGT; qual è il vitigno che può essere indicato?

- Riesling
- ✓ Cabernet
- Gamay
- Gewürztraminer

Quanti sono i vitigni, tra quelli qui elencati, che possono essere menzionati nell'etichetta dei vini non rientranti nella legislazione DO e IG? Sangiovese, Dolcetto, Vermentino, Sauvignon, Chardonnay, Moscato

- Nessuno
- ✓ 2
- 3
- 4

L'indicazione del volume nominale della bottiglia può essere riportato in etichetta in modo orizzontale e verticale

- Vero
- ✓ Falso

Quali sono le indicazioni legislative facoltative?

- Dati imbottigliatore nella categoria "vini generici"
- ✓ Indicazioni relative al metodo di produzione
- ✓ Riferimento al metodo di elaborazione nei vini spumanti DOP/IGP
- Nome del distributore e/o importatore

La gradazione alcolica del vino è regolamentata dai disciplinari di produzione, che nella classificazione DOCG stabilisce il titolo alcolometrico minimo e massimo

- Vero
- ✓ Falso

In Italia non può essere impiegata la dizione "Vin de pays" al posto della IGP.

- Vero
- ✓ Falso

La Legge 238 del 12/12/2016, anche chiamata Testo unico della vite e del vino, disciplina in vini DOP ma non IGP

- Vero
- ✓ Falso

Per quali, tra i vini indicati, è possibile non indicare in etichetta le diciture, e cioè evitare di scrivere DOC, DOCG, DOP, AOC, AOP?

- ✓ Porto
- ✓ Champagne
- Chianti
- Barolo
- ✓ Asti
- ✓ Franciacorta

Anche il vino IGP può usare la menzione Vino Passito

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Gli zuccheri caratteristici dell'uva sono:

- Fruttosio e saccarosio
- Saccarosio e glucosio
- Saccarosio e fruttosio
- ✓ Glucosio e fruttosio

Il grado zuccherino del mosto può essere corretto con uso di:

- ✓ Mosto concentrato
- Filtrato dolce
- Saccarosio
- Dextrane

L'anidride solforosa viene aggiunta durante il processo di vinificazione solo sugli acini schiacciati

- Vero
- ✓ Falso

Sono affermazioni corrette parlando di vinificazione in bianco:

- Non si può usare la pigiadiraspatrice
- ✓ La temperatura di fermentazione si aggira tra i 18 e i 20 °C
- ✓ La macerazione pellicolare permette l'estrazione delle sostanze odorose
- Il mosto fiore non può essere ottenuto da uve a bacca nera

La fermentazione malolattica rende il vino più vivace e ricco di profumi

- ✗ Vero
- Falso

Sono affermazioni corrette parlando di mosto:

- La composizione del mosto è completamente differente dall'uva
- ✓ L'acqua rappresenta il 70-80% della composizione del mosto
- ✓ Quando si parla di acidità del mosto ci si riferisce soprattutto all'acidità fissa
- Nel mosto sono presenti solo acidi organici

L'anidride solforosa svolge un'azione antisettica e antiossidante

- ✓ Vero
- Falso

Nella viticoltura moderna lo zucchero più importante dell'uva, in grado di creare le condizioni per ottenere vini passiti, è il saccarosio.

- Vero
- ✓ Falso

La sovramaturazione dell'acino concentra molto gli antociani

- Vero
- ✓ Falso

Le uve tintorie, nonostante il nome, non riescono comunque a contenere antociani nella polpa

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

La distillazione è un processo fisico che permette di separare i componenti di una miscela con diverso punto di ebollizione

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il Whisky “blended” è una miscela di distillati di annate diverse

- [ ] Vero
- [x] Falso

Quali sono i distillati la cui materia prima è la frutta?

- [ ] Mezcal
- [ ] Rum
- [x] Kirsch
- [x] Calvados

A cosa sono dovute le sensazioni tattili di ruvidezza nel Whisky?

- [x] Polifenoli estratti dal legno
- [x] Alcoli superiori
- [x] Alcol etilico
- [ ] Acidi
- [ ] Aldeidi
- [ ] Sali minerali

Il Gin è un distillato di "vino di ginepro"

- [ ] Vero
- [x] Falso

La zona della cantina in cui affinano in legno i Cognac più giovani è chiamata "paradiso".

- [ ] Vero
- [x] Falso

La Tequila è un distillato di canna da zucchero

- [ ] Vero
- [x] Falso

Non c’è alcuna differenza tra un Whisky Blended e un Vatted.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il titolo alcolometrico minimo della grappa varia in base dall'essere o meno a indicazione geografica.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Nella composizione chimica del distillato non sono presenti zuccheri

- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 5 domande su 10

La complessità olfattiva è strettamente legata a:

- ✓ Vitigno
- ✓ Evoluzione
- ✓ Ambiente pedoclimatico
- Franchezza olfattiva
- Affinamento in vasche di acciaio
- Affinamento in bottiglia

Il geraniolo conferisce al vino un profumo di rosa.

- ✓ Vero
- Falso

Il termine "empireumatico" descrive un vino ricco di alcol etilico

- Vero
- ✓ Falso

I profumi primari non caratterizzano spiccatamente i vini molto maturi

- Vero
- ✗ Falso

L'aroma caratteristico del sauvignon è dovuto alla presenza di mercaptani

- Vero
- ✓ Falso

L'equilibrio gustativo del vino non ha riflessi sulla gradevolezza olfattiva

- Vero
- ✗ Falso

Il guaiacolo è responsabile del profumo di liquirizia e pepe nero nel vino.

- ✗ Vero
- Falso

L'apprezzamento del vino è dovuto principalmente ai profumi e agli aromi

- Vero
- ✗ Falso

Il termine descrittivo "fragrante" non appartiene alla tipologia del vino rosé

- Vero
- ✓ Falso

I profumi retronasali si discostano in qualità da quelli diretti.

- ✗ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

In un pranzo ufficiale assaggia il vino la donna più anziana

- Vero
- ✓ Falso

Al sommelier non compete il servizio dell'acqua naturale.

- Vero
- ✓ Falso

Nella cantina di affinamento del vino possono essere presenti anche dei formaggi

- Vero
- ✓ Falso

La temperatura ideale di servizio di un vino rosso strutturato ed evoluto, affinato in acciaio, è di:

- 18-20 °C
- 14-16 °C
- ✓ 16-18 °C

Il cavatappi a doppia lama è utile ad estrarre tappi particolarmente usurati o danneggiati.

- ✓ Vero
- Falso

L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1973

- Vero
- ✓ Falso

La cantina ideale deve avere una temperatura di 8-10 °C.

- Vero
- ✓ Falso

Il sommelier, prima di servire il vino, deve accertarsi che quest'ultimo sia in perfette condizioni

- ✓ Vero
- Falso

Il secchiello del ghiaccio destinato a raffreddare il vino rosato deve contenere ¾ di ghiaccio e ¼ di acqua

- ✗ Vero
- Falso

La temperatura di servizio dello spumante secco, ottenuto con il Metodo Classico è:

- ✓ 4-6 °C
- 8-10 °C
- 6-8 °C

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

È il nome del terreno in cui si trovano i vigneti dello Sherry:

- Barraida
- Albarinho
- ✓ Albariza
- Alcaceite

L'aggiunta della mistella nella produzione del Marsala si chiama anche aggiunta di "cotta"

- Vero
- ✓ Falso

Il Madera è un vino passito spagnolo

- Vero
- ✓ Falso

Molte delle sensazioni olfattive tipiche dei vini ottenuti da uve appassite diventano percettibili solamente dopo un periodo minimo di appassimento di 50-60 giorni

- ✓ Vero
- Falso

Il Marsala Vergine ha gusto secco

- ✓ Vero
- Falso

Sono vini dolci liquorosi:

- Primitivo di Manduria Dolce Naturale
- ✓ Aleatico di Gradoli
- Erbaluce di Caluso
- ✓ Moscato di Noto
- Moscato di Trani
- Moscadello di Montalcino
- ✓ Porto Ruby
- ✓ Moscato di Sorso-Sennori

Il Porto Vintage è ottenuto con vini di più annate.

- Vero
- ✓ Falso

Un vino liquoroso contiene molto alcol perché la fermentazione è svolta fino a esaurimento degli zuccheri.

- Vero
- ✓ Falso

La mistella è usata nella produzione di:

- ✓ Marsala
- Sherry Fino
- Pineau des Charentes
- Banyuls
- ✓ Mac Vin du Jura
- ✓ Floc de Gascogne
- Porto Tawny
- ✗ Madera Sercial
- Moscatello di Montalcino

L'alcol totale è la percentuale di alcol etilico presente nel vino

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

L'acido malico è l'acido più tipico e abbondante delle uve

- Vero
- ✓ Falso

Sono affermazioni corrette parlando di vinificazione in bianco:

- ✓ Nella criomacerazione il mosto, con gli acini interi, si raffredda fino a 0-2 °C
- Si ottiene il mosto fiore, ma non il vino fiore
- La temperatura di fermentazione è uguale a quella utilizzata nella vinificazione in rosso
- ✓ Si possono aggiungere lieviti selezionati

L'endocarpo dell'acino contiene i vinaccioli

- ✓ Vero
- Falso

Gli acidi organici apportano anche sapidità al vino.

- ✓ Vero
- Falso

L'ossidazione delle sostanze coloranti dà un sapore un po' amaro al vino

- Vero
- ✗ Falso

La polpa dell'acino contiene soprattutto acqua, zucchero e tannini

- Vero
- ✓ Falso

La fermentazione malolattica stabilizza il vino a livello biologico e ne diminuisce l'acidità, però determina anche modificazioni del colore, dell'aroma e dell'astringenza.

- ✓ Vero
- Falso

La presenza nella polpa dell'acino di minerali, come il rame, può apportare la sfumatura cromatica ramata o buccia di cipolla al vino rosato

- Vero
- ✓ Falso

I vini con alto contenuto di zuccheri residui sono microbioligicamente più stabili di quelli a gusto secco?

- Vero
- ✓ Falso

La polpa di un acino di uva rossa aromatica contiene soprattutto sostanze aromatiche e polifenoli

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Il Grand Marnier è ottenuto da addizione all'Armagnac di un prodotto ottenuto dalla distillazione del fermentato di bucce di arancia amara

- ✗ Vero
- Falso

Il Whisky scozzese deve maturare minimo due anni in Scozia

- Vero
- ✓ Falso

I distillati non sono filtrati.

- Vero
- ✓ Falso

Il Rum invecchiato può essere accompagnato con frutta tropicale disidratata

- ✓ Vero
- Falso

I Whisky Pure Malt e i Single Malt sono ottenuti dalla stessa materia prima

- ✓ Vero
- Falso

3 centilitri di Rhum Agricole con 40% alcol, apporta più calorie del Rhum Industriale di pari gradazione.

- ✗ Vero
- Falso

La Sambuca è aromatizzata anche con i fiori di sambuco

- ✓ Vero
- Falso

Il Vatted Malt è un Whisky che si ottiene miscelando Whisky di malto provenienti da distillerie diverse

- ✓ Vero
- Falso

Il Cherry Brandy è un distillato di succo di ciliegie

- Vero
- ✓ Falso

La Grappa è un distillato ottenuto da vinacce

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Il descrittore "fragrante" non può essere usato per il vino rosso, perché non possiede profumi in grado di esprimere quella sensazione

- Vero
- ✓ Falso

La prima fase dell'esame olfattivo è la verifica della presenza/assenza di difetti.

- ✓ Vero
- Falso

Il profumo può raccogliere anche sensazioni termiche, caldo/freddo

- ✓ Vero
- Falso

L'olfatto è 10.000 volte più sensibile del gusto

- Vero
- ✗ Falso

L'ambiente pedoclimatico (terroir) in cui vive il vitigno dà profumi tipici al vino; nel Collio goriziano l'uva friulano acquista un particolare profumo di:

- Pietra focaia
- Timo e basilico
- ✓ Mandorla gradevolmente amarognola
- Peperone giallo

La determinazione della qualità olfattiva è una sensazione.

- Vero
- ✓ Falso

In riferimento alla consistenza, quale affermazione è corretta?

- Si valuta anche nella degustazione del vino frizzante
- Un vino consistente sarà ricco di aromi primari
- ✓ Può offrire un'idea della struttura del vino
- Anticipa la persistenza gusto-olfattiva dei vini bianchi

Un profumo che caratterizza i "grandi" vini bianchi, maturati in barrique ed evoluti in vetro, è il sottobosco: quale dei sottoelencati lo rappresenta?

- La felce
- Il ciclamino
- ✓ Il tartufo
- Le foglie verdi

I vini ottenuti da uve raccolte precocemente hanno un tono vegetale nel profumo superiore rispetto a quelli ottenuti da uve sovramature.

- ✓ Vero
- Falso

Il primo passo dell'indagine olfattiva, dopo la verifica dell'assenza di difetti, è anche di trovare l'eventuale conferma o smentita alle ipotesi fatte durante l'esame visivo.

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 4 domande su 10

La presenza di una spuma sottile e persistente nello spumante è dovuta anche alla maturazione sui lieviti.

- ✓ Vero
- Falso

Nella produzione dello Champagne la seconda pressatura si chiama "taille": a quanti litri corrisponde?

- ✗ 450
- 550
- 600
- 500

L'affinamento sui lieviti per gli spumanti non millesimati è di almeno 24 mesi

- Vero
- ✓ Falso

Un'ottimale presa di spuma nell'elaborazione degli spumanti Metodo Classico deve avvenire a una temperatura di 16-18° C

- ✗ Vero
- Falso

1) Assemblaggio vini base, addizione liqueur de dosage, presa di spuma, maturazione sur lies, sboccatura, addizione di liqueur de expédition 2) Assemblaggio vini base, addizione liqueur d'expédition, presa di spuma, maturazione sur lies, sboccatura, addizione liqueur de tirage 3) Assemblaggio vini base, addizione di liquer di tirage, maturazione su lies, presa di spuma, addizione liqueur d'expédition 4) Assemblaggio vini base, addizione liquer de tirage, presa di spuma, maturazione sur lies, sboccatura, addizione liquer de dosage Quale è la sequenza corretta del processo di ottenimento di uno spumante metodo classico?

- 1
- ✓ 4
- 2
- 3

Un profumo molto improbabile nei vini spumanti ottenuti con il metodo della rifermentazione in bottiglia è:

- Fiore d'arancio
- ✗ Popcorn
- Mandorla bianca
- Burro di nocciolina

Quali affermazioni sono corrette parlando di vini spumanti e frizzanti?

- ✓ Il vino spumante può essere gassificato
- ✗ Il vino frizzante deve avere una sovrapressione minima di 2,5 bar
- ✓ Il liqueur de tirage contiene anche sostanze minerali
- I vini frizzanti si ottengono solo con il metodo Charmat
- Nella produzione dei vini spumanti DOCG la sboccatura deve avvenire à la volée
- Lo spumante Brut nature può contenere residuo zuccherino

La liqueur de tirage è addizionata dopo la sboccatura

- ✗ Vero
- Falso

È un vino spumante che si ottiene da una sola fermentazione:

- Sekt
- ✓ Moscato d'Asti
- Trento
- Cava
- Champagne demi sec

Una volta terminato il "remuage", le bottiglie dello spumante devono essere sottoposte alla sboccatura nel minor tempo possibile

- ✗ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

L'invaiatura è una forma di allevamento della vite

- Vero
- ✓ Falso

Parlando di terreno vitato è corretto affermare:

- I vitigni a bacca scura gradiscono terreno senza argilla
- ✓ I terreni calcareo-marnosi conferiscono al vino ricchezza di alcol etilico e longevità
- I terreni marnoso-ferruginosi e le terre rosse danno in genere vini di media qualità
- ✓ La vite non richiede un terreno fertile

La fotosintesi è il processo che consente alla pianta di assimilare i nutrimenti necessari alla sua crescita, la temperatura ottimale per la fotosintesi è tra 22-27°C

- Vero
- ✗ Falso

I lieviti apiculati sono quelli che avviano la fermentazione alcolica.

- Vero
- ✗ Falso

La temperatura di fermentazione nella vinificazione con macerazione è di 18-20 °C?

- Vero
- ✓ Falso

Più aumenta il rapporto tra superficie della buccia e polpa, spostandosi a favore della buccia, maggiore sarà la ricchezza di polifenoli e di componenti aromatici.

- ✓ Vero
- Falso

La buccia dell'uva non contiene zuccheri

- ✓ Vero
- Falso

Nella viticoltura biodinamica ha ripreso vigore una vecchia pratica, quella del sovescio: semina di una coltura (leguminose, crucifere, graminacee) tra i filari; cosa apporta?

- Migliora presenza di humus
- ✗ Diminuisce la presenza di insetti
- Rischio di malattie fungine in caso di errata lavorazione
- ✗ Minor impiego di tempo per la lavorazione del vigneto
- ✓ Migliora la struttura e la porosità del terreno

Il pinot nero è un vitigno a maturazione precoce

- ✓ Vero
- Falso

La maturazione fenolica riguarda la concentrazione delle sostanze fenoliche del mosto

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Il Porto Vintage è ottenuto con vini di più annate.

- Vero
- ✓ Falso

Nell'elaborazione del Marsala è previsto l'uso della mistella: che cos'è?

- Equivalente di mosto concentrato rettificato
- Miscela di vino e zucchero
- ✓ Miscela di mosto e acquavite di vino o di alcol
- Miscela di mosto e distillato di vino invecchiato due anni

Il Madera è un vino liquoroso portoghese

- ✓ Vero
- Falso

Nell'elaborazione del Porto Tawny si sviluppa la "flor"

- Vero
- ✓ Falso

È un vino sottoposto al processo di affinamento chiamato "Canteiro", che si effettua con uso di botti di legno sistemate nei piani alti della cantina, dove le temperature sono più alte. La sosta minima è di due anni. Qual è il suo nome?

- Malaga Virgen
- ✓ Madera
- Porto Colheita
- Sherry Paolo Cortado

Il Vermouth è un vino liquoroso aromatizzato

- ✓ Vero
- Falso

Il sistema di invecchiamento del vino chiamato "soleras" non consente l'identificazione dell'annata di raccolta delle uve.

- ✓ Vero
- Falso

È un vino liquoroso che può essere ottenuto anche con l'impiego della mistella?

- Sherry
- ✓ Marsala
- Banyuls
- ✓ Pineau de Charentes
- Vernaccia di Oristano

La mistella, prima di essere impiegata, deve essere degustata per testarne l'adattabilità al prodotto a cui deve essere addizionata

- Vero
- ✓ Falso

Nella produzione del Porto l'aggiunga di alcol avviene all'incirca a metà fermentazione alcolica

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

La macerazione pellicolare è effettuata in contemporanea con la macerazione carbonica.

- Vero
- ✓ Falso

Sono responsabili degli odori di "topo" nel vino:

- ✗ Pirazine
- Piradine
- Aminoacidi
- Cadaverina

È un acido che ha un gusto salino e amarognolo:

- Tartarico
- Acetico
- ✓ Succinico
- Citrico

L'acido tartarico può precipitare come tartrato acido di potassio per abbassamento della temperatura.

- ✓ Vero
- Falso

Nella fermentazione alcolica del vino rosso non c'è contatto tra le bucce, i vinaccioli e il mosto vero e proprio.

- Vero
- ✓ Falso

Nella vinificazione in rosso, nei primi giorni di contatto tra bucce e succo si estraggono principalmente i tannini, poi gli antociani.

- Vero
- ✓ Falso

La svinatura viene realizzata per eliminare le vinacce.

- ✓ Vero
- Falso

La tradizione enologica prevede che la fermentazione malolattica sia prerogativa del vino rosso, piuttosto che del bianco

- Vero
- ✗ Falso

È trasferito dalla buccia al mosto:

- Acido tartarico
- ✓ Precursore d'aroma
- Xilosio
- Lattone

I polifenoli apportano al vino:

- ✗ Astringenza e gusto amarognolo
- Colore e astringenza
- Colore e gusto amarognolo
- Struttura, astringenza e colore

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Il Marsala secco va degustato fresco, di norma tra i 10 e i 12 °C

- ✓ Vero
- Falso

La caraffatura non si effettua per i vini spumanti.

- Vero
- ✓ Falso

Qual è uno dei requisiti essenziali della carta dei vini?

- Deve impressionare il cliente
- ✓ Si deve leggere con facilità e con piacere
- Non va scritta a mano
- ✓ Deve possedere una chiave di lettura
- Deve riportare il nome del sommelier che l'ha redatta
- ✓ Deve segnalare la momentanea assenza dei vini

La proposta del carrello dei vini deve prevedere dei vini di differente tipologia, quanto è il numero minimo?

- ✓ 8 tipologie
- 10 tipologie
- 12 tipologie
- 14 tipologie
- 6 tipologie

Le lampade al neon sono ottimali per illuminare la cantina di affinamento del vino in bottiglia

- Vero
- ✓ Falso

La decantazione serve soprattutto per:

- Servire il vino in un recipiente più elegante
- Servire il vino alla giusta temperatura
- ✗ Esaltare i profumi di un vino rosso molto vecchio
- Separare eventuali depositi in un vino evoluto

È il modo corretto per mescere dal decanter

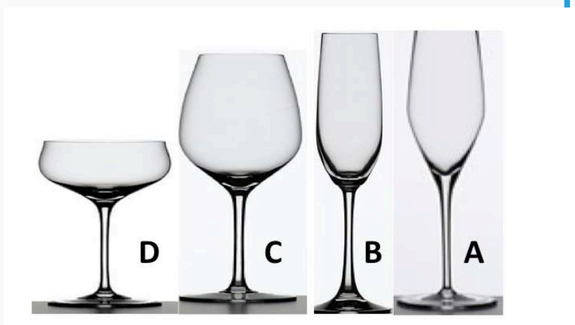
- Vero
- ✓ Falso

La temperatura di servizio di una grappa di colore bianco non è superiore a quella di una grappa di colore ambrato.

- ✓ Vero
- Falso

Il bicchiere napoleon in cui si servirà il Cognac si scalda con il vapore della macchina da caffè

- Vero
- ✓ Falso



Qual è l'ordine corretto nella mise en place?

- A-B-C-D
- B-C-D-A
- C-B-A-D
- B-A-C-D
- ✗ D-B-C-A

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Il colore è il carattere più significativo dell'esame visivo di un vino

- ✓ Vero
- Falso

Il colore oro luccicante in un vino ottenuto da uve appassite può determinare un effetto brillante all'esame della limpidezza

- ✓ Vero
- Falso

La tonalità amaranto identifica un rosso caratterizzato dal viola e di rado si ritrova come tonalità dominante.

- ✓ Vero
- Falso

La vivacità del colore è indice di un ottimo stato di salute dell'uva, di buone tecniche di lavorazione e di ottima conservazione.

- ✓ Vero
- Falso

Dopo il primo anno di vita il colore giallo paglierino diminuisce decisamente

- Vero
- ✓ Falso

La consistenza visiva ci consente di verificare se il vino è affetto da malattie, o meno

- Vero
- ✗ Falso

La tonalità del rosa tenue descrivibile con il termine "ramato" fa presagire una certa evoluzione e quindi un vino con caratteristiche gusto-olfattive più morbide.

- ✓ Vero
- Falso

Un vino rosso giovanissimo presenta frequentemente vivacità di colore

- ✓ Vero
- Falso

"Cristallino" e "brillante" esprimono una perfetta trasparenza

- ✓ Vero
- Falso

La tonalità amaranto identifica un rosso caratterizzato dal viola e di rado si ritrova come tonalità dominante.

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Uno spumante brut ha una quantità di zuccheri compresa tra 6 e 15 g/l

- Vero
- ✓ Falso

Lo spumante bianco ottenuto con il metodo del transfert (Marone-Cinzano) non è prodotto nella tipologia pas dosè

- Vero
- ✓ Falso

La sigla RM, usata in Champagne, significa Récoltant-Manipulant

- ✓ Vero
- Falso

La pupitre contiene 60 bottiglie di vino spumante per ogni lato.

- ✓ Vero
- Falso

Al termine del processo di presa di spuma, la pressione acquisita dal vino spumante DOP è minimo 3,5 atmosfere

- ✓ Vero
- Falso

Una volta terminato il "remuage", le bottiglie potrebbero essere conservate in punta, "sur pointe", anche per molti anni

- ✓ Vero
- Falso

L'Asti spumante è ottenuto dall'uva moscato bianco

- ✓ Vero
- Falso

Quali affermazioni sono false parlando di vini spumanti e frizzanti?

- ✓ Il vino spumante rosato DOC può essere gassificato
- Il vino frizzante non deve avere una sovrapressione minima di 2,5 bar
- ✓ Il liqueur de dosage contiene anche sostanze minerali
- ✓ I vini spumanti da uve aromatiche si ottengono solo con il metodo Charmat
- Nella produzione dei vini spumanti DOCG la sboccatura non deve avvenire esclusivamente à la volée
- Lo spumante Zero Dosage può contenere residuo zuccherino, però non oltre i 3 g/l

L'indicazione in etichetta della scritta "blanc de blancs" è obbligatoria

- Vero
- ✓ Falso

Negli spumanti millesimati possono essere impiegati, nella composizione della cuvée, anche vini di annate precedenti nella misura massima del 30%

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

L'acinellatura è la formazione dell'acino

- Vero
- ✓ Falso

Il guyot è un sistema di allevamento a spalliera

- ✓ Vero
- Falso

"Vieilles vignes", cioè "vecchie vigne", se indicate in etichetta, significa che le vigne che hanno prodotto le uve di quel vino hanno un'età minima di 30 anni

- Vero
- ✓ Falso

Il pinot nero è un vitigno a maturazione precoce

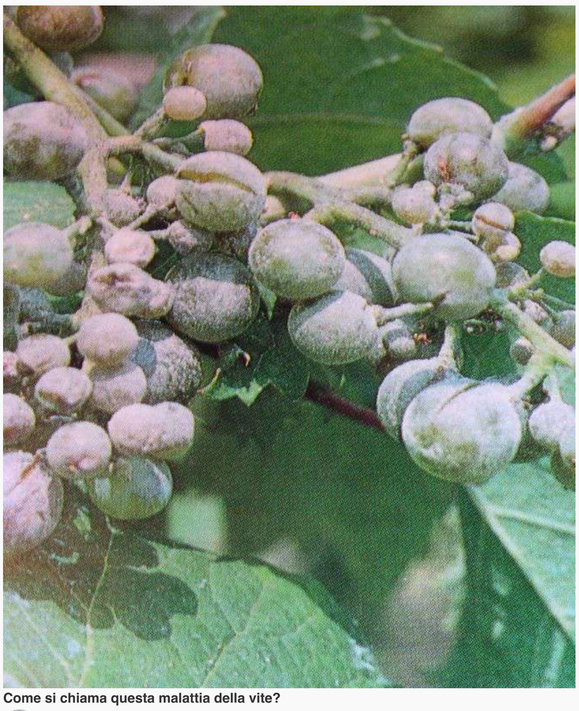
- ✓ Vero
- Falso

Una forte escursione termica aiuta a concentrare i flavoni nelle uve a bacca bianca

- Vero
- ✓ Falso

La pergola è una forma di allevamento della vite che si adatta a particolari condizioni ambientali, in quale zona è molto diffusa?

- ✓ Alto Adige
- ✓ Trentino
- Friuli Venezia Giulia
- Marche
- Toscana
- Sicilia



Come si chiama questa malattia della vite?

- Peronospora
- Fillossera
- ✓ Oidio
- Marciume bruno

I terreni tendenzialmente argillosi sono più idonei alla coltivazione di uve a bacca nera

- ✓ Vero
- Falso

La phillossera è un insetto originario di?

- ✓ Mississippi Valley
- Monterey County
- Amador County
- Sonoma County

L'invaiatura corrisponde a:

- Germogliamento
- Sviluppo degli acini
- ✓ Maturazione degli acini
- Maturazione del tralcio

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Le Ale sono birre ad alta fermentazione

- ✓ Vero
- Falso

Dopo l'aggiunta dei lieviti inizia la fermentazione primaria della birra, che in caso di birre a bassa fermentazione si svolge a una temperatura intorno ai 10°C

- ✓ Vero
- Falso

La fermentazione di una birra Ale avviene con i Saccharomyces cerevisiae

- ✓ Vero
- Falso

È una birra particolare, ideale come aperitivo:

- Witbier
- Barley Wine
- ✓ Framboise
- Pils

Le birre bitter ale si abbinano anche con i formaggi freschi

- ✓ Vero
- Falso

Quali affermazioni sono corrette per la birra?

- ✓ Nelle birre scure tipo Stout si usa l'orzo torrefatto (non maltato)
- L'eventuale nota aromatiche di Rum è dovuta all'aggiunta del distillato
- Il luppolo non contiene tannini
- ✓ La birra contiene acidi

Una eccessiva durezza nell'acqua utilizzata nella produzione della birra può provocare una effetto gustativo poco gradevole.

- ✓ Vero
- Falso

Le birre Lambic sono prodotte in:

- Francia
- Belgio
- ✗ Germania
- Olanda

In genere la birra non è filtrata

- Vero
- ✓ Falso

Le birre ad alta fermentazione sono ottenute con fermentazione primaria a una temperatura di circa 20°C

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Un vino maturato in barrique non viene mai assemblato con uno che ha sostato in acciaio.

- Vero
- ✓ Falso

Parlando di enologia quali affermazioni sono corrette

- Il bâtonnage è un periodico rimescolamento del vino che porta le vinacce in sospensione
- ✓ La pastorizzazione del vino porta a una inattivazione degli enzimi
- Le muffe possono presenti nel mosto e nel vino, questo spiega il nome "vino muffato"
- ✓ L'osmosi inversa può essere applicata al mosto e al vino

L'alcol complessivo corrisponde alla quantità di alcol etilico effettivamente presente nel mosto

- Vero
- ✓ Falso

È trasferito dalla buccia al mosto:

- Acido tartarico
- ✓ Precursore d'aroma
- Xilosio
- Lattone

Il délestage è una pratica enologica attuabile sono nella produzione di vino rosso

- Vero
- ✗ Falso

Quale agente si può impiegare per attenuare la forza astringente di un vino ancora in botte?

- Bentonite
- ✗ Anidride solforosa
- Albume d'uovo

È considerata una pratica di cantina:

- ✓ La colmatura
- ✓ Il travaso
- La cimatura
- La pastorizzazione

La vinificazione in continuo è applicata principalmente nella produzione dei vini bianchi

- Vero
- ✓ Falso

Lo spunto o acescenza è un difetto del vino

- ✗ Vero
- Falso

I lieviti trasformano più velocemente gli zuccheri in alcol se la temperatura del mosto supera i 37 °C.

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

In caso di servizio di un Whisky da bottiglia aperta, non è indispensabile servirne un po' per la verifica al cliente.

- Vero
- Falso ✓

È corretta questa immagine, in cui è rappresentata una bottiglia di spumante posta a raffreddare?

- Vero
- Falso ✓

Per far esprimere al meglio il bouquet di un vino rosso la forma del bevante deve essere ampia?

- Vero
- Falso ✗

La birra esposta alla luce acquisisce profumi che ricordano l'aglio e la cipolla.

- Vero ✓
- Falso

L'apertura del vino spumante raffreddato nel secchiello avviene all'esterno del medesimo, si lascia invece all'interno in caso di vino fermo.

- Vero
- Falso ✓

L'intervallo ottimale di temperatura per apprezzare le diverse sensazioni di un vino è tra?

- 6-18°C ✗
- 6-20°C
- 4-20°C
- 4-18°C

L'assunzione di erbe aromatiche durante il pasto (pietanze aromatizzate con erbe) possono danneggiare la degustazione del vino. Qual è quella che la pregiudica di più?

- Timo
- Rosmarino
- Basilico ✓
- Erba cipollina

La temperatura ideale della cantina è di circa 18 °C

- Vero
- Falso ✓

Scegli un distillato da degustare in questo bicchiere

- Tequila Reposado
- Rum Dark
- Whisky Single Grain ✓
- Grappa Invecchiata in legno

L'illuminazione della cantina non deve essere al neon

- Vero ✓
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

La persistenza gusto-olfattiva definisce il protrarsi delle sollecitazioni sensoriali oltre la deglutizione o l'espulsione del vino.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Quando il tannino rinforza il gusto amarognolo del vino, il sapore si presenta più ricco in acidità

- [ ] Vero
- [x] Falso

La sapidità arricchisce il gusto del vino solo in presenza di anidride carbonica

- [ ] Vero
- [x] Falso

L'equilibrio del vino può cambiare durante il percorso evolutivo, migliorando in un vino che deve ancora maturare, o diminuendo nella fase di decadimento organolettico.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il primo termine della scala dei sali minerali è "moderatamente sapido".

- [ ] Vero
- [x] Falso

Un vino spumante dolce, da uva aromatica, trova il suo equilibrio gustativo quando l'effetto morbidezza raggiunge la pastosità?

- [ ] Vero
- [x] Falso

Nel vino rosato secco, più del rosso, l'intensità del gusto è correlata con la densità, lo spessore e la concentrazione del colore, oltre che con la tonalità.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Un vino invecchiato a lungo può non essere vecchio, mentre un vino può essere vecchio dopo solo un paio di anni dalla produzione

- [x] Vero
- [ ] Falso

Quale affermazione sui tannini non è corretta?

- [x] "Poco tannico" è un termine descrittivo riservato solo a vini rossi poco strutturati
- [ ] I tannini creano sensazioni tattili e saporifere
- [x] Il tannino lascia sempre un finale di bocca più o meno amaricante
- [x] I vini spumanti ottenuti da uve a bacca nera, tipo Blanc de Noirs, possono presentare una sensazione gustativa che si avvicina al "poco tannico".

L'anidride carbonica esalta l'effetto prodotto dalle componenti morbide del vino

- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 6 domande su 10

In etichetta è obbligatorio indicare la presenza di anidride carbonica

- Vero
- ✓ Falso

In Valle d'Aosta è autorizzato l'impiego della menzione Vin de pays

- ✓ Vero
- Falso

Il disciplinare di produzione regolamenta la quantità minima per ceppo

- Vero
- ✓ Falso

Il termine Classico indica un vino con periodo di maturazione in legno più lungo

- Vero
- ✓ Falso

L'uso dei termini "rosè da taglio" o "rosè tradizionale" è obbligatorio solo nei vini fermi

- Vero
- ✓ Falso

In Italia non può essere impiegata la dizione "Vin de pays" al posto della IGP.

- ✗ Vero
- Falso

Quanti sono i vitigni, tra quelli qui elencati, che possono essere menzionati nell'etichetta dei vini non rientranti nella legislazione DO e IG? Sangiovese, Dolcetto, Vermentino, Sauvignon, Chardonnay, Moscato

- Nessuno
- 2
- ✗ 3
- 1

Nella DOC Valle D'Aosta è ammessa la dizione "Vin du Domaine"

- Vero
- ✓ Falso

Quali sono le indicazioni legislative facoltative?

- I dati dell'imbottigliatore nella categoria dei "vini generici"
- ✓ Le indicazioni relative al metodo di elaborazione
- Il riferimento al metodo di produzione nei vini spumanti DOP/IGP
- ✗ Il nome del distributore e/o importatore

Per i vini liquorosi l'uso della menzione "secco" è consentita a condizione che il tenore di zuccheri residui sia non superiore a 40 grammi/litro

- Vero
- ✗ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

La maturazione tecnologica è valutata in base al rapporto tra zuccheri e acidi nel vino

- ✗ Vero
- Falso

Che cosa affligge questa foglia?

- Mal dell'esca
- ✗ Flavescenza
- Peronospora
- Acari

Il müller-thurgau trova difficoltà nel proprio sviluppo vegetativo se la temperatura media è compresa tra 13 e 15 °C?

- Vero
- ✓ Falso

Parlando di terreno vitato è corretto affermare:

- I vitigni a bacca scura gradiscono terreno senza argilla
- ✓ I terreni calcareo-marnosi conferiscono al vino ricchezza di alcol etilico e longevità
- I terreni marnoso-ferruginosi e le terre rosse danno in genere vini di media qualità
- ✓ La vite non richiede un terreno fertile

Qual è il nome di questo sistema di allevamento della vite?

- ✓ Capovolto doppio
- Alberello
- Cordone speronato
- Guyot

Cosa è accaduto a questo acino?

- Aggressione da peronospora
- Infezione da muffa grigia
- Oidio
- ✓ Infezione di Botrytis cinerea

I lieviti apiculati sono quelli che avviano la fermentazione alcolica.

- ✓ Vero
- Falso

Nella viticoltura biodinamica ha ripreso vigore una vecchia pratica, quella del sovescio: semina di una coltura (leguminose, crucifere, graminacee) tra i filari; cosa apporta?

- ✓ Migliora presenza di humus
- Diminuisce la presenza di insetti
- ✓ Rischio di malattie fungine in caso di errata lavorazione
- Minor impiego di tempo per la lavorazione del vigneto
- ✓ Migliora la struttura e la porosità del terreno

Sono affermazioni corrette parlando della polpa dell'acino:

- ✓ La polpa a diretto contatto con la buccia è poco ricca di zuccheri
- La parte interna della polpa contiene meno acidi e più zuccheri
- ✓ Il 75%-85% del peso dell'acino è costituito dalla polpa
- Nella polpa sono presenti solo zuccheri fermentescibili

Lo zucchero d'uva, chiamato anche Mosto Concentrato Rettificato MCR è un mosto d'uva privato di tutte le sostanze diverse dagli zuccheri, concentrato sotto forma di sciroppo, incolore e inodore. È costituito da una miscela di monosaccaridi ed in particolare di:

- ✓ Glucosio + Fruttosio
- Fruttosio + Saccarosio
- Saccarosio + Xilosio
- Xilosio + Glucosio

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Barley Wine è una birra il cui colore può variare dal mogano un po' velato, all'ambrato più o meno scuro

- [x] Vero
- [ ] Falso

Nella produzione delle birre a fermentazione spontanea, il mosto è esposto all'aria per favorire l'inoculo naturale rappresentato da lieviti e batteri lattici, che danno gusti molto cremosi

- [ ] Vero
- [x] Falso

Per le birre Pilsener la spuma deve essere abbondante, 3-4 dita, anzi deve anche traboccare dal bordo del bicchiere

- [x] Vero
- [ ] Falso

I profumi vegetali-erbacei delle birre sono dovuti alle metossipirazine

- [x] Vero
- [ ] Falso

Le birre Lambic sono prodotte in:

- [ ] Francia
- [x] Belgio
- [ ] Germania
- [ ] Olanda

Quali birre sono di origine Belga?

- [ ] Barley wine
- [x] Saison
- [x] Kriek
- [ ] Strong ale

La Birra Old Ale può avere una gradazione alcolica di 12% vol.

- [x] Vero
- [ ] Falso

L'aroma di malto d'orzo è più accentuato nelle birre scure

- [x] Vero
- [ ] Falso

È un difetto olfattivo della birra dovuto all'ossidazione:

- [x] Cartone bagnato
- [x] Metallico
- [ ] Gomma bruciata
- [ ] Mais cotto
- [x] Cuoio

Dopo l'aggiunta dei lieviti inizia la fermentazione primaria della birra, che in caso di birre a bassa fermentazione si svolge a una temperatura intorno ai 10°C

- [x] Vero
- [ ] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Uno spumante Metodo Classico che presenta bollicine di dimensioni mediamente fini è qualitativamente inferiore rispetto a uno spumante che ha una grana delle bollicine fine

- Vero
- ✓ Falso

Anche gli antociani sono responsabili della consistenza visiva del vino.

- ✓ Vero
- Falso

Una maggiore densità di colore nei vini rossi è conseguenza del processo ossidativo in acciaio.

- Vero
- ✓ Falso

La polimerizzazione dei tannini incide sull'evoluzione del colore dei vini rossi

- ✓ Vero
- Falso

Un Barolo con consistenza viscosa presenta un problema, mentre per un Porto può rappresentare la normalità.

- ✓ Vero
- Falso

In Francia il termine "pétillant" equivale a perlage abbondante

- Vero
- ✓ Falso

Quale delle seguenti è una tonalità del rosa, tenue e sfumata d'arancio che, a volte, richiama il velo di alcune varietà di cipolla?

- Corallo
- Salmone
- Ramato
- ✗ Fiore di pesco

Il colore oro luccicante in un vino ottenuto da uve appassite può determinare un effetto brillante all'esame della limpidezza

- ✓ Vero
- Falso

In base alla grana, le bollicine del perlage possono essere persistenti e numerose

- Vero
- ✓ Falso

L'aggettivo "brillante" è riservato solo agli spumanti ottenuti con Metodo Classico di colore bianco

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 18 domande su 20

Vaniglia e burro fuso sono i classici profumi ceduti al vino bianco da una barrique usata per la prima volta
- ✓ Vero
- Falso

Il tappo di un vino spumante ottenuto con Metodo Classico non va presentato al cliente
- Vero
- ✓ Falso

La Grappa è un distillato di mosto d'uva
- Vero
- ✓ Falso

Per equilibrio del vino si intende la piacevolezza derivante dalle componenti gustative, valutata in funzione della categoria.
- Vero
- ✗ Falso

Per il servizio di vini bianchi non è necessario l'utilizzo del frangino
- Vero
- ✓ Falso

Il Marsala Vergine ha gusto secco
- ✓ Vero
- Falso

Il vino non può essere corretto in acidità
- Vero
- ✓ Falso

Sali, tannini e polialcoli compongono le durezze del vino
- Vero
- ✓ Falso

Il termine "fragrante" si riferisce a profumi freschi di fiori e frutta, caratteristici dei vini giovani
- ✓ Vero
- Falso

La vivacità del colore è indice di un ottimo stato di salute dell'uva, di buone tecniche di lavorazione e di ottima conservazione
- ✓ Vero
- Falso

Le uve per il Vin Santo subiscono un appassimento artificiale
- ✓ Vero
- Falso

L'affinamento minimo sui lieviti per gli Champagne non millesimati è di 15 mesi
- ✓ Vero
- Falso

La temperatura di servizio di un vino bianco evoluto e di grande struttura e morbidezza è di:
- 8-10 °C
- 10-12 °C
- ✗ 12-14 °C
- 14-16°C

La presenza di una spuma compatta e candida in un vino spumante è indice di alta qualità.
- Vero
- ✓ Falso

Tutti i vini passiti sono addizionati di alcol etilico buon gusto
- Vero
- ✓ Falso

Le sostanze odorose presenti nel vino sono:
- Circa 250.000
- Circa 2500
- ✓ Circa 220
- Circa 150.000

Il fruttato non può essere ricondotto a profumo primario
- Vero
- ✓ Falso

L'endocarpo dell'acino contiene i vinaccioli
- ✓ Vero
- Falso

La spumantizzazione con il metodo Charmat può essere attuata anche in bottiglia, ma solo per le uve semiaromatiche
- Vero
- ✓ Falso

È obbligatorio riportare in etichetta l'indicazione dell'imbottigliatore
- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Una regola per una perfetta degustazione è scegliere un orario opportuno

- [x] Vero
- [ ] Falso

Un vino rosso “maturo” deve avere sempre tannicità moderata e spiccate doti di morbidezza

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il primo termine della scala dei tannini è "moderatamente tannico".

- [ ] Vero
- [x] Falso

Nei vini bianchi giovani, cioè nella prima fase evolutiva, la sensazione di sapidità può essere mascherata da:

- [ ] Effetto caldo dell'alcol
- [ ] Effetto morbido dei polialcoli
- [x] Incisivo effetto freschezza dell'acidità
- [ ] Effetto amarognolo di fine aroma

Un vino contenente una quantità di alcol del 12%, si presenta sempre con una sensazione di calore superiore a quella di un vino che ha solo l'11,5% di alcol

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il gusto del vino comprende sensazioni saporifere e tattili

- [x] Vero
- [ ] Falso

La sensazione più “dura” del gusto del vino è l’amarognolo

- [ ] Vero
- [x] Falso

Sono effetti creati dalla bassa temperatura di servizio del vino:

- [ ] Aumento dell'intensità olfattiva
- [x] Aumento del gusto amaro
- [x] Diminuzione dell’effetto calorico dell’alcol
- [x] Minore sensazione di pastosità
- [ ] Aumento della sensazione di pizzicore
- [ ] Aumenta la visione della limpidezza

Una moderata sensazione alcolica non contribuisce all’equilibrio gustativo

- [ ] Vero
- [x] Falso

Durante l'esame gusto olfattivo la presenza di un’intensa sensazione tannica fa sembrare più vivace anche l’acidità?

- [x] Vero
- [ ] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Il vino IGP può usare la menzione Vino Passito Liquoroso

- [x] Vero
- [ ] Falso

Tra le menzioni tradizionali che la legislazione prevede che possono essere indicare in etichetta c'è?

- [x] Vino liquoroso
- [x] Vino da uve stramature
- [ ] Vino da uve ghiacciate
- [ ] Vino cotto
- [x] Vino

Il termine Classico indica un vino con periodo di maturazione in legno più lungo

- [ ] Vero
- [x] Falso

Con l'ultima normativa, il prodotto vitivinicolo "vino" può omettere l'indicazione della gradazione alcolica se risulta inferiore a 13% vol.

- [ ] Vero
- [x] Falso

La Legge 238 del 12/12/2016, anche chiamata Testo unico della vite e del vino, disciplina in vini DOP ma non IGP

- [ ] Vero
- [x] Falso

In Valle d'Aosta è autorizzato l'impiego della menzione Vin de pays

- [x] Vero
- [ ] Falso

In base alla legislazione vitivinicola il vitigno cabernet non può essere indicato nelle etichette dei vini che non siano DO o IGT.

- [ ] Vero
- [x] Falso

La legislazione vitivinicola italiana ha elencato una lista delle varietà di uve utilizzabili in Italia in riferimento all'etichettatura dei vini varietali che non siano DO o IGT; la possibilità è riservata a 15 vitigni.

- [ ] Vero
- [x] Falso

È il vitigno più coltivato in Italia:

- [ ] Montepulciano
- [ ] Barbera
- [ ] Catarratto bianco
- [x] Sangiovese

Tra le menzioni tradizionali consentite dalla legislazione che possono essere indicare in etichetta ci sono:

- [ ] Vino da uve ghiacciate
- [ ] Vino cotto
- [x] Vino dolce naturale
- [x] Vino da uve stramature

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 5 domande su 10

Parlando di enologia quali affermazioni sono false?

- ✗ La vitamina B1 è importante come fattore di accelerazione della fermentazione alcolica
- I precursori degli aromi derivano dalla polpa dell'acino
- Nel vino non sono presenti gli acidi inorganici
- ✗ La decantazione del mosto non avviene con l'ausilio di chiarificanti
- I batteri sono microrganismi più piccoli di lieviti
- L'ossigeno influenza l'attività dei lieviti nel mosto

L'estrazione dei pigmenti coloranti è favorita da:

- ✓ Alcol, anidride solforosa e temperatura alta
- Alcol, anidride carbonica e temperatura alta
- Temperatura alta, anidride carbonica e acidi

La sgrondatura è l'operazione di separazione delle fecce dal vino appena fermentato.

- Vero
- ✓ Falso

La criomacerazione avviene dopo la pressatura

- Vero
- ✓ Falso

Parlando di enologia quali affermazioni sono corrette?

- Il mosto è privo di qualunque parte solida
- ✓ Il mosto fiore è privo di qualunque parte solida
- Gli acidi del vino sono solo quelli organici
- Gli acidi del vino sono solo quelli inorganici
- ✓ I precursori degli aromi derivano dalla buccia dell'acino
- La somma tra acidità complessiva e acidità volatile costituisce l'acidità fissa

L'azione della Botrytis cinerea sull'acino si blocca quando la tempertura arriva a:

- 10 °C
- 8 °C
- ✓ 4 °C
- 12 °C

I polifenoli presenti nel vino sono dei composti stabili

- ✗ Vero
- Falso

Le sostanze tanniche utili nella vinificazione sono contenute soprattutto:

- Nella polpa
- ✗ Nei vinaccioli
- Nel raspo
- Nella buccia

Le sostanze minerali sono contenute soprattutto nella buccia dell'acino

- ✗ Vero
- Falso

La zona centrale dell'acino, intorno ai vinaccioli, è ricca di zuccheri

- ✗ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Nella composizione chimica del distillato non sono presenti zuccheri

- Vero
- ✓ Falso

Il titolo alcolometrico volumico minimo della grappa è:

- ✗ 40
- 37,5
- 39
- 38,5

Bons Bois è una zona di produzione dell'Armagnac

- Vero
- ✓ Falso

Il Gin è un distillato di succo di bacche di ginepro

- Vero
- ✓ Falso

A cosa sono dovute le sensazioni tattili di ruvidezza nel Whisky?

- ✓ Polifenoli estratti dal legno
- ✓ Alcoli superiori
- ✓ Alcol etilico
- Acidi
- Aldeidi
- Sali minerali

Non è un distillato?

- ✓ Sake
- Rum
- ✓ Chartreuse
- Slivovitz
- Vodka

Il Whisky scozzese deve maturare minimo due anni in Scozia

- Vero
- ✓ Falso

Quali sono i distillati la cui materia prima è la frutta?

- ✓ Mirabelle
- ✓ Armagnac
- Vodka
- Gin

I terpeni e le pirazine sono i responsabili dei profumi primari anche delle acquaviti

- ✓ Vero
- Falso

Il Cognac è un distillato di vinaccia prodotto in tutta la Francia

- ✗ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Una minore densità di colore nei vini rosati è imputabile al processo di polimerizzazione dei tannini.

- Vero
- ✓ Falso

Se all'esame visivo un vino è cristallino, dal colore dorato e consistente, che cosa ci si può aspettare?

- Vino giovane, non molto ricco in alcol, sostanze estrattive limitate, sapore fresco e vivace, spiccata fragranza floreale e fruttata
- Vino maturo con intenso profumo di miele, frutta secca, confetture e spezie, esuberante in alcol, con equilibrio gustativo spostato su morbidezza/dolcezza
- Vino con profumi di erbe aromatiche, con tono olfattivo erbaceo e fruttato, fresco al gusto e alcol poco presente nel costruire le morbidezze
- ✓ Vino evoluto, non necessariamente maturo; probabile passaggio in barrique; profumo di frutta matura, confettura, impreziosito da spezie dolci, morbido al gusto, con ricchezza alcolica, sapidità evidente e finale di buona durata

La saturazione del colore crea difficoltà a riflettere la luce.

- ✓ Vero
- Falso

Le sfumature cromatiche del vino rosato sono determinanti per stabilire il tipo di vitigno utilizzato.

- Vero
- ✓ Falso

L'aggettivo "brillante" nella limpidezza è riservato solo a spumanti e Champagne

- Vero
- ✓ Falso

La consistenza non dipende direttamente dall'evoluzione del vino

- Vero
- ✗ Falso

L'osservazione della consistenza consente di trarre informazioni utili sulle sostanze estrattive

- ✓ Vero
- Falso

In riferito alla consistenza quale affermazione è corretta?

- ✓ La consistenza non è significativa per la qualità del vino
- La consistenza è fondamentale per anticipare la qualità del vino
- La consistenza è anticipatrice della complessità olfattiva
- La consistenza può aiutarci a verificare la corrispondenza della tipologia del vino
- La consistenza è anticipatrice della persistenza gusto olfattiva

Un colore giallo ambrato corredato di vivacità come presentarsi al palato?

- ✓ Spiccata morbidezza
- Decisa sensazione di doclezza
- Potente effetto tannico
- Esuberante acidità

Una delle condizioni essenziali per la formazione di lacrime e archetti non è il contenuto di glicerolo.

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Il tappo dello Champagne non va mai presentato al cliente.

- Vero
- ✓ Falso

I vini rosati strutturati si servono da 12 a 14 °C

- ✓ Vero
- Falso

Nel tastevin, la bolla convessa di livello serve per ossigenare il vino

- Vero
- ✓ Falso

La champagnotta, tipica bottiglia per vini spumanti, resiste a una pressione di:

- 8-10 atmosfere
- 6-8 atmosfere
- ✓ 10-12 atmosfere

In un pranzo ufficiale assaggia il vino l'uomo più anziano

- Vero
- ✓ Falso

Per poter realizzare un buon assortimento di vini alla vendita, il sommelier deve definire il target della clientela

- ✓ Vero
- Falso

Scegli il bicchiere migliore per ogni vino (non tenere conto del colore del vino della foto): Colli Orientali del Friuli Chardonnay con sosta in barrique, poi 3 anni in bottiglia Barolo Riserva invecchiato 25 anni Bolgheri Sassicaia invecchiato 30 anni Montrachet AOC invecchiato 18 anni

- ✓ Bicchiere 4 Bolgheri Sassicaia, Bicchiere 3 Barolo Riserva, Bicchiere 1 Montrachet, Bicchiere 2 Colli Orientali del Friuli Chardonnay
- Bicchiere 1 Bolgheri Sassicaia, Bicchiere 2 Montrachet, Bicchiere 4 Colli Orientai del Friuli Chardonay, Bicchiere 3 Barolo Riserva
- Bicchiere 1 Barolo Riserva, Bicchiere 2 Colli Orientali del Friuli Chardonnay, Bicchiere 3 Bolgheri Sassicaia, Bicchiere 4 Montrachet
- Bicchiere 2 Colli Orientali del Friuli Chardonnay, Bicchiere 1 Montrachet, Bicchiere 3 Bolgheri Sassicaia, Bicchiere 4 Barolo Riserva

In un pranzo informale, se c'è un prelato ha la precedenza assoluta al servizio

- ✓ Vero
- Falso

Nel tastevin la bolla convessa, di livello, serve per dare aria al vino

- Vero
- ✓ Falso

All'atto dell'apertura di un vino spumante, la bottiglia non deve essere tolta dal cestello del ghiaccio perché si potrebbe scaldare.

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Il Marsala Vergine può presentarsi di gusto semisecco

- Vero
- ✓ Falso

Una forte insolazione durante la fase di appassimento delle uve in pianta pongono a rischio la conservazione delle caratteristiche organolettiche dell'acino

- ✓ Vero
- Falso

Da uve raccolte a vendemmia tardiva attaccate da Botrytis cinerea si ottengono il Sauternes e il Trokenbeerenauslese: quest'ultimo risulta di minore gradazione alcolica e maggiore acidità.

- ✓ Vero
- Falso

Il sistema di invecchiamento del vino chiamato "soleras" consente l'identificazione dell'annata di raccolta delle uve?

- Vero
- ✓ Falso

Quali sono gli aspetti essenziali del Marsala?

- È obbligatorio l'invecchiamento con sistema soleras
- ✓ Il Soleras Stravecchio ha l'invecchiamento più lungo
- ✓ È un vino "conciato"
- ✓ Si ottiene anche nella versione dolce
- La vinificazione delle uve bianche avviene a contatto con le bucce
- In base al residuo zuccherino si trovano le versione secco e semidolce

È un vino ottenuto con l'appassimento delle uve al sole:

- ✗ Aleatico di Puglia
- Greco di Bianco
- Chambave Muscat Flétri
- Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice
- ✓ Moscato di Pantelleria

Pedro Ximénez è uno dei vitigni dello Sherry

- ✓ Vero
- Falso

Una forte insolazione e ventilazione durante la fase di appassimento delle uve in pianta esaltano la concentrazione dei componenti balsamici e floreali

- Vero
- ✓ Falso

Una delle condizioni essenziali per un buon appassimento delle uve, fuori dalla pianta, è una naturale alta temperatura

- Vero
- ✓ Falso

La sigla LBV indentifica una tipologia di Madera che non è stato sottoposto al processo di "estufagem"

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

La zona centrale dell'acino, intorno ai vinaccioli, è ricca di acidi

- ✓ Vero
- Falso

Le metossipirazine apportano profumi:

- ✗ Che ricordano la frutta rossa non matura
- Che ricordano i fiori bianchi primaverili
- Che ricordano le erbe aromatiche secche
- Che ricordano il peperone verde

Quale affermazione sui tannini e polifenoli non è corretta?

- ✓ La concentrazione degli antociani è massima al momento della maturità aromatica
- ✓ La concentrazione dei tannini è massima al momento della maturità aromatica
- I polifenoli svolgono azione protettiva contro eventuali ossidazioni
- I tannini si trovano nelle bucce, nei vinaccioli e nei raspi

L'anidride solforosa non ha alcuna azione sui lieviti ellittici.

- Vero
- ✗ Falso

L'anidride solforosa svolge un'azione antisettica e antiossidante

- ✓ Vero
- Falso

I vini con alto contenuto di zuccheri residui sono microbioligicamente più stabili di quelli a gusto secco?

- Vero
- ✓ Falso

Le sostanze tanniche utili nella vinificazione sono contenute soprattutto:

- Nella polpa
- Nei vinaccioli
- Nel raspo
- ✓ Nella buccia

Nella vinficazione "biologica" non è ammesso l'uso dell'osmosi inversa.

- Vero
- ✗ Falso

La criomacerazione (succo e buccia insieme) nella produzione di vino bianco si realizza a una temperatura di 0-2 °C.

- Vero
- ✓ Falso

La polpa dell'acino contiene soprattutto acqua, zucchero e tannini

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

L'invecchiamento minimo della grappa è di tre anni in vasca di acciaio

- Vero
- ✓ Falso

I terpeni e le pirazine sono i responsabili dei profumi primari anche delle acquaviti

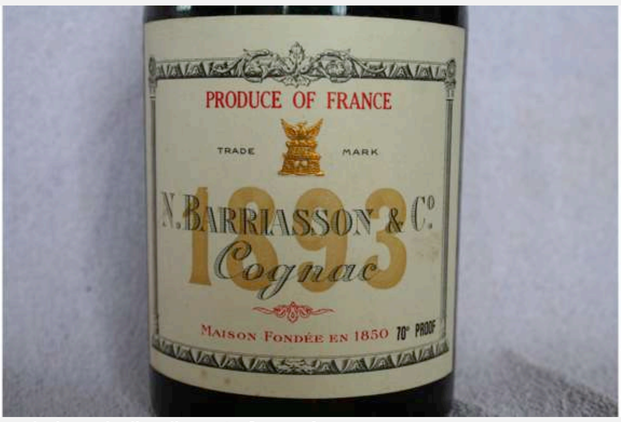
- ✓ Vero
- Falso

I distillati non sono assoggettati a refrigerazione per evitare la perdita del loro patrimonio aromatico.

- Vero
- ✓ Falso

La Chartreuse è un distillato dal gusto dolce

- Vero
- ✓ Falso



Qual è la gradazione alcolica di questo Cognac?

- ✓ 35% alcol
- 40% alcol
- 42% alcol
- 38% alcol

Il Cognac usa delle sigle per indicare il tempo di maturazione del distillato più giovane: VS, VSOP, e XO sono le sigle. Indicare qual è l'ordine ascendente corretto?

- VSOP, VS, XO
- ✓ VS, VSOP, XO
- VS, XO, VSOP
- XO, VSOP, VX

Bons Bois è una zona di produzione dell'Armagnac

- Vero
- ✓ Falso

A proposito di Whisky, il Blended Malt e il Blended Scotch sono lo stesso prodotto.

- Vero
- ✓ Falso

I distillati non sono filtrati.

- ✗ Vero
- Falso

Nell'Armagnac l'uva ugni-blanc prende il nome di Saint-Francois

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Il termine "fragrante" è un'espressione dei profumi terziari collegati all'autolisi sui lieviti

- Vero
- ✓ Falso

Se prevalgono completamente i profumi secondari e terziari, può essere più difficile riconoscere l'uva di origine

- ✓ Vero
- Falso

Sono affermazione corrette parlando di esame gusto-olfattivo del vino

- Lo spumane brut presenta generalmente una pungenza da CO2 più "cremosa" rispetto a uno spumante ultra-brut
- Un vino spumante dolce, da uva aromatica, trova il suo equilibrio gustativo quando l'effetto morbidezza raggiunge la pastosità
- L'acidità è direttamente influenzata dalla diversa temperatura di servizio del vino
- ✓ Un vino con stato evolutivo "giovane" non presenta un gradevole equilibrio gustativo perché c'è predominanza di sensazione dure

Quale delle seguenti affermazioni è corretta, parlando di esame olfattivo del vino?

- Profumi di frutta rossa si riscontrano esclusivamente nei vini rossi
- ✓ Una maggiore presenza di CO2 in un vino spumante, può portare ad una maggiore intensità olfattiva
- Un vino contenente una quantità di alcol del 15% presenta con una sensazione di pungenza al naso
- L'acidità volatile per essere percepita necessita di una bassa temperatura di servizio

Il profumo di noce secca è considerabile un terziario, frutto dell'allevamento del vino, soprattutto bianco, in barrique di legno nuovo e media tostatura

- Vero
- ✓ Falso

L'ambiente pedoclimatico (terroir) in cui vive il vitigno dà profumi tipici al vino; nella Valle del Reno il riesling renano acquista un particolare profumo di:

- ✓ Idrocarburi
- Foglia di pomodoro
- Pietra focaia
- Litchi

Il profumo che ricorda il bosso nel vino Sauvignon è meno fine in qualità rispetto al riconoscimento di foglia di pomodoro

- Vero
- ✓ Falso

I profumi terziari si formano anche durante la fermentazione malolattica

- Vero
- ✓ Falso

Un vitigno coltivato su un terreno composto di argilla e calcare tende a far prevalere nel vino un profumo:

- Vegetale
- ✓ Fruttato
- Minerale, fumé
- Empireumatico

Il profumo di erbe aromatiche fresche è più frequente nel vino ottenuto da vitigno:

- Chardonnay
- Albana
- Trebbiano toscano
- ✓ Vermentino

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Uno dei requisiti essenziali della carta dei vini è:

- Deve impressionare il cliente
- ✓ Si deve leggere con facilità e con piacere
- Va scritta a mano

Il taglio corretto della capsula deve essere fatto nella parte inferiore del cercine (anello) della bottiglia.

- ✓ Vero
- Falso

Il tastevin si utilizza per le veloci degustazioni al tavolo del cliente

- Vero
- ✓ Falso

In un pranzo ufficiale assaggia il vino l'uomo più anziano

- Vero
- ✓ Falso

Nel tastevin la bolla convessa, di livello, serve per dare aria al vino

- Vero
- ✓ Falso

Al sommelier non compete il servizio delle bibite agli eventuali minorenni presenti al tavolo

- Vero
- ✓ Falso

La glacette serve per raffreddare il vino a tavola

- Vero
- ✓ Falso

Il ricarico medio di un vino alla vendita in enoteca è del 100%

- Vero
- ✓ Falso

La temperatura di servizio per il vino passito oscilla tra:

- 10-12 °C
- 8-14 °C
- ✓ 10-16 °C

Per poter realizzare un buon assortimento di vini alla vendita, il sommelier deve definire il target della clientela

- ✓ Vero
- Falso

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

L'intensità della luce, per unità di area della foglia di vite, è maggiore se la foglia si trova perpendicolarmente ai raggi della luce.

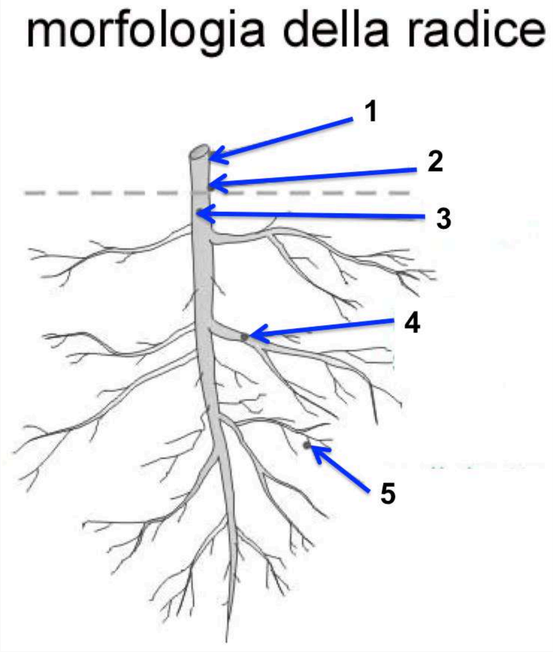
- [x] Vero
- [ ] Falso

Le decise escursioni termiche tra il giorno e la notte favoriscono l'intensità e la finezza dei profumi del vino

- [x] Vero
- [ ] Falso

I vitigni autoctoni sono:

- [x] Originari di una determinata zona
- [ ] Di antica provenienza francese e tedesca
- [ ] Gli unici autorizzati per la produzione di vini DOCG
- [ ] Quelli coltivati solo in Italia



Dov'è il fittone?

- [x] 4
- [ ] 3
- [ ] 2
- [ ] 1

Il prolungarsi della maturazione della buccia dell'acino favorisce l'accumulo delle sostanze aromatiche

- [x] Vero
- [ ] Falso

La maturazione fenolica riguarda la concentrazione delle sostanze fenoliche del mosto

- [ ] Vero
- [x] Falso

Qual è un fattore/elemento essenziale dell'ecosistema viticolo?

- [ ] Maturazione tecnologica
- [ ] Tecnica di vendemmia
- [ ] Tecnica di allevamento
- [x] Clima

Quale affermazione è corretta parlando di potatura?

- [x] Con la potatura verde si decide quale sarà il numero di gemme che origineranno i grappoli
- [ ] La potatura secca si effettua dopo trenta giorni dalla vendemmia
- [ ] La potatura serve per dare una forma alla pianta
- [ ] Per eseguire la potatura si deve valutare la vigoria della pianta in relazione alla sua età

Un terreno argilloso è più idoneo alla coltivazione di uve a bacca nera

- [x] Vero
- [ ] Falso

Che cosa è accaduto a questo grappolo d'uva?

- [ ] È semplicemente un grappolo spargolo
- [x] È colpito da acinellatura
- [ ] Non ha niente, deve solo completare l'ingrossamento degli acini
- [ ] La pianta ha un'asfissia radicale

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Lo stile dello Sherry è la conseguenza dell'affinamento in bottiglia

- Vero
- ✓ Falso

Nei vini ottenuti da uve infettate da muffa nobile, la quantità di glicerina è molto bassa

- Vero
- ✓ Falso

La mistella è usata nella produzione di:

- ✓ Marsala
- Sherry Fino
- ✓ Pineau des Charentes
- Banyuls
- ✓ Mac Vin du Jura
- ✓ Floc de Gascogne
- Porto Tawny
- Madera Sercial
- Moscatello di Montalcino

Pedro Ximénez è uno dei vitigni dello Sherry

- ✓ Vero
- Falso

Qual è la tipologia che presenta il gusto più secco e sapido?

- Sherry Fino
- Sherry Amontillado
- ✓ Manzanilla
- Sherry Palo Cortado

Il Vermouth è un vino liquoroso aromatizzato

- ✓ Vero
- Falso

Molte delle sensazioni olfattive tipiche dei vini ottenuti da uve appassite diventano percettibili solamente dopo un periodo minimo di appassimento di 50-60 giorni

- ✓ Vero
- Falso

Il Madera è un vino liquoroso portoghese

- ✓ Vero
- Falso

È un Vin de Liqueur?

- ✓ Ratafia de Bourgogne
- Banyuls
- La Cataroise de Béziers
- ✗ Rasteau
- Beaume de Venise

Il Vermouth viene prodotto a partire da una base di solo vino bianco

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Le uve senza semi si chiamano apirene

- [x] Vero
- [ ] Falso

Da che cosa è stata attaccata questa foglia?

- [ ] Peronospora
- [ ] Tignola
- [ ] Ragnetti
- [x] Fillossera

La concentrazione delle sostanze aromatiche nella buccia è condizionata dall'escursione termica durante la fioritura

- [ ] Vero
- [x] Falso

I terreni tendenzialmente argillosi sono più idonei alla coltivazione di uve a bacca nera

- [x] Vero
- [ ] Falso

Un terreno argilloso è più idoneo alla coltivazione di uve a bacca nera

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il diradamento dei grappoli si rende necessario in particolari situazioni: di solito si asportano quelli più vicini all'apice del germoglio.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il rittochino è un sistema di potatura della vite

- [ ] Vero
- [x] Falso

Qual è il nome di questo sistema di allevamento della vite?

- [ ] Casarsa
- [ ] Archetto capovolto
- [x] Sylvoz
- [ ] Cordone libero

Un'alta densità di impianto è uno dei fattori che può migliorare la qualità in vigna

- [ ] Vero
- [x] Falso

In Italia è considerato un vitigno autoctono:

- [x] Verdicchio bianco
- [ ] Pinot bianco
- [ ] Tannat
- [ ] Viognier

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 6 domande su 10

Nella successione dei vini a tavola uno spumante secco ottenuto con metodo Charmat è opportuno che preceda quello ottenuto con il metodo Classico

- ✓ Vero
- Falso

Se un cliente chiede un vino bianco, leggero di corpo, secco e rinfrescante in acidità, cosa consiglieresti?

- Collio Doc Chardonnay affinato in legno
- Franciacorta DOCG non millesimato
- ✓ Romagna Trebbiano
- Marsala Vergine

Il tastevin si usa anche per degustare velocemente i vini spumanti.

- Vero
- ✓ Falso

Questo Venenciador sta riempiendo alcuni calici di Sherry. Qual è il nome tradizionale di questi bicchieri?

- Caballito
- ✗ Copeca
- Copita
- Vastago

I vini bianchi, giovani e freschi, dal colore verdolino, devono essere serviti in estate alla temperatura di 6-8 °C, in inverno a 10-12°C

- ✗ Vero
- Falso

Gli ultimi bicchieri di vino rimasti sul tavolo dopo che è stato servito l'ultima portata, si ritirano, di solito, al momento del caffè

- Vero
- ✗ Falso

È un perfetto bicchiere da Whisky, perché l'alcol evapora attratto dalla parete del bevante, quindi non aggredisce l'olfatto al centro, in tale modo i profumi (che evaporano dal centro della superficie) sono più distinguibili.

- ✓ Vero
- Falso

Qual è uno dei requisiti essenziali della carta dei vini?

- ✓ Deve indicare l'annata di produzione del vino
- ✓ Deve indicare la capacità della bottiglia se diversa da 75cl
- Deve indicare i vitigni presenti nel vino
- Deve segnalare i vini disponibili anche a bicchiere
- ✗ Deve indicare i vini prodotti con viticoltura biodinamica
- Deve riportare la gradazione alcolica del vino

Una volta conclusa la decantazione del vino, la candela deve essere spenta soffiando sulla fiamma

- Vero
- ✓ Falso

Per il servizio di vini bianchi non è necessario l'utilizzo del frangino

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

L'utilizzo di "ampio" nella descrizione della complessità olfattiva è avvalorato dalla definizione, distinta e chiara, di moltissime sfumature odorose, ben variegate e diversificate.che creano gradevolezza

- ✓ Vero
- Falso

I profumi retronasali si discostano da quelli percepiti per via diretta solo nella proporzione e nella quantità, non in qualità.

- ✓ Vero
- Falso

L'equilibrio gustativo del vino non ha riflessi sulla gradevolezza olfattiva

- ✓ Vero
- Falso

Sono vitigni che difficilmente danno profumi erbacei:

- ✗ Merlot
- ✓ Sangiovese
- Barbera
- Cabernet Franc

Il termine "fragrante" si riferisce principalmente a profumi freschi di fiori e frutti, caratteristici dei vini giovani

- ✓ Vero
- Falso

C'è una certa relazione tra il terreno in cui la vite affonda le radici e i profumi che possono presentarsi nel vino

- ✓ Vero
- Falso

Il termine "empireumatico" descrive un vino ricco di aldeide acetica

- Vero
- ✓ Falso

Un profumo che caratterizza i "grandi" vini bianchi, maturati in barrique ed evoluti in vetro, è il sottobosco: quale dei sottoelencati lo rappresenta?

- La felce
- Il ciclamino
- ✓ Il tartufo
- Le foglie verdi

Sono affermazioni false parlando di esame olfattivo del vino:

- ✓ L'odore che ricorda la mela imbrunita, dopo essere stata tagliata, è il tipico riconoscimento del gusto di svanito, che è una malattia del vino
- Il profumo che ricorda il pane grigliato è un aroma empireumatico
- I riconoscimenti fruttati possono essere aromatici

La fermentazione malolattica accentua il profumo:

- Vegetale e di vaniglia
- Empireumatico e di pietra focaia
- Di aromi di fermentazione
- ✓ Di burro da latte

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Quali affermazioni sono corrette parlando di vini spumanti e frizzanti?

- [x] Il vino spumante può essere gassificato
- [ ] Il vino frizzante deve avere una sovrapressione minima di 2,5 bar
- [x] Il liqueur de tirage contiene anche sostanze minerali
- [ ] I vini frizzanti si ottengono solo con il metodo Charmat
- [ ] Nella produzione dei vini spumanti DOCG la sboccatura deve avvenire à la volée
- [x] Lo spumante Brut nature può contenere residuo zuccherino

La liqueur de tirage contiene zuccheri e lieviti

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il vino da destinare alla spumantizzazione con metodo Classico per produrre le versione Riserva, deve essere conservato in barrique per ottenere una migliore complessità olfattiva.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Uno spumante Brut può contenere fino a 12 g/l di zuccheri

- [ ] Vero
- [x] Falso

Uno spumante brut ha una quantità di zuccheri compresa tra 6 e 15 g/l

- [ ] Vero
- [x] Falso

Uno spumante ottenuto con il Metodo Classico non può presentare una pressione atmosferica superiore a 5,5 bar

- [ ] Vero
- [x] Falso

Per gli spumanti Metodo Classico millesimati l'affinamento minimo sui lieviti è di 12 mesi.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Le uve aromatiche non sono utilizzate per la produzione di spumanti.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Gli spumanti che riportano in etichetta la data della vendemmia devono maturare per almeno 48 mesi a partire dal momento dell'imbottigliamento

- [ ] Vero
- [x] Falso

Nella produzione dello Champagne ciò che si ottiene dalla prima pressata del "marc" (4000 kg di uva) si chiama cuvée: a quanti litri corrisponde?

- [ ] 2000
- [ ] 2080
- [x] 2050
- [ ] 2100

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

In Italia è considerato un vitigno autoctono:

- ✓ Verdicchio bianco
- Pinot bianco
- Tannat
- Viognier

Che cosa attacca la fillossera?

- L'acino
- Il vino
- Le foglie della vite europea
- ✓ Le radici della vite europea

Qual è un fattore/elemento essenziale dell'ecosistema viticolo?

- Maturazione tecnologica
- Tecnica di vendemmia
- Tecnica di allevamento
- ✓ Clima

Il portainnesto è in grado di modulare il comportamento vegetale e produttivo della pianta

- ✓ Vero
- Falso

La potatura corta lascia 15-20 gemme

- Vero
- ✓ Falso

Da che cosa è stata attaccata questa foglia?

- Peronospora
- Tignola
- Ragnetti
- ✓ Fillossera

I lieviti presenti sulla buccia dell'uva sono chiamati autoctoni

- Vero
- ✓ Falso

Qual è il nome di questo sistema di allevamento della vite?

- ✗ Casarsa
- Guyot
- Cortina
- Cappuccina

Il pinot nero ha una maturazione tardiva, mentre quella del nebbiolo è precoce.

- Vero
- ✓ Falso

La maturazione fenolica riguarda la concentrazione delle sostanze fenoliche del mosto

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Le birre bitter ale si abbinano anche con i formaggi freschi

- ✓ Vero
- Falso

Ha un tipico gusto/flavor acidulo?

- Ale
- ✓ Lambic
- Pils
- Mild Ale
- ✓ Kriek

Per questa birra si utilizzano lieviti selvatici:

- Ale
- Barley Wine
- ✓ Lambic
- Pils

Barley Wine è una birra il cui colore può variare dal mogano un po' velato, all'ambrato più o meno scuro

- ✓ Vero
- Falso

Quali affermazioni non sono corrette per la birra?

- L'aroma di luppolo è avvertibile in tutte le birre
- Sviluppa una migliore schiuma nel bicchiere perfettamente asciutto
- ✗ Le Trappiste si servono a una temperatura superiore rispetto alle Lager
- ✗ Non è pastorizzata

Quali affermazioni sono corrette per la birra

- ✓ Il lievito impiegato per ottenere birre a fermentazione bassa è il Saccharomyces uvarum
- L'eventuale nota aromatica di Rum è dovuta all'aggiunta del distillato
- Il luppolo non contiene tannini
- ✓ Una leggera opalescenza all'esame visivo non è un grave difetto

25 centilitri di birra lager, con gradazione alcolica del 5%, apporta quasi 105 kilocalorie

- ✓ Vero
- Falso

Nella produzione delle birre a fermentazione spontanea, il mosto è esposto all'aria per favorire l'inoculo naturale rappresentato da lieviti e batteri lattici, che danno gusti molto cremosi

- Vero
- ✓ Falso

Nella produzione delle birre a fermentazione spontanea il mosto è esposto all'aria per favorire l'inoculo naturale rappresentato da lieviti e batteri lattici, che danno gusti decisamente aciduli

- ✓ Vero
- Falso

Quali birre sono di origine Belga?

- Barley wine
- ✓ Saison
- ✓ Kriek
- Strong ale

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 6 domande su 10

L'acidità totale è costituita dall'insieme degli acidi fissi, mentre l'acidità complessiva è formata da acidi fissi e acidi volatili.

- ✗ Vero
- Falso

Sono responsabili degli odori di "topo" nel vino:

- Pirazine
- ✓ Piradine
- Aminoacidi
- Cadaverina

I tannini possono determinare talvolta anche un sapore amaro

- Vero
- ✗ Falso

Gli enzimi trasformano il fruttosio dell'uva in glicerina

- ✗ Vero
- Falso

È un effetto gustativo che può essere accentuato dall'etanolo, qualora sbilanciato nella struttura del vino:

- Le reazioni con le aldeidi per produrre acetali
- ✓ La sensazione di amarognolo
- La sensazione di acidità
- La sensazione di astringenza del tannino

Le reazioni di esterificazione avvengono tra:

- Alcol + aldeide
- ✓ Alcol + acido
- Acido + aldeide
- Acidi fissi e acido volatile

La fase ossidativa dell'invecchiamento avviene in:

- Bottiglia/barrique
- Botte/barrique
- Contenitore di acciaio/bottiglia
- ✗ Bottiglia/botte

Tra le sostanze responsabili del sapore amaro ci sono:

- Acido citrico e succinico
- ✓ Chinoni
- Cloruri e solfati
- Sali di acidi organici

Un adeguato grado di acidità contribuisce a rendere più vivace il colore del vino, oltre che a influenzarne il gusto.

- ✓ Vero
- Falso

Il raggiungimento di un'alta gradazione alcolica nel mosto danneggia la qualità dei profumi

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

I vini rosati secchi, e poco strutturati sono serviti alla temperatura di 8-10 °C.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Le lampade al neon sono ottimali per illuminare la cantina di affinamento del vino in bottiglia

- [ ] Vero
- [x] Falso

Quali affermazioni sono corrette parlando di servizio del vino al tavolo?

- [ ] I bicchieri utilizzatl dai commensali si ritirano dal tavolo senza impiegare il vassoio
- [ ] Il Franciacorta Satén si serve a una temperatura più alta dello zero dosage
- [x] C'è anche del vino che gradisce essere servito con ghiaccio e limone
- [x] Durante la decantazione, il decanter deve essere tenuto sollevato dal tavolo
- [x] Il vino rosso frizzante non si serve nel classico ballon
- [ ] Il vino si può raffreddare passandolo velocemente nel congelatore
- [x] Lo Sherry si mesce nella tradizionale copita
- [ ] Il secchiello che contiene il vino spumante si pone al centro del tavolo dei commensali

Se un cliente chiede un vino bianco, leggero di corpo, secco e rinfrescante in acidità, cosa consiglieresti?

- [ ] Collio Doc Chardonnay affinato in legno
- [ ] Franciacorta DOCG non millesimato
- [x] Romagna Trebbiano
- [ ] Marsala Vergine

La bottiglia di un vino rosato frizzante si serve all'ospite:

- [x] a destra
- [ ] a sinistra
- [ ] è indifferente, destra o sinistra
- [ ] di fronte

Mentre si svita la gabbietta è necessario porre il pollice sopra la placchetta

- [x] Vero
- [ ] Falso

La temperatura ideale della cantina deve essere compresa tra:

- [x] 11-15 °C
- [ ] 10-13 °C
- [ ] 14-16 °C
- [ ] 12-17 °C

La capsula della bottiglia di Cognac si taglia al di sopra del cercine (anello)

- [ ] Vero
- [x] Falso

I vini dolci, a causa del contenuto di zucchero e glicerina, non si prestano alla mescita con il Coravin

- [ ] Vero
- [x] Falso

Indicare quale azione della tecnica di servizio è corretta e quale no?

- [ ] 1. sbagliata; 2. sbagliata; 3. sbagliata; 4. corretta
- [ ] 1. corretta; 2. corretta; 3. sbagliata; 4. corretta
- [ ] 4. corretta; 3. corretta; 2 sbagliata; 1. corretta
- [x] 4. corretta; 3. sbagliata; 2 sbagliata; 1 corretta
- [ ] 1 sbagliata; 2. corretta; 3. corretta; 4. corretta

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

La sapidità ravviva, ma non arrichisce, il gusto del vino

- Vero
- ✓ Falso

I vini ottenuti da uve sovramature sono frequentemente privi di una accentuata sapidità

- Vero
- ✓ Falso

Il primo termine della scala dei sali minerali è "moderatamente sapido".

- Vero
- ✓ Falso

La sensazione olfattiva percepita per via retronasale contribuisce alla valutazione qualitativa complessiva del vino.

- ✓ Vero
- Falso

Le corrette considerazioni riferite all'equilibrio gusto-olfattivo del vino sono:

- Nei vini liquorosi è l'alcol ad assumere una parte strategica nella costruzione dell'equilibrio
- Nei vini giovani d'età, vivaci e frizzanti, una predominanza delle durezze non pregiudica l'equilibrio
- Solo i vini robusti raggiungono un perfetto equilibrio
- ✗ L'equilibrio è un perfetto bilanciamento tra sensazioni morbide e dure del vino
- ✓ Per definire l'equilibrio è determinante basarsi sulla tipologia del vino
- ✗ Per definire al meglio l'equilibrio è fondamentale riferirsi alla categoria del vino

Un vino rosso molto evoluto può presentare un profumo empireumatico e fragrante

- Vero
- ✓ Falso

Quale affermazione sui tannini non è corretta?

- ✓ "Poco tannico" è un termine descrittivo riservato solo a vini rossi poco strutturati
- ✗ "Astringente" identifica un effetto gustativo che determina anomalie, tale da divenire una situazione inaccettabile
- Il tannino lascia sempre un finale di bocca più o meno amaricante
- ✓ I vini spumanti ottenuti da uve a bacca nera, tipo Blanc de Noirs, possono presentare una sensazione gustativa che si avvicina al "poco tannico".

Una regola per una perfetta degustazione è scegliere un orario opportuno

- ✓ Vero
- Falso

Nei vini bianchi maturi la sensazione di sapidità è maggiormente avvertita per:

- Effetto caldo dell'alcol
- Effetto morbido dei polialcoli
- Effetto amaricante del tannino
- ✓ Attenuazione della forza dell'acidità

La sapidità è una microsensazione legata anche alla presenza di solfati

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 5 domande su 10

Per il vino è obbligatorio indicare in etichetta il lotto di confezionamento

- ✓ Vero
- Falso

L'uso dei termini "rosè da taglio" o "rosè tradizionale" è obbligatorio solo nei vini fermi

- ✗ Vero
- Falso

Il termine Classico indica un vino con periodo di maturazione in legno più lungo

- Vero
- ✓ Falso

Nell'etichetta degli spumanti extra brut è obbligatorio indicare il tenore di zucchero espresso in grammi litro

- ✗ Vero
- Falso

I vini varietali sono?

- DOP
- ✓ Senza origine
- DOC
- IGP

Quanti sono i vitigni, tra quelli qui elencati, che non possono essere menzionati nell'etichetta dei vini non rientranti nella categorie DO e IG? Dolcetto, Barbera, Aleatico, Merlot, Chardonnay

- Tutti
- Nessuno
- 1
- ✗ 2
- 3
- 4

Il vino IGP può usare la menzione Vino Passito Liquoroso

- ✓ Vero
- Falso

Per quanto riguarda i "vini spumanti varietali" la legge consente di indicare il solo nome "Pinot" al posto di pinot blanc, pinot noir, pinot meunier e pinot gris

- ✓ Vero
- Falso

Tra le menzioni tradizionali che la legislazione prevede che possano essere indicate in etichetta si trova "vino da uve botritizzate"

- ✗ Vero
- Falso

Il vitigno alloctono più coltivato in Italia è:

- Chardonnay
- ✗ Pinot nero
- Merlot
- Cabernet sauvignon

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

La zona intermedia dell'acino è ricca di zuccheri

- ✓ Vero
- Falso

L'uva nero d'Avola ha una maturazione precoce: per questo si adatta bene ai climi caldi, come in Sicilia

- Vero
- ✓ Falso

L'acinellatura si effettua manualmente per selezionare gli acini più maturi, anche infetti da muffa nobile

- Vero
- ✓ Falso

Qual è un fattore/elemento essenziale dell'ecosistema viticolo?

- Maturazione tecnologica
- Tecnica di vendemmia
- Tecnica di allevamento
- ✓ Clima

Sono affermazioni corrette parlando di vitigni coltivati in Italia:

- ✗ Il trebbiano si caratterizza per produrre un vino un ampio spettro olfattivo
- ✓ Tra i riconoscimento olfattivi più frequenti nel vino ottenuto da gewürztraminer ci sono litchi e frutta esotica
- Il tazzelenghe ha una forte connotazione tannica
- Il nero d'Avola ha poca materia colorante nella buccia

Il portainnesto è utile per:

- Ridurre la resa
- Favorire lo sviluppo dei lieviti sulle bucce
- ✓ Impedire l'attacco di parassiti
- Selezionare le gemme

Il "rittochino" è un sistema di potatura usato per il nebbiolo in Val Chiavenna.

- Vero
- ✓ Falso

L'acidità volatile presente nell'esocarpo dell'acino si annulla con un'escursione termica equilibrata e con la sovramaturazione

- ✗ Vero
- Falso

Gli enzimi trasformano gli zuccheri dell'uva in alcol.

- Vero
- ✓ Falso

Quali affermazioni sono corrette parlando di polpa dell'acino?

- ✓ Conoscendo la quantità di zucchero presente nella polpa si può calcolare il titolo alcolometrico del vino
- Da un grammo di zucchero si ottengono 0,8 ml di alcol etilico
- All'interno dell'acino le trasformazioni a carico degli zuccheri avvengono soprattutto sul fruttosio
- ✓ La percentuale degli zuccheri presenti nella polpa varia in funzione del grado di maturazione

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Dopo l'aggiunta dei lieviti inizia la fermentazione primaria della birra, che in caso di birre a bassa fermentazione si svolge a una temperatura intorno ai 10°C

- [x] Vero
- [ ] Falso

Una bella schiuma è comunque indice di qualità

- [x] Vero
- [ ] Falso

Le birre bitter ale si abbinano anche con i formaggi freschi

- [x] Vero
- [ ] Falso

Nelle birre Pilsner il flavour che resta dopo la deglutizione è spesso avvertibile come nota verde di luppolo

- [x] Vero
- [ ] Falso

La Birra Old Ale può avere una gradazione alcolica di 12% vol.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Nella degustazione della birra un leggero aroma burroso è tollerato in alcuni stili, come Scotch Ale e Bitter, a patto che non crei una sensazione "oleosa" al palato.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Nella produzione delle birre a fermentazione spontanea, il mosto è esposto all'aria per favorire l'inoculo naturale rappresentato da lieviti e batteri lattici, che danno gusti molto cremosi

- [ ] Vero
- [x] Falso

È un difetto olfattivo della birra dovuto all'ossidazione:

- [x] Cartone bagnato
- [x] Metallico
- [ ] Gomma bruciata
- [ ] Mais cotto
- [x] Cuoio

Il grado saccarometrico delle birre corrisponde al loro titolo alcolometrico

- [ ] Vero
- [x] Falso

Quali affermazioni sono corrette per la birra?

- [x] Per le birre belghe ricche di alcol si usa lo zucchero
- [ ] L'eventuale nota aromatiche di Rum è dovuta all'aggiunta del distillato
- [ ] La birra non contiene acidi
- [x] Il luppolo contiene anche tannini

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Il colore amaranto può anticipare un vino anche molto giovane, con rapporto gustativo spostato verso acidità e tannino

- [x] Vero
- [ ] Falso

Maggiore è la quantità di sostanze pigmentanti, minori sarà la riflessione e la rifrazione della luce e quindi la luminosità.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Quali sensazioni ti aspetti da un vino di colore rosso granato con riflessi aranciati?

- [ ] Profumo vinoso, di gioventù e gusto esuberante in acidità
- [x] Profumo di frutta matura a bacca nera, speziato, gusto equilibrato
- [ ] Profumo di frutta fresca a bacca rossa, gusto astringente

La consistenza visiva ci consente di verificare se il vino è affetto da malattie, o meno

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il colore rosa fiore di pesco, con l'affinamento del vino, si trasforma in rosa corallo, così da comporre un delicato equilibrio di gusto

- [ ] Vero
- [x] Falso

Se il vino presenta visivamente dell'effervescenza non si deve valutare la consistenza

- [x] Vero
- [ ] Falso

"Cristallino" e "brillante" esprimono una perfetta trasparenza

- [x] Vero
- [ ] Falso

Un vino di colore rosa fiore di pesco può presentare caratteristiche gustative simili ad un vino di colore giallo paglierino mi media fittezza

- [ ] Vero
- [x] Falso

L'effetto viscoso nella consistenza principalmente in vino particolarmente ricchi di taninno

- [ ] Vero
- [x] Falso

Lo spumante Metodo Classico ha maggiore qualità, quanto più resiste la spuma in superficie

- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Ecco le domande a cui non hai risposto correttamente:

I vini bianchi, giovani e freschi, dal colore verdolino, devono essere serviti alla temperatura di 8-10 °C

- [x] Vero
- [ ] Falso

Stampa le domande errate del quiz

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Fa parte del gusto del vino:

- Mineralità
- Equilibrio gustativo
- ✓ Effetto termico
- ✓ Dolce

Il primo termine della scala dei sali minerali è "moderatamente sapido".

- Vero
- ✓ Falso

Lo spumante extra-brut, dall'acidità vibrante e con effervescenza esuberante difficilmente potrà avere una spiccata rotondità

- ✓ Vero
- Falso

Il gusto amarognolo può essere provocato dall'uso dei raspi durante la macerazione

- ✓ Vero
- Falso

Quale può essere la causa del gusto verde/vegetale del tannino?

- ✓ Vinaccioli con membrana non matura
- Temperatura di fermentazione alta
- Eccessiva sosta in anfora
- ✓ Uso di raspi
- ✓ Uve raccolte non ben mature
- Uso di MCR

Il gusto si compone di sensazioni saporifere e tattili

- ✓ Vero
- Falso

Nel rosato frizzante non è possibile percepire alcuna sensazione tannica

- Vero
- ✓ Falso

I vini ottenuti da uve sovramature sono frequentemente privi di una accentuata sapidità

- Vero
- ✓ Falso

Se la sensazione di acidità, si protrae a lungo dopo deglutizione, il vino si definisce "molto persistente"

- ✗ Vero
- Falso

Le papille fungiformi rilevano le sensazioni di dolcezza e astringenza

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

È obbligatorio riportare In etichetta l'indicazione dell'imbottigliatore

- [x] Vero
- [ ] Falso

I vini varietali sono?

- [ ] DOP
- [x] Senza origine
- [ ] DOC
- [ ] IGP

IGP significa Indicazione Geografica del Paese

- [ ] Vero
- [x] Falso

Nel caso di vini dolci è obbligatorio indicare se amabile o dolce, però solo se DOC, DOCG

- [ ] Vero
- [x] Falso

Le etichette dei vini DOCG devono riportare obbligatoriamente l'annata di produzione

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il vitigno alloctono più coltivato in Italia è:

- [ ] Chardonnay
- [ ] Pinot nero
- [x] Merlot
- [ ] Cabernet sauvignon

Tra le menzioni tradizionali che la legislazione prevede che possono essere indicare in etichetta c'è?

- [x] Vino liquoroso
- [x] Vino da uve stramature
- [ ] Vino da uve ghiacciate
- [ ] Vino cotto
- [ ] Vino

La presenza di una sovrappressione di anidride carbonica di 1,1 atmosfere equivale a vino frizzante?

- [x] Vero
- [ ] Falso

Tra le menzioni tradizionali consentite dalla legislazione che possono essere indicare in etichetta ci sono:

- [x] Vino da uve ghiacciate
- [ ] Vino cotto
- [ ] Vino dolce naturale
- [x] Vino da uve stramature

Nella DOC Valle D'Aosta è ammessa la dizione "Vin du Domaine"

- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

La correzione diminutiva della gradazione alcolica dei vini si può ottenere anche con aggiunta di acqua distillata

- Vero
- ✓ Falso

I batteri sono responsabili della fermentazione alcolica

- Vero
- ✓ Falso

La polpa di un acino di uva a bacca bianca contiene soprattutto acqua, zuccheri e sostanze aromatiche

- ✗ Vero
- Falso

Gli acidi organici più abbondanti nelle uve sono:

- ✓ Tartatico e malico
- Succinico e citrico
- Citrico e tartarico

Il vino bianco destinato alla spumantizzazione con Metodo Classico non può essere corretto in acidità

- Vero
- ✓ Falso

Le sostanze minerali sono contenute soprattutto nella buccia dell'acino

- Vero
- ✓ Falso

I precursori degli aromi varietali si trovano nella buccia e non nella polpa.

- ✓ Vero
- Falso

La fermentazione malolattica non produce energia.

- ✓ Vero
- Falso

L'acido organico caratteristico dell'uva è:

- L'acido succinico
- L'acido citrico
- ✓ L'acido tartarico
- L'acido malico

Gli acidi organici apportano anche sapidità al vino.

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 5 domande su 10

Il Cognac Extra Old (XO) dovrà presentare in bottiglia una miscela in cui il distillato più giovane dovrà avere minimo 15 anni.

- ✗ Vero
- Falso

Durante la distillazione continua, il carico è chiamato "cotta"

- ✗ Vero
- Falso

La tripla distillazione è usata anche nella produzione del Whisky scozzese, specialmente nelle Lowland.

- ✓ Vero
- Falso

Nella composizione chimica del distillato non sono presenti zuccheri

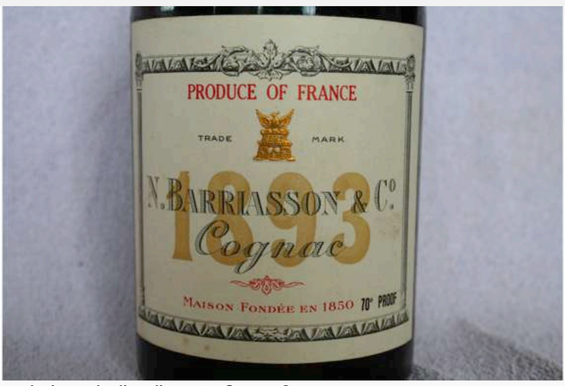
- ✗ Vero
- Falso

Sono sigle che classificano il Calvados:

- ✓ Trois Pommes
- Extra Fine
- VP
- Hors d'Age
- ✓ Napoléon
- Extra vieux

Il distillato che sosta in botti di legno, la cui cantina ha un ambiente secc, perde una maggior quantità di alcol (per evaporazione) rispetto a quello che sta in una cantina umida.

- Vero
- ✓ Falso



Qual è la gradazione alcolica di questo Cognac?

- ✓ 35% alcol
- 40% alcol
- 42% alcol
- 38% alcol

Il Whisky scozzese deve maturare minimo tre anni in Scozia

- Vero
- ✗ Falso

Non è un distillato?

- ✓ Sake
- Rum
- ✓ Chartreuse
- Slivovitz
- Vodka

Il Whisky scozzese deve maturare minimo due anni in Scozia

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Un colore giallo ambrato corredato di vivacità come presentarsi al palato?

- ✓ Spiccata morbidezza
- Decisa sensazione di doclezza
- Potente effetto tannico
- Esuberante acidità

Un vino di colore ambrato e con consistenza viscosa può spesso presentare ricchezza di alcol, sapore morbido, struttura, profumi di frutta secca e miele.

- ✓ Vero
- Falso

La tonalità del colore del vino non dipende dal vitigno

- Vero
- ✓ Falso

L'alcol ha una tensione maggiore dell'acqua

- Vero
- ✓ Falso

Dichiarare la limpidezza di un vino spumante con il termine "cristallino" è da considerare una negatività

- Vero
- ✓ Falso

Se un vino è particolarmente ricco di etanolo in genere gli archetti saranno più fitti

- ✓ Vero
- Falso

Maggiore è la quantità di sostanze pigmentanti, minori sarà la riflessione e la rifrazione della luce e quindi la luminosità.

- ✓ Vero
- Falso

La quantità di anidride carbonica disciolta nel vino è un fattore che influenza la dimensione delle bollicine

- ✓ Vero
- Falso

La tonalità tenue tra il verdolino e l'incolore può far presupporre la presenza di una decisa acidità ed un rapporto gustativo giocato sulle componenti di durezza

- ✓ Vero
- Falso

Quali sono gli effetti visivi procurati da una presenza eccessiva di composti solforosi nel vino?

- Nessun effetto
- Incrementa la grana delle bollicine
- Attenua la trasparenza
- ✗ Accentua la trasparenza

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Tra i pre-requisiti del sommelier troviamo:

- Memoria ferrea
- Conoscenza della tecnica della degustazione
- ✓ Classe e stile

Al sommelier non compete il servizio delle bibite agli eventuali minorenni presenti al tavolo

- Vero
- ✓ Falso

In un pranzo ufficiale assaggia il vino la donna più anziana

- Vero
- ✓ Falso

Al sommelier compete il servizio dei sigari

- ✓ Vero
- Falso

All'atto dell'apertura di un vino spumante, la bottiglia non deve essere tolta dal cestello del ghiaccio perché si potrebbe scaldare.

- Vero
- ✓ Falso

Tutti i vini rossi si servono a temperatura ambiente

- Vero
- ✓ Falso

La cantina ideale deve avere una temperatura tra 11 e 15 °C

- Vero
- ✗ Falso

Il sommelier, prima di servire il vino, deve accertarsi che quest'ultimo sia in perfette condizioni

- ✓ Vero
- Falso

Tradizionalmente i vini della Costiera Amalfitana sono imbottigliati nella tipica "pulcianella"

- Vero
- ✓ Falso

La bottiglia del vino è presentata alla sinistra dell'ospite.

- ✓ Vero
- Falso

francesco.ercolani

Prossimi quiz d'esame
> Quiz delle 20:30 del 25/03/2024

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 5 domande su 10

Il tradizionale sistema “soleras” prevede un processo di ossidazione controllata del vini

- [x] Vero
- [ ] Falso

La mistella, prima di essere impiegata, deve essere degustata per testarne l’adattabilità al prodotto a cui deve essere addizionata

- [x] Vero
- [ ] Falso

I Trockenbeerenauslese sono prodotti con aggiunta di mistella

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il sistema “soleras” è un invecchiamento/maturazione “orizzontale” del vino

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il sistema di invecchiamento del vino chiamato “soleras” consente l’identificazione dell’annata di raccolta delle uve?

- [ ] Vero
- [x] Falso

È un Vin de Liqueur?

- [x] Ratafia de Bourgogne
- [ ] Banyuls
- [ ] La Cataroise de Béziers
- [x] Rasteau
- [ ] Beaume de Venise

Sono vini dolci liquorosi:

- [ ] Primitivo di Manduria Dolce Naturale
- [x] Aleatico di Gradoli
- [ ] Erbaluce di Caluso
- [x] Moscato di Noto
- [ ] Moscato di Trani
- [ ] Moscadello di Montalcino
- [x] Porto Ruby
- [x] Moscato di Sorso-Sennori

L'alcol totale è la percentuale di alcol etilico presente nel vino

- [ ] Vero
- [x] Falso

Una delle condizioni essenziali per un buon appassimento delle uve, fuori dalla pianta, è una naturale alta temperatura

- [x] Vero
- [ ] Falso

Nell'elaborazione del Porto Tawny 30 anni non si sviluppa la "flor"

- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

I lieviti sono i responsabili della fermentazione malolattica

- Vero
- ✓ Falso

Nel mosto sono presenti anche le sostanze azotate, in che modo sono utilizzate dai lieviti?

- ✓ Come forme di nutrimento
- Come metabolizzante della glicerina
- Per sciogliere la malvidina
- Non sono utilizzate dai lieviti ma dai batteri lattici

Non c'è alcuna differenza tra la macerazione a freddo e la criomacerazione.

- Vero
- ✓ Falso

Il délestage è una pratica enologica che si effettua nella produzione di:

- Vini rosati
- Vino novello
- Vini bianchi dolci da uve attaccate da botrytis
- ✓ Vini rossi da affinare a lungo

Un ambiente eccessivamente acido abbatte fortemente il tasso di crescita dei lieviti, causando quindi un blocco della fermentazione.

- ✓ Vero
- Falso

Quali affermazioni sono corrette parlando di fermentazione malolattica?

- Si evita nella produzione dei vini spumanti
- ✓ Si realizza se l'alcol etilico è inferiore del 15%
- ✓ È attivata da alcuni batteri lattici
- Il pH del vino deve essere molto alto 3,9-4,1

Le sostanze minerali sono contenute soprattutto nella buccia dell'acino

- Vero
- ✓ Falso

La sostanza colorante che dà il colore più intenso è:

- La catechina
- La petunidina
- ✓ La malvidina
- La cianidina

Il colore del vino è determinato da sostanze contenute:

- Nella polpa
- ✓ Nella buccia
- Nei raspi
- Nei vinaccioli

Scegliere l'ordine di aggressione acida degli acidi, dal più aggressivo a quello meno:

- Acido tartarico, malico, succinico
- Acido malico, succinico, tartarico
- ✓ Acido malico, tartarico, succinico
- Acido succinico, malico, tartarico

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Il Cognac è un distillato di vino bianco prodotto nel sud-ovest della Francia

- Vero
- ✗ Falso

Quali distillati sono ottenuti dalla frutta?

- Rum
- Cognac
- ✓ Calvados
- ✗ Mezcal

Il Cognac Extra Old (XO) dovrà presentare in bottiglia una miscela in cui il distillato più giovane dovrà avere minimo 15 anni.

- Vero
- ✓ Falso

A cosa sono dovute le sensazioni tattili di ruvidezza nel Whisky?

- ✓ Polifenoli estratti dal legno
- ✓ Alcoli superiori
- ✓ Alcol etilico
- Acidi
- Aldeidi
- Sali minerali

Il Whisky Pure Malt è a tutti gli effetti un Vatted.

- ✓ Vero
- Falso

Quali sono i distillati la cui materia prima è la frutta?

- Mezcal
- ✓ Pisco
- Rum
- ✓ Calvados

Sono le uve impiegate nella produzione dell'Armagnac:

- ✓ Folle blanche
- ✓ Saint-Émilion
- ✓ Meslier
- Rolle
- ✓ Mauzac

La Tequila giovane si serve alla stessa temperatura della Tequila Muy Anejo

- Vero
- ✓ Falso

Sono sigle che classificano il Cognac:

- ✓ VS
- ✓ VO
- Napoléon
- ✗ VSO
- PO

Durante la degustazione del Whisky l'effetto di secchezza e di amaricante si percepisce geralmente nel tratto posteriore della lingua

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 3 domande su 10

Un profumo che caratterizza i "grandi" vini bianchi, maturati in barrique ed evoluti in vetro, è il sottobosco: quale dei sottoelencati lo rappresenta?

- ✗ La felce
- Il ciclamino
- Il tartufo
- Le foglie verdi

L'allenamento a odorare un gruppo di profumi sviluppa l'abilità a identificare tutti gli odori

- Vero
- ✓ Falso

L'olfatto è un senso fisico attraverso il quale la volatilità delle sostanze aromatiche colpisce la mucosa olfattiva

- Vero
- ✓ Falso

Quale delle seguenti affermazioni è corretta, parlando di esame olfattivo del vino?

- Profumi di frutta rossa si riscontrano esclusivamente nei vini rossi
- ✓ Una maggiore presenza di CO_2 in un vino spumante, può portare ad una maggiore intensità olfattiva
- Un vino contenente una quantità di alcol del 15% presenta con una sensazione di pungenza al naso
- L'acidità volatile per essere percepita necessita di una bassa temperatura di servizio

Il vino rosé non può offrire profumi empireumatici

- Vero
- Falso

Sono affermazioni corrette parlando di profumo del vino

- Tutti i profumi presenti nel vino si avvertono alla temperatura di 8°C
- È inopportuno e non produce vantaggi roteare insistentemente il calice e annusare ripetutamente il vino senza lasciare intercorrere almeno quindici/venti secondi tra i vari passaggi
- La variabilità olfattiva non è influenzata dalla pressione atmosferica

Le molecole odorose sfiorano la mucosa olfattiva grazie a movimenti di diffusione, correnti di vortice e per convezione, qual è quella che attiva la sensazione retronasale?

- Corrente di vortice
- Movimento di diffusione
- Convenzione
- Tutte e tre

Il primo passo dell'indagine olfattiva, dopo la verifica dell'assenza di difetti, è anche di trovare l'eventuale conferma o smentita alle ipotesi fatte durante l'esame visivo.

- Vero
- Falso

Indicare i profumi di massima evoluzione del vino:

- Smalto
- Petrolio
- Ceralacca
- Iodio
- Mentolo
- China

"Fragrante" è un tipico profumo secondario che evidenzia sentori di lievito e crosta di pane

- Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

I bicchieri di vino già utilizzati dai commensali sono tolti dal tavolo da destra.

- [x] Vero
- [ ] Falso

I bicchieri in cui si dovrà servire uno spumante Brut si ghiacciano inserendovi dei cubetti di ghiaccio per 30 secondi.

- [ ] Vero
- [x] Falso

La proposta dei vini al carrello deve prevedere almeno 8 tipologie di vino differenti

- [x] Vero
- [ ] Falso

In caso di decantazione il sommelier degusta il vino; se tutto è a posto, versa il vino rimasto nel suo bicchiere nella caraffa/decanter per procedere all'avvinamento.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Nella successione dei piatti, si possono anche abbinare ad ogni portata solo spumanti, diversi per tipologia e carattere

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il termometro a lettura rapida si inserisce nel collo della bottiglia

- [ ] Vero
- [x] Falso

I vini rosati strutturati si servono da 12 a 14 °C

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il ricarico medio di un vino alla vendita in enoteca è del 100%

- [ ] Vero
- [x] Falso

Quale disposizione di bicchieri al tavolo è considerata classica?

- [x] La disposizione A
- [ ] La disposizione B
- [ ] La disposizione A e anche la B
- [ ] La disposizione C

Dopo che il commensale si è accomodato, il Sommelier deve chiedere se gradisce acqua naturale o frizzante

- [x] Vero
- [ ] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

I Trockenbeerenauslese sono prodotti con l'addizione di alcol etilico buon gusto

- Vero
- ✓ Falso

Lo Sherry Fino che riporta la menzione "Soleras 1930" significa che quel vino è stato ottenuto dalla vendemmia del 1930

- Vero
- ✓ Falso

Un vino liquoroso contiene molto alcol perché la fermentazione è svolta fino a esaurimento degli zuccheri.

- Vero
- ✓ Falso

Il Vermouth è un vino liquoroso

- ✓ Vero
- Falso

È prodotto con il processo di "estufagem":

- Sherry PX
- Porto Garrafeira
- ✓ Madera
- Moscatel de Setubal

Le puttonyos sono i gradi zuccherini del Tokaji ungherese

- Vero
- ✓ Falso

Il Marsala fa parte dei vini "conciati", ma il Marsala Vergine non lo è.

- ✓ Vero
- Falso

Quali sono gli aspetti essenziali del Marsala?

- È obbligatorio l'invecchiamento con sistema soleras
- ✓ Il Soleras Stravecchio ha l'invecchiamento più lungo
- ✓ È un vino "conciato"
- ✓ Si ottiene anche nella versione dolce
- La vinificazione delle uve bianche avviene a contatto con le bucce
- In base al residuo zuccherino si trovano le versione secco e semidolce

Il sistema di invecchiamento del vino chiamato "soleras" consente l'identificazione dell'annata di raccolta delle uve?

- Vero
- ✓ Falso

Il Marsala Vergine ha gusto secco

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Sono affermazioni corrette parlando di vinificazione in rosso:

- ✓ Nei primi giorni di contatto si estraggono soprattutto gli antociani
- La fermentazione malolattica è obbligatoria
- ✓ La temperatura di fermentazione si aggira intorno 25-30 °C.
- La parte solida che forma in superficie uno strato compatto si chiama "cappello delle fecce"

Le uve senza semi si chiamano "apianum"

- Vero
- ✓ Falso

Parlando di enologia quali affermazioni sono corrette?

- ✓ La vitamina B1 è importante come fattore di accelerazione della fermentazione alcolica
- La vitamina B1 è importante come fattore di decelerazione della fermentazione alcolica
- ✓ Pectine, gomme e mucillaggini e altre sostanze peptiche sono abbondanti nei mosti ottenuti da pressatura di uve attaccate da muffa nobile
- Se il mosto è chiarificato con bentonite è dannoso far seguire la centrifugazione

I vini aromatici sono ottenuti con sovramaturazione delle uve bianche

- Vero
- ✓ Falso

Sono affermazioni corrette parlando di mosto:

- La composizione del mosto è completamente differente dall'uva
- ✓ L'acqua rappresenta il 70-80% della composizione del mosto
- ✓ Quando si parla di acidità del mosto ci si riferisce soprattutto all'acidità fissa
- Nel mosto sono presenti solo acidi organici

La glicerina è:

- Un antiossidante
- ✓ Un polialcol
- Un polifenolo
- Un chiarificante

Tutte le sostanze presenti nell'acino aumentano con la maturazione

- Vero
- ✓ Falso

In Italia per l'arricchimento del mosto si può utilizzare:

- Zucchero
- Alcol etilico
- ✓ Mosto concentrato rettificato
- Mosto concentrato rettificato e zucchero

Il vino bianco destinato alla spumantizzazione con Metodo Charmat può essere corretto in acidità

- ✓ Vero
- Falso

L'acido organico caratteristico dell'uva è:

- L'acido succinico
- L'acido citrico
- ✓ L'acido tartarico
- L'acido malico

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 19 domande su 20

Il termine "fragrante" si riferisce a profumi freschi di fiori e frutta, caratteristici dei vini giovani
- [x] Vero
- [ ] Falso

L'endocarpo dell'acino contiene i vinaccioli
- [x] Vero
- [ ] Falso

Le Ale sono birre ad alta fermentazione
- [x] Vero
- [ ] Falso

La tonalità del colore di un vino rosso non dipende dal vitigno.
- [ ] Vero
- [x] Falso

La bentonite è una sostanza chiarificante il cui impiego è proibito in Italia
- [ ] Vero
- [x] Falso

La spumantizzazione con il metodo Charmat può essere attuata anche in bottiglia, ma solo per le uve semiaromatiche
- [ ] Vero
- [x] Falso

L'escursione termica tra temperature diurne e notturne consente, tra l'altro, una migliore concentrazione di tannino nella buccia
- [x] Vero
- [ ] Falso

Se prevalgono i profumi secondari e terziari, è più difficile riconoscere l'uva da cui è stato ottenuto il vino
- [x] Vero
- [ ] Falso

La presenza di una spuma compatta e candida in un vino spumante è indice di alta qualità.
- [ ] Vero
- [x] Falso

La tonalità tenue tra il verdolino e l'incolore può far presupporre la presenza di una decisa acidità ed un rapporto gustativo giocato sulle componenti di durezza
- [x] Vero
- [ ] Falso

Nel tastevin la bolla convessa di livello serve per ossigenare il vino
- [ ] Vero
- [x] Falso

Nei vini aromatizzati non è prevista l'addizione di alcol etilico buon gusto, bensì di acquavite
- [ ] Vero
- [x] Falso

Il vino non può essere corretto in acidità
- [ ] Vero
- [x] Falso

Un vino invecchiato a lungo può non essere vecchio, mentre un vino può essere vecchio dopo solo un paio di anni dalla produzione
- [x] Vero
- [ ] Falso

Per equilibrio del vino si intende la piacevolezza derivante dalle componenti gustative, valutata in funzione della categoria.
- [x] Vero
- [ ] Falso

Il guyot è un sistema di allevamento a spalliera
- [x] Vero
- [ ] Falso

La presenza nel vino di un intenso sapore fresco, quasi acidulo, fa avvertire il tannino meno astringente
- [ ] Vero
- [x] Falso

Un vino rosso maturo ha un bouquet con sfumature di speziatura e un fruttato che ricorda i piccoli frutti rossi ancora non completamente maturi
- [ ] Vero
- [x] Falso

La vivacità del colore è indice di un ottimo stato di salute dell'uva, di buone tecniche di lavorazione e di ottima conservazione
- [x] Vero
- [ ] Falso

Nella produzione delle birre a fermentazione spontanea il mosto è esposto all'aria per favorire l'inoculo naturale rappresentato da lieviti e batteri lattici, che danno gusti decisamente aciduli
- [x] Vero
- [ ] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Sono profumi che nella gioventù del vino possono spesso essere aggettivabili con il termine "fragrante":

- empireumatico, speziato
- pasticceria, fruttato
- ✓ Floreale, fruttato
- Floreale, speziato

Le molecole odorose sfiorano la mucosa olfattiva grazie a movimenti di diffusione, correnti di vortice e per convezione, qual è quella che attiva la sensazione retronasale?

- Corrente di vortice
- Movimento di diffusione
- ✓ Convenzione
- Tutte e tre

Il geraniolo conferisce al vino un profumo di rosa.

- ✓ Vero
- Falso

Un vino rosso maturo ha un bouquet con sfumature di speziatura, fiori secchi e piccoli frutti rossi appena maturi

- Vero
- ✓ Falso

L'utilizzo più frequente del termine "fragrante" è nell'ambito del fruttato o del floreale ed indica un profumo spiccato di frutta fresca o fiori freschi.

- ✓ Vero
- Falso

I vini ottenuti da uve raccolte precocemente hanno un tono vegetale nel profumo superiore rispetto a quelli ottenuti da uve sovramature.

- ✓ Vero
- Falso

Il termine "fragrante" si riferisce principalmente a profumi freschi di fiori e frutti, caratteristici dei vini giovani

- ✓ Vero
- Falso

Sono affermazioni false parlando di esame olfattivo del vino:

- ✓ L'odore che ricorda la mela imbrunita, dopo essere stata tagliata, è il tipico riconoscimento del gusto di svanito, che è una malattia del vino
- Il profumo che ricorda il pane grigliato è un aroma empireumatico
- I riconoscimenti fruttati possono essere aromatici

Il profumo che ricorda il bosso nel vino Sauvignon è meno fine in qualità rispetto al riconoscimento di foglia di pomodoro

- Vero
- ✓ Falso

Tra i vitigni aromatici, capaci di dare al vino un profumo aromatico, troviamo il vermentino

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 5 domande su 10

È un vino spumante che si ottiene da una sola fermentazione:

- Sekt
- Moscato d'Asti
- ✗ Trento
- Cava
- Champagne demi sec

L'indicazione in etichetta della scritta "blanc de blancs" è obbligatoria

- Vero
- ✓ Falso

Per ottenere lo spumante a gusto dolce non si effettua la presa di spuma

- Vero
- ✓ Falso

Quale affermazione è vera?

- ✓ Nel Trento DOC è ammesso il pinot meunier
- ✓ Nell'Oltrepo' Pavese Metodo Classico il vitigno dominante è il pinot nero
- Nell'Oltrepo' Pavese Metodo Classico il vitigno dominante è lo chardonnay
- ✓ Nel Franciacorta Satén non è consentito l'impiego del pinot nero
- Nel Colli Asolani Prosecco è ammesso l'uso dell'uva bianchetta
- Il metodo ancestrale non è ideale per ottenere vini rossi spumanti

Quante volte può essere impiegato/aggiunto lo zucchero nell'elaborazione dello Champagne?

- 1 volta
- ✗ 2 volte
- 3 volte
- 4 volte

L'Asti spumante può essere ottenuto anche attraverso il processo di rifermentazione in bottiglia

- Vero
- ✗ Falso

Lo spumante "nature" ha subito l'aggiunta di liqueur d'expédition, però senza zucchero.

- Vero
- ✗ Falso

Lo spumante bianco ottenuto con il metodo del transfert (Marone-Cinzano) non è prodotto nella tipologia pas dosè

- Vero
- ✓ Falso

1) Assemblaggio vini base, addizione liqueur de dosage, presa di spuma, maturazione sur lies, sboccatura, addizione di liqueur de expédition 2) Assemblaggio vini base, addizione liqueur d'expédition, presa di spuma, maturazione sur lies, sboccatura, addizione liqueur de tirage 3) Assemblaggio vini base, addizione di liquer di tirage, maturazione su lies, presa di spuma, addizione liqueur d'expédition 4) Assemblaggio vini base, addizione liquer de tirage, presa di spuma, maturazione sur lies, sboccatura, addizione liquer de dosage Quale è la sequenza corretta del processo di ottenimento di uno spumante metodo classico?

- 1
- ✓ 4
- 2
- 3

L'autolisi sui lieviti non può prolungarsi oltre i sette anni.

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Le birre Lager possono ricordare l'aroma, non sempre piacevole, del mais cotto

- ✓ Vero
- Falso

Le birre ad alta fermentazione sono ottenute con fermentazione primaria a una temperatura di circa 20°C

- ✓ Vero
- Falso

Le birre bitter ale si abbinano anche con i formaggi freschi

- ✓ Vero
- Falso

Le Pils sono birre ad alta fermentazione

- ✗ Vero
- Falso

L'aroma di malto d'orzo è più accentuato nelle birre scure

- ✓ Vero
- Falso

La Birra Old Ale può avere una gradazione alcolica di 12% vol.

- ✓ Vero
- Falso

Le metossipirazine presenti nella birra contribuiscono a creare profumi molto caratteristici, come cioccolato e cacao.

- Vero
- ✓ Falso

Quali birre sono di origine Belga?

- Barley wine
- Saison
- ✓ Kriek
- ✗ Strong ale

Per questa birra si utilizzano lieviti selvatici:

- Ale
- Barley Wine
- ✓ Lambic
- Pils

Le Birre "pale ale" e "bitter" hanno un sapore amaricante molto intenso, nel qual caso è accettata anche una sensazione di astringenza.

- Vero
- ✓ Falso

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Nella fermentazione alcolica del vino rosso non c'è contatto tra le bucce, i vinaccioli e il mosto vero e proprio.

- Vero
- ✓ Falso

La fase riduttiva della maturazione del vino avviene in botti di legno.

- Vero
- ✓ Falso

Sono affermazioni corrette parlando di botti e barrique e del loro impiego nella produzione del vino:

- Non si usa più il legno di castagno per costruire le botti
- ✓ La sosta in legno consente ai tannini giovani provenienti dalle bucce di modificare la loro struttura
- ✓ I tannini ellagici provenienti dal legno sono meno aggressivi di quelli delle bucce
- Un vino ottenuto da maturazione in legno non deve esser miscelato con quello affinato in acciaio

Il vino rosso ha una quantità di glicerina superiore al vino bianco

- Vero
- ✓ Falso

Il vino bianco può possedere una maggior quantità di sostanze coloranti rispetto al rosato

- Vero
- ✗ Falso

L'osmosi inversa è un trattamento che si usa sul mosto per eliminare acqua e conseguentemente aumentare la concentrazione di zucchero e di altri componenti?

- ✓ Vero
- Falso

Solo alcuni lieviti selezionati intervengono nello svolgimento della fermentazione malolattica.

- Vero
- ✓ Falso

Se la fermentazione arriva alla totale conclusione, solo un minimo quantitativo di zuccheri infermentescibili resta nel vino: mediamente quanto ne restano?

- 0,2 g/l
- ✗ 0,3 g/l
- 0,4 g/l
- 0,5 g/l

Nella vinificazione in rosso la pigiatura deve essere energica per estrarre tutti i tannini

- Vero
- ✓ Falso

È un acido che ha un gusto salino e amarognolo:

- Tartarico
- Acetico
- ✓ Succinico
- Citrico

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

La bottiglia del vino bianco può essere sistemata in un secchiello contenente 2/3 di acqua a 1/3 di ghiaccio

- [x] Vero
- [ ] Falso

Quali affermazioni sono corrette parlando di servizio del vino al tavolo?

- [ ] I bicchieri utilizzatl dai commensali si ritirano dal tavolo senza impiegare il vassoio
- [ ] Il Franciacorta Satén si serve a una temperatura più alta dello zero dosage
- [x] C'è anche del vino che gradisce essere servito con ghiaccio e limone
- [x] Durante la decantazione, il decanter deve essere tenuto sollevato dal tavolo
- [x] Il vino rosso frizzante non si serve nel classico ballon
- [ ] Il vino si può raffreddare passandolo velocemente nel congelatore
- [x] Lo Sherry si mesce nella tradizionale copita
- [ ] Il secchiello che contiene il vino spumante si pone al centro del tavolo dei commensali

L'uso del Coravin nel servizio del vino al bicchiere è adatto ai vini rossi e bianchi, non al vino rosato

- [ ] Vero
- [x] Falso

L'albeisa è la tradizionale bottiglia per il Barolo, non si usa per il Barbaresco.

- [ ] Vero
- [x] Falso

È il modo corretto di impugnare la bottiglia?

- [ ] Vero
- [x] Falso

Mentre si svita la gabbietta è necessario porre il pollice sopra la placchetta

- [x] Vero
- [ ] Falso

I vini rossi maturi e strutturati, se serviti in inverno, necessitano di una temperatura di 20-22°C

- [x] Vero
- [ ] Falso

Le informazioni che devono essere presenti nella carta dei vini sono: nome del vino, nome del produttore, annata, prezzo e capacità della bottiglia.

- [x] Vero
- [ ] Falso

La "caraffatura" è utile per attenuare l'eccesso di SO2

- [x] Vero
- [ ] Falso

L'accensione della candela - con fiammifero - per svolgere l'operazione di decantazione va fatta dopo l'apertura della bottiglia del vino

- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Il vino da uva chardonnay acquista note olfattive speziate anche senza una lunga maturazione in legno

- [x] Vero
- [ ] Falso

Due vini che contengono la stessa quantità di zucchero residuo (90 grammi/litro) forniscono lo stesso effetto di dolcezza

- [ ] Vero
- [x] Falso

Si può affermare che il tannino provoca una sensazione di asciutto

- [x] Vero
- [ ] Falso

L'uso del termine "fresco", impiegato nella descrizione dell'effetto gustativo creato dagli acidi del vino, è più riferito alla sensazione rinfrescante determinata dalla salivazione indotta dagli acidi, piuttosto che dalla potenza acida di un basso pH?

- [x] Vero
- [ ] Falso

Le basse temperature di servizio del vino esaltano i profumi e la sapidità del vino

- [ ] Vero
- [x] Falso

Nel vino frizzante l'effervescenza non contribuisce a definire l'equilibrio gustativo.

- [ ] Vero
- [x] Falso

L'alcol svolto equivale al potenziale di trasformazione degli zuccheri residui del vino

- [ ] Vero
- [x] Falso

Le componenti dal gusto aromatico sono le responsabili chimiche delle sensazioni gustative e tattili

- [ ] Vero
- [x] Falso

La qualità gusto-olfattiva si valuta anche attraverso l'analisi dell'aroma di bocca e delle sensazioni finali.

- [x] Vero
- [ ] Falso

L'equilibrio è il risultato del rapporto tra le varie componenti del vino che concorrono a definirne la piacevolezza gustativa in riferimento alla categoria.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Lo spumante ottenuto con il Metodo Marone-Cinzano non può avere un sapore dolce

- Vero
- ✓ Falso

Uno spumante brut ha una quantità di zuccheri compresa tra 6 e 15 g/l

- Vero
- ✓ Falso

Nella produzione dello Champagne la seconda pressatura si chiama "taille": a quanti litri corrisponde?

- 450
- 550
- 600
- ✓ 500

Il metodo “soleras” è un passaggio del processo spumantistico

- Vero
- ✓ Falso

La spumantizzazione con il metodo Charmat può essere attuata anche in bottiglia per le uve semiaromatiche?

- Vero
- ✓ Falso

Lo spumante rosato ottenuto con il metodo del transfert (Marone-Cinzano) è più strutturato di quello ottenuto con il metodo classico

- Vero
- ✓ Falso

Il vino da destinare alla spumantizzazione con metodo Classico per produrre le versione Riserva, deve essere conservato in barrique per ottenere una migliore complessità olfattiva.

- Vero
- ✓ Falso

Quale affermazione è vera?

- ✓ Nel Trento DOC è ammesso il pinot meunier
- ✓ Nell’Oltrepo’ Pavese Metodo Classico il vitigno dominante è il pinot nero
- Nell’Oltrepo’ Pavese Metodo Classico il vitigno dominante è lo chardonnay
- ✓ Nel Franciacorta Satén non è consentito l’impiego del pinot nero
- ✓ Nel Colli Asolani Prosecco è ammesso l’uso dell’uva bianchetta
- L'Alta Langa Docg può essere ottenuto anche con il metodo ancestrale

Quale affermazione è falsa?

- ✓ Nel Trento DOC non è ammesso il pinot meunier
- ✓ Nell’Oltrepo’ Pavese Metodo Classico il vitigno dominante è lo chardonnay
- Nello Champagne è ammesso il pinot bianco
- ✓ Nel Franciacorta Satén è consentito l’impiego del pinot nero
- Il Crémant de la Loire si ottiene con chenin blanc
- Nel Conegliano Valdobbiadene-Prosecco è ammesso l’uso dell’uva glera lunga

Con il metodo transfert (Marone-Cinzano) non è possibile ottenere un vino spumante dolce

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

In Italia la viticoltura di montagna rappresenta circa l'8% della superficie coltivata a vigneto?

- ✓ Vero
- Falso

I gradi Babo si riferiscono a:

- Peso specifico del succo dell'uva
- Contenuto di alcol etilico
- ✓ Contenuto di zuccheri
- Contenuto di acidi

La temperatura di fermentazione della vinificazione in bianco, se avviene in barrique, è maggiore di quella in rosso

- Vero
- ✓ Falso

Che cosa è accaduto in questa vigna?

- C'è stata un'aggressione di oidio e i grappoli sono caduti
- C'è stata un'operazione di cimatura
- È stata effettuata la spollonatura
- ✓ È stata effettuata la vendemmia verde

La presenza di un corso d'acqua vicino al vigneto svolge l'azione di volano termico, soprattutto nella zone più settentrionali

- ✓ Vero
- Falso

I terreni sabbiosi sono in genere adatti alla produzione di vini freschi e di pronta beva, con profumo intenso e struttura delicata

- ✓ Vero
- Falso

L'uva barbera, molto diffusa in Piemonte, ha una maturazione medio-tardiva

- ✓ Vero
- Falso

Parlando del terreno di un vigneto è falso affermare:

- ✗ Il terreno sabbioso non dà vini longevi
- Lo scheletro del terreno ha la funzione di assorbire l'acqua
- ✗ Un terreno composto da sola argilla crea danni alle radici della vite
- Il terreno calcareo-arenaceo dà vini mediamente più longevi di quelli da terreno calcareo-marnoso

Quali affermazioni sono corrette parlando di terreno da destinare a vigneto?

- I terreni tendenzialmente argillosi sono più idonei alla coltivazione di uve a bacca bianca
- ✓ I terreni calcareo-marnosi conferiscono al vino colori compatti e ricchezza di alcol etilico
- La vite predilige terreni fertili
- ✓ I terreni con decisa componente acida danno vini dai colori poco intensi, non strutturati

Cosa è accaduto a questo acino?

- Aggressione da peronospora
- ✗ Infezione da muffa grigia
- Oidio
- Infezione di Botrytis cinerea

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Le metossipirazine presenti nella birra contribuiscono a creare profumi molto caratteristici, come cioccolato e cacao.

- Vero
- ✓ Falso

Un leggero sapore e/o flavor amarognolo è presente in quasi tutti gli stili della birra, anche per bilanciare la dolcezza del malto.

- ✓ Vero
- Falso

Per questa birra si utilizzano lieviti selvatici:

- Ale
- Barley Wine
- ✓ Lambic
- Pils

La Porter è una birra ottenuta con malto scuro

- ✓ Vero
- Falso

Per le birre Pilsener la spuma deve essere abbondante, 3-4 dita, anzi deve anche traboccare dal bordo del bicchiere

- ✓ Vero
- Falso

La birra American Lager deve essere servita a una temperatura di 16-18°C

- Vero
- ✓ Falso

Quali birre sono di origine inglese?

- Alt
- ✓ Barley Wine
- Red Ale
- ✓ Mild Ale
- ✓ Strong Ale

Le Ale sono birre ad alta fermentazione

- ✓ Vero
- Falso

Le Pils sono birre ad alta fermentazione

- Vero
- ✓ Falso

Le birre Lager possono ricordare l'aroma, non sempre piacevole, del mais cotto

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

La consistenza visiva ci consente di verificare se il vino è affetto da malattie, o meno

- [x] Vero
- [ ] Falso

Più alta è la temperatura di servizio, più irruente è l'uscita dell'anidride carbonica

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il colore rosa tenue con riflessi ramati è espressione anche di una vinificazione in bianco delle cosiddette "uve grigie"

- [ ] Vero
- [x] Falso

La tonalità granato che vira verso l'aranciato è sintomo di un'eccessiva ossidazione

- [ ] Vero
- [x] Falso

Se un vino è particolarmente ricco di etanolo in genere gli archetti saranno più fitti

- [x] Vero
- [ ] Falso

Maggiore è la quantità di sostanze pigmentanti, minori sarà la riflessione e la rifrazione della luce e quindi la luminosità.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Nel vino rosso secco è il tannino la sostanza più determinante nel dare la consistenza

- [ ] Vero
- [x] Falso

Un perlage scarso, con catenelle poco briose, diminuisce l'effetto di brillantezza della limpidezza

- [x] Vero
- [ ] Falso

L'esame visivo del vino inizia con la mescita nel bevante/coppa

- [x] Vero
- [ ] Falso

La consistenza non si valuta in presenza di una quantità, anche ridotta, di anidride carbonica

- [x] Vero
- [ ] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Ecco le domande a cui non hai risposto correttamente:

I vini bianchi liquorosi non gradiscono il passaggio nel decanter.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Stampa le domande errate del quiz

Prova di nuovo questo quiz

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

La consistenza del vino si valuta solo durante l'esame gusto-olfattivo

- Vero
- ✓ Falso

Quale può essere la causa del gusto vegetale del tannino?

- ✓ Uve non mature
- Eccessiva sosta in barrique
- ✓ Uso di raspi
- Uva aggredita da muffa nobile
- Errato dosaggio SO2
- ✓ Vinaccioli con membrana non matura

Quali effetti crea l'alta temperatura di servizio del vino?

- Diminuzione dell'intensità olfattiva
- Aumento del gusto amaro
- Diminuzione pseudocalore
- ✓ Aumento della sensazione di morbidezza
- ✓ Aumento dolcezza
- Accentuazione dell'effetto tannico

La sapidità è una sensazione gustativa molto rara nei vini fermi, bianchi, dolci

- Vero
- ✓ Falso

L'anidride carbonica esalta l'effetto prodotto dalle componenti morbide del vino

- Vero
- ✓ Falso

La glicerina è la sola responsabile della morbidezza nei vini secchi

- Vero
- ✓ Falso

Non sono delle corrette considerazioni riferite all'equilibrio gusto-olfattivo del vino

- ✓ Nei vini liquorosi è la sapidità ad assumere una parte strategica nella costruzione dell'equilibrio
- Nei vini maturi una predominanza delle durezze non pregiudica l'equilibrio
- ✓ Solo i vini deboli di corpo raggiungono un perfetto equilibrio
- ✓ L'equilibrio è un bilanciamento tra sensazioni morbide e dure del vino
- Per definire l'equilibrio è determinante basarsi sulla tipologia e il modello del vino
- Nei vini spumanti il finale di bocca aiuta a definire l'equilibrio

Acidi, tannini e sali minerali compongono le durezze del vino?

- ✓ Vero
- Falso

La presenza di acido acetico nel vino provoca un senso di acescenza a partire da:

- 0,3-0,4 g/l
- 0,2-0,3 g/l
- ✓ 0,7-0,8 g/l
- oltre 1 g/l

La struttura del vino dipende principalmente dalla quantità di alcol etilico presente.

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

L'etichetta deve riportare obbligatoriamente la dicitura "contiene solfiti" se il tenore è maggiore di 10mg/litro

- ✓ Vero
- Falso

Quanti sono i vitigni, tra quelli qui elencati, che possono essere menzionati nell'etichetta dei vini non rientranti nella legislazione DO e IG? Sangiovese, Dolcetto, Vermentino, Sauvignon, Chardonnay, Moscato

- Tutti
- ✓ 2
- 3
- 4

Quali sono le indicazioni legislative facoltative?

- Dati imbottigliatore nella categoria "vini generici"
- ✓ Indicazioni relative al metodo di produzione
- ✓ Riferimento al metodo di elaborazione nei vini spumanti DOP/IGP
- Nome del distributore e/o importatore

In etichetta è obbligatorio indicare la presenza di anidride carbonica

- Vero
- ✓ Falso

L'uso dei termini "rosè da taglio" o "rosè tradizionale" è obbligatorio solo nei vini fermi

- Vero
- ✓ Falso

Nei vini IGP le uve devono provenire per almeno 85% dalla zona geografica

- ✓ Vero
- Falso

Il termine Classico indica un vino ottenuto esclusivamente con uve autoctone

- Vero
- ✓ Falso

Il riconoscimento di una DOCG deve prevedere una disciplina viticola ed enologica più' restrittiva rispetto a quella della DOC di provenienza.

- Vero
- ✗ Falso

In Valle d'Aosta è autorizzato l'impiego della menzione Vin de pays

- ✓ Vero
- Falso

L'indicazione "vino novello" è obbligatoria nei vini DOC

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 4 domande su 10

La sgrondatura è realizzata per eliminare le vinacce nella vinificazione:

- In bianco
- ✗ In rosso
- Con macerazione carbonica

Le uve a bacca scura non contengono flavanoli

- Vero
- ✓ Falso

La fermentazione a macerazione carbonica non dura più di 10 giorni

- ✗ Vero
- Falso

Quali sostanze si formano con la fermentazione alcolica del vino rosso?

- Acido tartarico
- ✓ Glicerina
- ✓ Alcol
- ✓ Calore
- Polifenoli
- Acido magico

L'odore e il sapore di svanito è un difetto chiamato "mal della bottiglia"

- Vero
- ✗ Falso

I tannini sono polifenoli presenti soprattutto nella polpa dell'acino.

- Vero
- ✓ Falso

I tannini catechici più preziosi per il vino si creano con la fermentazione alcolica

- Vero
- ✓ Falso

Tolta l'acqua, i componenti maggiormente presenti della polpa dell'acino sono gli acidi

- ✗ Vero
- Falso

L'acido organico caratteristico delle uve meno mature è:

- L'acido malico
- L'acido tartarico
- ✗ L'acido succinico

È un prodotto secondario della fermentazione alcolica:

- Acido acetico
- Alcol etilico
- Acido lattico
- ✗ Anidride carbonica

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Durante la degustazione del Whisky l'effetto di secchezza e di amaricante si percepisce geralmente nel tratto posteriore della lingua

- ✓ Vero
- Falso

Quali dei seguenti distillati sono prodotti negli Stati Uniti d'America?

- ✓ Corn Whiskey
- ✓ Bourbon Whiskey
- Malt Whisky
- ✓ Rye Whiskey
- Grain Whisky

I distillati non sono assoggettati a refrigerazione per evitare la perdita del loro patrimonio aromatico.

- Vero
- ✓ Falso

La Sambuca è aromatizzata anche con i fiori di sambuco

- ✓ Vero
- Falso

Il Whisky scozzese deve maturare minimo due anni in Scozia

- ✗ Vero
- Falso

Non è un distillato?

- ✓ Sake
- Rum
- ✓ Chartreuse
- Slivovitz
- Vodka

L'Armagnac è un distillato di vino prodotto in tutto il territorio francese

- Vero
- ✓ Falso

Sono le uve impiegate per ottenere vino da cui distillare il Cognac:

- Colombard
- Ugni blanc
- ✓ Saint-Emilion
- ✗ Petit manseng
- ✓ Folle blanche

La grappa è ottenuta dalla distillazione di vinacce non fermentate

- ✗ Vero
- Falso

I Single Malt sono Whisky di puro malto (elaborati con il 100% di orzo maltato) provenienti da una sola distilleria.

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Il colore amaranto può anticipare un vino anche molto giovane, con rapporto gustativo spostato verso acidità e tannino

- [x] Vero
- [ ] Falso

Quale delle seguenti è una tonalità del rosa, tenue e sfumata d'arancio che, a volte, richiama il velo di alcune varietà di cipolla?

- [ ] Corallo
- [ ] Salmone
- [x] Ramato
- [ ] Fiore di pesco

Quali sensazioni ti aspetti da un vino di colore rosso granato con riflessi aranciati?

- [ ] Profumo vinoso, di gioventù e gusto esuberante in acidità
- [x] Profumo di frutta matura a bacca nera, speziato, gusto equilibrato
- [ ] Profumo di frutta fresca a bacca rossa, gusto astringente

Una volta definita la validità della tonalità cromatica, l'altro elemento determinante in fatto di qualità è:

- [ ] La trasparenza
- [ ] L'intensità
- [x] La vivacità
- [ ] Il riflesso

Ha responsabilità nella creazione del colore giallo dorato:

- [ ] Il vitigno
- [x] La macerazione prima della vinificazione
- [ ] L'uso di anidride solforosa
- [ ] Il processo di osmosi inversa

Sono descrittori del colore nella terminologia AIS:

- [x] Giallo ambrato
- [x] Rosso Granato
- [ ] Rosso chiaretto
- [ ] Rosa antico

Nella valutazione dell'effervescenza di un vino spumante va prestata attenzione al fatto che dopo alcuni secondi dalla mescita si perda qualche punto di nucleazione, la velocità di ascesa rallenti e le bollicine all'interno della catenella tendano a distanziarsi tra loro

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il colore ambrato non garantisce l'integrità qualitativa del vino.

- [x] Vero
- [ ] Falso

La tonalità del colore di un vino rosso non dipende dal vitigno.

- [ ] Vero
- [x] Falso

La temperatura del vino può influenzare l'indagine per rilevare la consistenza

- [x] Vero
- [ ] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Se il vino è stato portato al tavolo nel secchiello del ghiaccio, le operazioni di apertura della bottiglia devono avvenire all'interno di esso senza estrarla

- Vero
- ✓ Falso

Al sommelier compete il servizio dei sigari

- ✓ Vero
- Falso

Scegli il bicchiere migliore per ogni vino (non tenere conto del colore del vino della foto): Colli Orientali del Friuli Chardonnay con sosta in barrique, poi 3 anni in bottiglia Barolo Riserva invecchiato 25 anni Bolgheri Sassicaia invecchiato 30 anni Montrachet AOC invecchiato 18 anni

- Bicchiere 4 Bolgheri Sassicaia, Bicchiere 3 Barolo Riserva, Bicchiere 1 Montrachet, Bicchiere 2 Colli Orientali del Friuli Chardonnay
- ✗ Bicchiere 1 Bolgheri Sassicaia, Bicchiere 2 Montrachet, Bicchiere 4 Colli Orientai del Friuli Chardonay, Bicchiere 3 Barolo Riserva
- Bicchiere 1 Barolo Riserva, Bicchiere 2 Colli Orientali del Friuli Chardonnay, Bicchiere 3 Bolgheri Sassicaia, Bicchiere 4 Montrachet
- Bicchiere 2 Colli Orientali del Friuli Chardonnay, Bicchiere 1 Montrachet, Bicchiere 3 Bolgheri Sassicaia, Bicchiere 4 Barolo Riserva

I bicchieri in cui si dovrà servire uno spumante Brut si ghiacciano inserendovi dei cubetti di ghiaccio per 30 secondi.

- Vero
- ✓ Falso

Nella successione dei piatti, si possono anche abbinare ad ogni portata solo spumanti, diversi per tipologia e carattere

- ✓ Vero
- Falso

La bottiglia del vino è servita alla destra dell'ospite

- ✓ Vero
- Falso

La proposta dei vini al carrello deve prevedere almeno 8 tipologie di vino differenti

- ✓ Vero
- Falso

Quale il nome di questa bottiglia

- Clavelin
- Marsalese
- ✓ Pulcianella
- Anfora

Il tastevin si utilizza per le veloci degustazioni al tavolo del cliente

- Vero
- ✓ Falso

Il cavatappi a doppia lama è utile ad estrarre tappi particolarmente usurati o danneggiati.

- ✓ Vero
- Falso

francesco.ercolani

Prossimi quiz d'esame
> Quiz delle 20:30 del 25/03/2024

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 6 domande su 10

Il Vermouth è un vino a cui sono stati aggiunti aromi, ma non alcol

- Vero
- ✓ Falso

Quali sono gli aspetti essenziali del Marsala?

- ✗ È obbligatorio l'invecchiamento con sistema soleras
- ✓ Il Soleras Stravecchio ha l'invecchiamento più lungo
- ✓ È un vino "conciato"
- Si ottiene anche nella versione dolce
- La vinificazione delle uve bianche avviene a contatto con le bucce
- In base al residuo zuccherino si trovano le versione secco e semidolce

Il Marsala è un vino liquoroso

- ✓ Vero
- Falso

Gli aspetti essenziali e caratterizzanti del vino Porto sono:

- Blocco della fermentazione alcolica con aggiunta di acquavite d'uva
- Tra le uve a bacca rossa si utilizza anche il tempranillo, qui chiamato tinta roriz
- ✗ La versione più pregiata è il Ruby
- ✗ Il metodo soleras è obbligatorio
- ✓ Matura obbligatoriamente in legno
- È prodotto solo nei vigneti situati nell'alta Valle del Douro
- ✗ Il Ruby ha gusto dolce, il Tawny ha gusto secco

Il Marsala fa parte dei vini "conciati", ma il Marsala Vergine non lo è.

- Vero
- ✗ Falso

La sigla LBV identifica una tipologia di Porto non maturato in legno

- Vero
- ✓ Falso

I vini liquorosi si possono ottenere solo da uve a bacca bianca

- Vero
- ✓ Falso

Nel vino Jerez, i lieviti filmogeni rivestono un'importanza particolare.

- ✓ Vero
- Falso

Il Marsala Vergine può presentarsi di gusto semisecco

- ✗ Vero
- Falso

Il Vermouth è un vino aromatizzato

- ✓ Vero
- Falso

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

La pruina presente sulla buccia dell'acino lo protegge dal calore

- ✓ Vero
- Falso

Non c'è alcuna differenza tra la macerazione a freddo e la criomacerazione.

- Vero
- ✓ Falso

L'anidride solforosa viene aggiunta durante il processo di vinificazione solo sugli acini schiacciati

- Vero
- ✓ Falso

L'acino lasciato sovramaturare per incrementare la componente fenolica non garantisce del tutto la compattezza e la concentrazione cromatica

- ✓ Vero
- Falso

Scegliere l'ordine di aggressione acida degli acidi, dal più aggressivo a quello meno:

- Acido tartarico, malico, succinico
- Acido malico, succinico, tartarico
- ✓ Acido malico, tartarico, succinico
- Acido succinico, malico, tartarico

Il contenuto medio di acidi nel mosto è:

- ✓ 0,5-1,5%
- 10-15%
- 5-15%

Parlando di enologia quali affermazioni sono false?

- ✓ L'anidride solforosa è addizionata al mosto sotto forma di metabisolfito di rame
- ✗ La bassa temperatura del mosto (6° - 8°C) aumenta la solubilità delle particelle solide
- La decantazione del mosto avviene con l'ausilio di chiarificanti
- La correzione del grado zuccherino del mosto può essere anche diminutiva

Con la macerazione carbonica (autofermentazione) viene prodotto più glicerolo.

- ✓ Vero
- Falso

Nella polpa dell'acino ci sono anche i terpeni

- Vero
- ✗ Falso

Una prolungata sovramaturazione provoca la perdita della ricchezza antocianica

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

La grappa di colore ambrato è ottenuta dalla distillazione di vinacce di uve a bacca nera

- Vero
- ✓ Falso

La gradazione minima del Whisky Scozzese deve essere di 42% vol

- ✗ Vero
- Falso

La gradazione minima del Whisky Scozzese deve essere di 40% vol

- Vero
- ✗ Falso

Sono le uve impiegate nella produzione dell'Armagnac:

- ✓ Folle blanche
- ✓ Saint-Émilion
- Meslier
- Rolle
- Mauzac

Praticamente il "wort" è una birra non fermentata.

- ✓ Vero
- Falso

Sono distillati ottenuti dal vino:

- ✓ Armagnac
- Calvados
- ✓ Brandy
- ✓ Cognac
- Sherry
- Marc de Champagne

Il Rum industriale si ottiene dalla distillazione di melassa di zucchero di canna, il Rum "agricole" da canna da zucchero fresca

- ✓ Vero
- Falso

Una fettina di lime da intingere in un po' di polvere di caffè è un buon accompagnamento per un Rum invecchiato

- ✓ Vero
- Falso

Dalla distillazione delle vinacce ottenute da uve a bacca nera si ottiene la grappa di colore ambrato

- Vero
- ✓ Falso

Il "proof americano" corrisponde a una percentuale di alcol di?

- 0,4%
- ✓ 0,5%
- 0,3%
- 0,6%

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

La difficoltà dell'esame olfattivo del vino consiste nel fatto che le sostanze odorose sono molto meno concentrate di ciò che si trova in natura e possono essere mascherate da altre componenti.

- ✓ Vero
- Falso

Un vino bianco molto evoluto può presentare un profilo olfattivo giocato su profumi di frutta a guscio, fiori secchi e sentori empireumatici e speziati

- ✓ Vero
- Falso

Il descrittore "fragrante" non può essere usato per il vino rosso, perché non possiede profumi in grado di esprimere quella sensazione

- Vero
- ✓ Falso

Le sostanze odorose presenti nel vino sono:

- Circa 250.000
- Circa 2500
- ✓ Circa 220
- Circa 150.000

Il profumo può raccogliere anche sensazioni termiche, caldo/freddo

- Vero
- ✗ Falso

Indicare i profumi di massima evoluzione del vino:

- ✓ Smalto
- ✗ Petrolio
- ✓ Ceralacca
- Iodio
- Mentolo
- China

L'eugenolo dà profumo che ricorda il chiodo di garofano

- ✓ Vero
- Falso

Il termine "fragrante" si riferisce principalmente a profumi freschi di fiori e frutti, caratteristici dei vini giovani

- ✓ Vero
- Falso

In riferimento alla consistenza, quale affermazione è corretta?

- Si valuta anche nella degustazione del vino frizzante
- Un vino consistente sarà ricco di aromi primari
- ✓ Può offrire un'idea della struttura del vino
- Anticipa la persistenza gusto-olfattiva del vini bianchi

Il profumo di noce secca è considerabile un terziario, frutto dell'ossidazione controllata del vino, con presenza di lieviti filmogeni

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

In un pranzo ufficiale assaggia il vino l'uomo più anziano

- Vero
- ✓ Falso

Per poter realizzare un buon assortimento di vini alla vendita, il sommelier deve definire il target della clientela

- ✓ Vero
- Falso

All'atto dell'apertura di un vino spumante, la bottiglia non deve essere tolta dal cestello del ghiaccio perché si potrebbe scaldare.

- Vero
- ✓ Falso

Scegliere la risposta corretta per il servizio del vino:

- ✓ Nessun grande vino rosso si abbina a crostacei e pesci in genere
- I vini sono serviti a gradazione alcolica discendente
- I vini sono presentati al cliente da destra

L'albeisa è un forma di bottiglia utilizzata per il Barolo DOCG.

- ✓ Vero
- Falso

Dopo che il commensale si è accomodato, il Sommelier deve chiedere se gradisce acqua naturale o frizzante

- ✓ Vero
- Falso

Nella cantina di affinamento del vino possono essere presenti anche dei formaggi

- Vero
- ✓ Falso

Se il vino rosso evoluto è stato portato al tavolo nel paniere, le operazioni di apertura della bottiglia devono avvenire all'interno di esso, senza estrarla

- ✓ Vero
- Falso

L'uso della bottiglia albeisa è obbligatorio per il Barbaresco Docg

- Vero
- ✓ Falso

La temperatura di servizio per il vino passito oscilla tra:

- 10-12 °C
- 8-14 °C
- ✓ 10-16 °C

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 1 domande su 10

Quale affermazione è corretta parlando di vini liquorosi?

- ✓ Il vino liquoroso può essere arricchito di mistella
- Non si può usare il mosto cotto
- ✓ Si può effettuare la concentrazione a freddo
- Non si possono usare le uve aromatiche
- ✓ C'è una differenza nella concentrazione zuccherina tra vini liquorosi secchi o dry e gli altri
- In degustazione la mistella ha gusto dolce, profumi di uva passa, dattero secco e miele di castagno

Quale affermazione non è corretta parlando di vini liquorosi?

- Il vino liquoroso, come il Marsala, può essere arricchito di mistella
- ✓ È obbligatorio l'uso il mosto cotto
- Si può effettuare la concentrazione a freddo
- Non si possono usare le uve a bacca nera
- ✓ Non è previsto il gusto dry
- ✗ In degustazione l'MCR ha gusto dolce, profumi di uva passa, dattero secco e miele di castagno

L'alcol totale è la percentuale di alcol etilico presente nel vino

- Vero
- Falso

Nel vino Jerez, i lieviti filmogeni rivestono un'importanza particolare.

- Vero
- Falso

I vini liquorosi si possono ottenere solo da uve a bacca bianca

- Vero
- Falso

Una forte insolazione durante la fase di appassimento delle uve in pianta pongono a rischio la conservazione delle caratteristiche organolettiche dell'acino

- Vero
- Falso

Il Marsala Superiore può essere una valida proposta d'abbinamento con i formaggi erborinati

- Vero
- Falso

Qual è la tipologia che presenta il gusto più secco e sapido?

- Sherry Fino
- Sherry Amontillado
- Manzanilla
- Sherry Palo Cortado

Marsala e Porto si ottengono con lo stesso sistema di fortificazione

- Vero
- Falso

Nel linguaggio enologico un vino botritizzato è diverso da un muffato.

- Vero
- Falso

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

L'acido organico caratteristico dell'uva è:

- L'acido succinico
- L'acido citrico
- ✓ L'acido tartarico
- L'acido malico

La zona centrale dell'acino, intorno ai vinaccioli, è ricca di zuccheri

- Vero
- ✓ Falso

Le sostanze tanniche sono presenti soprattutto:

- Nella polpa e nella buccia
- ✓ Nella buccia e nel raspo
- Nella polpa e nei vinaccioli

I polifenoli hanno proprietà protettive contro l'ossidazione.

- ✓ Vero
- Falso

La fermentazione a macerazione carbonica non dura più di 10 giorni

- Vero
- ✓ Falso

Il pericarpo dell'acino contiene i tannini

- ✓ Vero
- Falso

Quale affermazione sui tannini e polifenoli non è corretta?

- ✓ La concentrazione degli antociani è massima al momento della maturità aromatica
- ✓ La concentrazione dei tannini è massima al momento della maturità aromatica
- I polifenoli svolgono azione protettiva contro eventuali ossidazioni
- I tannini si trovano nelle bucce, nei vinaccioli e nei raspi

La maturazione fenolica dell'uva precede quella aromatica

- Vero
- ✓ Falso

Svinatura e sgrondatura sono la stessa operazione

- Vero
- ✓ Falso

Per effetture la fermentazione malolattica si usa anche il "pied de cuve"

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 19 domande su 20

L'affinamento minimo sui lieviti per gli Champagne non millesimati è di 15 mesi
- [x] Vero
- [ ] Falso

Il profumo può raccogliere anche sensazioni termiche, caldo/freddo
- [x] Vero
- [ ] Falso

La bentonite è una sostanza chiarificante il cui impiego è proibito in Italia
- [ ] Vero
- [x] Falso

L'eugenolo dà profumo che ricorda il chiodo di garofano
- [x] Vero
- [ ] Falso

La consistenza non si valuta in presenza di una quantità, anche ridotta, di anidride carbonica
- [x] Vero
- [ ] Falso

L'effetto sul profumo e sul gusto prodotto dalla presenza della CO2 nel vino è simile a quello prodotto dall'alta temperatura
- [ ] Vero
- [x] Falso

Le sostanze odorose presenti nel vino sono:
- [ ] Circa 250.000
- [ ] Circa 2500
- [x] Circa 220
- [ ] Circa 150.000

Il Marsala Vergine ha gusto secco
- [x] Vero
- [ ] Falso

Il primo termine della scala descrittiva dei tannini è "astringente"
- [ ] Vero
- [x] Falso

La liqueur de tirage contiene zuccheri e lieviti
- [x] Vero
- [ ] Falso

L'invecchiamento del Whisky è minimo di tre anni in botti di rovere
- [ ] Vero
- [x] Falso

Il tappo di un vino spumante ottenuto con Metodo Classico non va presentato al cliente
- [ ] Vero
- [x] Falso

Le uve per il Vin Santo subiscono un appassimento artificiale
- [x] Vero
- [ ] Falso

Il guyot è un sistema di allevamento a spalliera
- [x] Vero
- [ ] Falso

La limpidezza è il carattere più significativo dell'esame visivo di un vino bianco
- [ ] Vero
- [x] Falso

La maturazione tecnologica è valutata in base al rapporto tra zuccheri e acidi nel vino
- [ ] Vero
- [x] Falso

La temperatura ideale della cantina è di circa 18 °C
- [ ] Vero
- [x] Falso

Il perlage di un vino ottenuto con il metodo Charmat non è persistente come quello ottenuto con il Metodo Classico
- [ ] Vero
- [x] Falso

La cantina ideale deve avere una temperatura di 8-10 °C
- [ ] Vero
- [x] Falso

La maturazione dell'uva porta a un incremento di zuccheri e acidi
- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

L'apprezzamento del vino è dovuto principalmente ai profumi e agli aromi

- [x] Vero
- [ ] Falso

Le molecole odorose sfiorano la mucosa olfattiva grazie a movimenti di diffusione, correnti di vortice e per convezione, qual è quella che attiva la sensazione retronasale?

- [ ] Corrente di vortice
- [ ] Movimento di diffusione
- [x] Convenzione
- [ ] Tutte e tre

Il profumo di noce secca è considerabile un terziario, frutto dell'allevamento del vino, soprattutto bianco, in barrique di legno nuovo e media tostatura

- [ ] Vero
- [x] Falso

È provato scientificamente che l'uomo, opportunamente allenato, può riconoscere quasi 200 profumi .

- [ ] Vero
- [x] Falso

Un'intensità olfattiva "molto intenso" è anticipatrice di una complessità olfattiva "ampia"

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il termine "empireumatico" descrive un vino ricco di aldeide acetica

- [ ] Vero
- [x] Falso

Indicare i profumi di massima evoluzione del vino:

- [x] Smalto
- [x] Petrolio
- [ ] Ceralacca
- [x] Iodio
- [ ] Mentolo
- [ ] China

È un vitigno potenzialmente in grado di fornire sensazioni pepate (pepe nero), soprattutto nelle annate calde?

- [x] Sagrantino
- [ ] Barbera
- [ ] Lagrein
- [ ] Dolcetto

Il profumo di noce secca è considerabile un terziario, frutto dell'ossidazione controllata del vino, con presenza di lieviti filmogeni

- [x] Vero
- [ ] Falso

Sono affermazioni corrette parlando di esame olfattivo del vino:

- [ ] Nel Sauvignon blanc il profumo che ricorda il bosso è meno fine in qualità rispetto al riconoscimento di foglia di pomodoro
- [ ] Il descrittore "fragrante" appartiene alla famiglia degli aromi terziari
- [ ] Sono i mercaptani a sviluppare nel Sauvignon il tono olfattivo di erbaceo
- [x] Se prevalgono i profumi terziari è più difficile riconoscere il vitigno di origine del vino
- [x] Il profumo e/o il flavor di ciliegia può ricordare il gusto dell'acido succinico
- [x] Il geraniolo conferisce al vino il profumo che ricorda la Rosa

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Quale affermazione è falsa?

- ✓ Nel Cava è ammesso il pinot meunier
- ✓ Nell'Oltrepo' Pavese Metodo Classico il vitigno dominante è il pinot bianco
- Nello Champagne è ammessa l'uva arbanne
- ✓ Nell'Asti Docg si può usare il moscato bianco e il giallo
- Il Crémant de la Loire non si ottiene con l'uva aligoté
- Il Moscato di Sardegna DOC si ottiene anche da uve stramature

Lo chardonnay è il vitigno più impiegato nella produzione degli spumanti Metodo Classico

- ✓ Vero
- Falso

La perdita di pressione nel dégorgement à la glace (automatico) è di 0,5 atmosfere

- ✗ Vero
- Falso

Le uve aromatiche non sono utilizzate per la produzione di spumanti.

- Vero
- ✓ Falso

Sono affermazioni false parlando di vini spumanti e vini frizzanti:

- Il vino spumante rosato DOC può essere gassificato
- ✓ Lo spumante a dosaggio zero può contenere zuccheri residui nella misura massima di 5 g/l
- Il liqueur d'expédition può contenere anche certe sostanze minerali
- ✗ Nella produzione dei vini spumanti DOCG la presa di spuma può essere attivata anche utilizzando lieviti non indigeni
- Lo Champagne Blanc de Noirs non si ottiene solo con pinot noir
- ✗ Lo Champagne Rosato ottenuto con il metodo "de macération" ha seguito un'elaborazione diversa da quello ottenuto con il sistema "saignée".

Il metodo "soleras" è un passaggio del processo spumantistico

- Vero
- ✓ Falso

Lo spumante rosato ottenuto con il metodo del transfert (Marone-Cinzano) è più strutturato di quello ottenuto con il metodo classico

- Vero
- ✓ Falso

Il "vin de dégorgement" viene filtrato e impiegato per rifare la cuvée

- Vero
- ✓ Falso

Negli spumanti millesimati possono essere impiegati, nella composizione della cuvée, anche vini di annate precedenti nella misura massima del 30%

- Vero
- ✓ Falso

La liqueur de dosage non può invecchiare in legno.

- Vero
- ✓ Falso

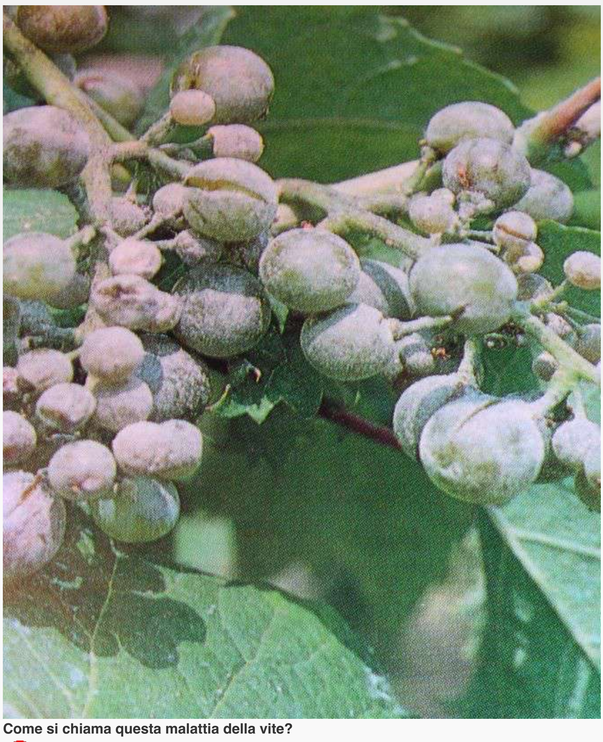
Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 8 domande su 10



Come si chiama questa malattia della vite?

- ✗ Peronospora
- Fillossera
- Oidio
- Marciume bruno

Per densità di impianto si intende il numero di grappoli per ceppo

- Vero
- ✓ Falso

Il momento ideale di raccolta dell'uva dovrebbe coincidere con un'identica espressione di maturazione tecnologica e fenolica?

- ✓ Vero
- Falso

Per sesto di impianto si intende la distanza delle piante sulla fila e tra le file

- ✓ Vero
- Falso

Che cosa sono i cloni?

- Il nome locale dei vitigni
- In pratica sono i sinonimi di un vitigno
- Vitigni geneticamente diversi
- ✓ Vitigni geneticamente identici

"Vieilles vignes", cioè "vecchie vigne", se indicate in etichetta, significa che le vigne che hanno prodotto le uve di quel vino hanno un'età minima di 30 anni

- Vero
- ✓ Falso

Parlando di viticoltura è corretto affermare:

- ✓ I terreni marnoso-ferruginosi danno in genere vini di ottima qualità
- Potatura secca e potature verde sono la stessa cosa
- La fase di vecchiaia della vite inizia verso i sessanta anni

In caso di acinellatura alcuni acini rimangono verdi e immaturi

- ✓ Vero
- Falso

Quali vitigni sono caratterizzati da sentori vegetali?

- ✓ Cabernet franc
- ✓ Cabernet sauvignon
- Nebbiolo
- Pinot nero

Per maturazione aromatica delle uve si intende l'accumulo degli aromi varietali e dei precursori degli stessi

- Vero
- ✗ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

La birra American Lager deve essere servita a una temperatura di 16-18°C

- Vero
- ✓ Falso

I profumi vegetali-erbacei delle birre sono dovuti alle metossipirazine

- ✓ Vero
- Falso

Quali affermazioni sono corrette per la birra?

- ✓ Nelle birre scure tipo Stout si usa l'orzo torrefatto (non maltato)
- L'eventuale nota aromatiche di Rum è dovuta all'aggiunta del distillato
- Il luppolo non contiene tannini
- ✓ La birra contiene acidi

La Birra Old Ale può avere una gradazione alcolica di 12% vol.

- ✓ Vero
- Falso

Barley Wine è una birra il cui colore può variare dal mogano un po' velato, all'ambrato più o meno scuro

- ✓ Vero
- Falso

È un difetto olfattivo della birra dovuto all'ossidazione:

- ✓ Cartone bagnato
- ✓ Metallico
- Gomma bruciata
- ✗ Mais cotto
- Cuoio

Ha un tipico gusto/flavor acidulo?

- Ale
- Lambic
- ✗ Pils
- ✗ Mild Ale
- Kriek

Nella degustazione della birra un leggero aroma burroso è tollerato in alcuni stili, come Scotch Ale e Bitter, a patto che non crei una sensazione "oleosa" al palato.

- ✓ Vero
- Falso

Una eccessiva durezza nell'acqua utilizzata nella produzione della birra può provocare una effetto gustativo poco gradevole.

- ✓ Vero
- Falso

Le birre ad alta fermentazione sono ottenute con fermentazione primaria a una temperatura di circa 20°C

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

I migliori lieviti per compiere la fermentazione malolattica sono quelli apiculati, specialmente la kloeckera.

- Vero
- ✓ Falso

Il lievito più indicato per la fermentazione durante il processo della spumantizzazione è il Saccharomyces oviformis, perché resiste bene alla sovrapressione che si crea in bottiglia.

- ✓ Vero
- Falso

La macerazione pellicolare è effettuata in contemporanea con la macerazione carbonica.

- Vero
- ✓ Falso

Parlando di enologia quali affermazioni sono corrette

- ✗ Il bâtonnage è un periodico rimescolamento del vino che porta le vinacce in sospensione
- La pastorizzazione del vino porta a una inattivazione degli enzimi
- Le muffe possono presenti nel mosto e nel vino, questo spiega il nome "vino muffato"
- ✓ L'osmosi inversa può essere applicata al mosto e al vino

L'uso dei raspi durante la vinificazione apporta sentori decisamente erbacei e amaricanti

- ✓ Vero
- Falso

Se la temperatura di fermentazione raggiunge i 37 °C, i lieviti iniziano a interrompere la loro attività.

- ✓ Vero
- Falso

L'acido succinico è un prodotto della fermentazione alcolica

- ✓ Vero
- Falso

La refrigerazione del vino elimina, tra l'altro, i depositi salini

- Vero
- ✓ Falso

Tra le sostanze responsabili del sapore amaro ci sono:

- Acido citrico e succinico
- ✓ Chinoni
- Cloruri e solfati
- Sali di acidi organici

Quali sono gli effetti odorosi derivanti da una presenza eccessiva di composti solforosi nel vino?

- Odore di pietra focaia
- Odore e sapore di cipolla
- ✓ Odore e sapore di porro
- Odore di aglio

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 6 domande su 10

La decantazione serve soprattutto per:

- Servire il vino in un recipiente più elegante
- Servire il vino alla giusta temperatura
- Esaltare i profumi di un vino rosso molto vecchio
- ✓ Separare eventuali depositi in un vino evoluto

Qual è uno dei requisiti essenziali della carta dei vini?

- Deve impressionare il cliente
- ✓ Si deve leggere con facilità e con piacere
- Non va scritta a mano
- ✓ Deve possedere una chiave di lettura
- Deve riportare il nome del sommelier che l'ha redatta
- ✓ Deve segnalare la momentanea assenza dei vini

Per degustare il Cognac quale azione è da evitare?

- Riscaldare il bicchiere sulla fiammella
- ✗ Scaldare il bicchiere con il palmo della mano
- Lavare i bicchieri con sola acqua calda, senza detergerli
- Sciacquare i bicchieri con un goccio di cognac che si sta degustando
- Aver conservato la bottiglia in posizione verticale

Indicare quali sono le tecniche di servizio corrette e quali quelle sbagliate?

- 4. corretta; 3. sbagliata; 2. corretta; 1. sbagliata
- 1. sbagliata; 2. corretta; 3. corretta; 4. sbagliata
- 3. sbagliata; 4. sbagliata; 1. sbagliata; 2. corretta
- ✗ 2. corretta; 3. sbagliata; 1. corretta; 4. corretta

Uno spumante secco ottenuto con il metodo Classico e uno spumante metodo Charmat possono essere serviti in un bicchiere con la stessa forma del bevante

- ✓ Vero
- Falso

Quali vini per questo calice?

- ✗ Franciacorta Satèn
- Moscadello di Montalcino
- ✓ Malvasia di Castelnuovo Don Bosco
- Trentino Moscato Rosa
- Moscato di Sardegna

I vini rossi maturi e strutturati devono essere serviti, in estate, alla temperatura di 14-16 °C

- Vero
- ✓ Falso

In caso di servizio del vino al bicchiere usando il Coravin da una bottiglia da cui è già stato servito il vino a un cliente, non è necessario versarne un po' al nuovo cliente per attenderne il consenso.

- ✗ Vero
- Falso

La birra esposta alla luce acquisisce profumi che ricordano l'aglio e la cipolla.

- ✓ Vero
- Falso

La concordanza dei piatti con le stagioni è un concetto ormai superato.

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Quali sono le corrette considerazioni riferite alla struttura del vino?

- La struttura del vino dipende dall'estratto secco, il corpo dal peso specifico
- ✓ La consistenza visiva dà indicazioni sulla probabile struttura del vino
- L'intensità della tonalità colorante può comunque essere un indizio sul probabile corpo del vino
- ✗ Un vino "di medio corpo" non può presentarsi con gusto dolce
- ✓ I vini bianchi maturati in barrique possono presentarsi con "corpo pieno"
- ✓ Un vino liquoroso difficilmente potrà presentarsi "di medio corpo"
- Un vino spumante metodo classico con struttura "robusta" avrà un gusto dolce
- Un vino rosso "di medio corpo" presenterà un equilibrio imperfetto

Una moderata sensazione alcolica non contribuisce all'equilibrio gustativo

- Vero
- ✓ Falso

Un vino rosso aranciato caratterizzato da un profilo olfattivo di evoluzione che presenti un'accentuata astringenza denota un'anomalia gustativa che difficilmente potrà essere risolversi con il tempo

- ✓ Vero
- Falso

In uno spumante prodotto con metodo charmat l'effervescenza è sempre delicata o moderata

- Vero
- ✓ Falso

Le corrette considerazioni riguardo allo stato evolutivo del vino sono:

- ✓ Un vino "pronto" ha un margine di miglioramento
- Un vino "pronto" non presenta mai un buon equilibrio
- Un vino "pronto" non avrà alcun margine di miglioramento
- ✓ Un vino "maturo" può spiccare anche nella sensazione di freschezza
- Un vino "maturo" è sempre inaccettabile se bianco, nel caso di vino rosso ci sono delle variabili
- ✓ Un vino può essere "maturo" già al momento dell'imbottigliamento

Sono affermazioni false parlando di esame gusto-olfattivo del vino

- ✓ Gli estremi della scale di valutazione indicano sempre situazioni negative
- Un'eccessiva presenza di anidride solforosa nel vino ne inaridisce il gusto
- L'azione dell'etanolo smussa la durezza prodotta dalle sostanze minerali e dai tannini
- Nel vino spumante bianco extra-dry, ottenuto con metodo Martinotti, l'aroma di bocca contribuisce a definire al meglio l'equilibrio gustativo

Una salivazione "limacciosa e "filante" è determinata da?

- Acido tartarico
- ✓ Sostanze minerali
- Bassa temperatura di servizio del vino
- Tannino evoluto

La persistenza contribuisce alla determinazione della qualità di un vino

- ✓ Vero
- Falso

Quale delle seguenti affermazioni sono corrette?

- ✗ Nel vino non sono presenti alcol monovalenti
- ✓ La forza degli acidi del vino è espressa attraverso il pH
- I profumi secondari si formano anche prefermentativamente
- Il profumo di un vino "giovane" è sempre una combinazione di soli aromi secondari
- ✓ I profumi empireumatici diventano maggiormente evidenti con l'evoluzione del vino

Le papille fungiformi rilevano le sensazioni di dolcezza e astringenza

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

È un vino spumante che si ottiene da una sola fermentazione:

- Sekt
- ✓ Moscato d'Asti
- Trento
- Cava
- Champagne demi sec

Un'ottimale presa di spuma nell'elaborazione degli spumanti Metodo Classico deve avvenire a una temperatura di 16-18° C

- Vero
- ✓ Falso

Un profumo molto improbabile nei vini spumanti ottenuti con il metodo della rifermentazione in bottiglia è:

- ✓ Fiore d'arancio
- Popcorn
- Mandorla bianca
- Burro di nocciolina

Lo spumante rosato ottenuto con il metodo del transfert (Marone-Cinzano) è più strutturato di quello ottenuto con il metodo classico

- Vero
- ✓ Falso

Il Prosecco col "fondo" è ottenuto con rifermentazione Charmat lunga?

- Vero
- ✓ Falso

Il vino da destinare alla spumantizzazione con metodo Classico per produrre le versione Riserva, deve essere conservato in barrique per ottenere una migliore complessità olfattiva.

- Vero
- ✓ Falso

Le uve aromatiche non sono utilizzate per la produzione di spumanti.

- Vero
- ✓ Falso

La perdita di pressione nel dégorgement à la glace (automatico) è di 0,5 atmosfere

- Vero
- ✓ Falso

La pupitre contiene 60 bottiglie di vino spumante per ogni lato.

- ✓ Vero
- Falso

L'Asti DOCG è prodotto con il sistema del metodo Marone-Cinzano

- Vero
- ✓ Falso

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

I lieviti apiculati sono quelli che avviano la fermentazione alcolica.

- ✓ Vero
- Falso

I grappoli molto serrati sono più soggetti a marciume

- ✓ Vero
- Falso

La potatura corta lascia 15-20 gemme

- Vero
- ✓ Falso

Per densità di impianto si intende il numero di piante per ettaro?

- ✓ Vero
- Falso

L'acinellatura si effettua manualmente per selezionare gli acini più maturi, anche infetti da muffa nobile

- Vero
- ✓ Falso

In Italia è considerato un vitigno autoctono:

- ✓ Albana
- Riesling italico
- ✓ Nebbiolo
- Pinot nero
- Merlot
- ✓ Aglianico

Cosa apporta al vino un'ottimale escursione termica in vigna?

- Concentra la sostanze aromatiche nella buccia
- ✓ Concentra gli acidi fissi nella polpa dell'acino
- ✗ Favorisce la maturazione dei polifenoli
- I tannini saranno meno aggressivi

Qual è il nome di questo sistema di allevamento della vite?

- Alberello
- Archetto doppio o capovolto
- ✓ Guyot bilaterale
- Cordone speronato

La vendemmia tardiva implica sempre lo sviluppo della Botrytis Fabae

- Vero
- ✓ Falso

Le viti selvatiche o labrusche sono:

- ✓ Viti spontanee nate da seme
- Viti a piede franco
- Tutte le precedenti risposte
- Viti da innesto adatte alla produzione del vino Lambrusco

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Quali affermazioni sono corrette per la birra?

- [x] Il riso rende la birra più secca
- [ ] Il miglio rende la birra più leggera
- [x] L'avena rende la birra più morbida
- [ ] Le birre ottenute con orzo crudo sono più gradevoli

Quali affermazioni sono corrette per la birra?

- [x] Nelle birre scure tipo Stout si usa l'orzo torrefatto (non maltato)
- [ ] L'eventuale nota aromatiche di Rum è dovuta all'aggiunta del distillato
- [ ] Il luppolo non contiene tannini
- [x] La birra contiene acidi

Quali birre sono di origine inglese?

- [ ] Alt
- [x] Barley Wine
- [ ] Red Ale
- [x] Mild Ale
- [x] Strong Ale

Quali birre sono di origine Belga?

- [ ] Barley wine
- [x] Saison
- [x] Kriek
- [ ] Strong ale

L'American Lager è una birra che si può servire anche a 5°C

- [x] Vero
- [ ] Falso

Con il tempo, l'amarezza delle birre lager chiare si fa più grezza

- [x] Vero
- [ ] Falso

Nella degustazione della birra un leggero aroma burroso è tollerato in alcuni stili, come Scotch Ale e Bitter, a patto che non crei una sensazione "oleosa" al palato.

- [x] Vero
- [ ] Falso

La birra Kriek è una Lambic ottenuta con aggiunta di sciroppo di:

- [ ] Ribes rosso
- [ ] Lampone
- [ ] Fragolina di bosco
- [x] Ciliegia amarena

Per le birre Pilsener la spuma deve essere abbondante, 3-4 dita, anzi deve anche traboccare dal bordo del bicchiere

- [x] Vero
- [ ] Falso

Nella produzione delle birre a fermentazione spontanea il mosto è esposto all'aria per favorire l'inoculo naturale rappresentato da lieviti e batteri lattici, che danno gusti decisamente aciduli

- [x] Vero
- [ ] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

La vivacità del colore è indice di un ottimo stato di salute dell'uva, di buone tecniche di lavorazione e di ottima conservazione.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Se l'alcol avesse una tensione superficiale superiore a quella dell'acqua presente nel vino, gli archetti non si formerebbero.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il colore amaranto può anticipare un vino anche molto giovane, con rapporto gustativo spostato verso acidità e tannino

- [x] Vero
- [ ] Falso

Anche gli antociani sono responsabili della consistenza visiva del vino.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Una maggiore densità di colore nei vini rossi è conseguenza del processo ossidativo in acciaio.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Un colore giallo ambrato corredato di vivacità come presentarsi al palato?

- [x] Spiccata morbidezza
- [ ] Decisa sensazione di doclezza
- [ ] Potente effetto tannico
- [ ] Esuberante acidità

Il colore rosa fiore di pesco, con l'affinamento del vino, si trasforma in rosa corallo, così da comporre un delicato equilibrio di gusto

- [ ] Vero
- [x] Falso

La limpidezza è il carattere più significativo dell'esame visivo di un vino bianco

- [ ] Vero
- [x] Falso

Sfuggente è un termine usato per descrivere la persistenza della bollicine

- [x] Vero
- [ ] Falso

Più ampio è il bevante migliore è la visione del perlage

- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

La bottiglia del vino bianco può essere sistemata in un secchiello contenente 2/3 di acqua a 1/3 di ghiaccio

- [x] Vero
- [ ] Falso

All'atto della presentazione della bottiglia alla sinistra del cliente, il sommelier deve dire il nome del vino, l'annata, il produttore e la gradazione alcolica

- [ ] Vero
- [x] Falso

Quale birra è indicata per questo bicchiere?

- [ ] Weiss Bier
- [x] Ale
- [ ] Pils
- [ ] Stout

L'uso del Coravin nel servizio del vino al bicchiere è adatto ai vini rossi e bianchi, non al vino rosato

- [ ] Vero
- [x] Falso

In caso di servizio del vino al bicchiere usando il Coravin da una bottiglia da cui è già stato servito il vino a un cliente, non è necessario versarne un po' al nuovo cliente per attenderne il consenso.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Gli ultimi bicchieri di vino rimasti sul tavolo dopo che è stato servito l'ultima portata, si ritirano, di solito, al momento del caffè

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il bicchiere a tulipano svasato è ideale per servire le Golden Ale belghe

- [x] Vero
- [ ] Falso

La capsula della bottiglia di Cognac si taglia al di sopra del cercine (anello)

- [ ] Vero
- [x] Falso

È l'innovativo e corretto modo di aprire un vino spumante

- [ ] Vero
- [x] Falso

La "caraffatura" è utile per attenuare l'eccesso di SO2

- [x] Vero
- [ ] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 6 domande su 10

Parlando di colore del vino quale affermazione è errata?

- La temperatura di macerazione aumenta la dissoluzione della materia colorante
- ✓ La valutazione del colore non è fondamentale per verificare la corrispondenza del vino con la sua tipologia, con il vitigno e la potenzialità di evoluzione
- La polimerizzazione dei pigmenti coloranti modifica le sfumature del colore
- ✓ Il giallo verdolino è una tonalità che tende a resistere a lungo
- Con la macerazione pellicolare si estraggono componenti che intensificano il colore
- ✗ La criomacerazione non favorisce l'intensificazione del colore

Le corrette considerazioni riferite all'equilibrio gusto-olfattivo del vino sono:

- ✓ Nei vini liquorosi è l'alcol ad assumere una parte strategica nella costruzione dell'equilibrio
- ✓ Nei vini giovani d'età, vivaci e frizzanti, una predominanza delle durezze non pregiudica l'equilibrio
- Solo i vini robusti raggiungono un perfetto equilibrio
- L'equilibrio è un perfetto bilanciamento tra sensazioni morbide e dure del vino
- ✓ Per definire l'equilibrio è determinante basarsi sulla tipologia del vino
- Per definire al meglio l'equilibrio è fondamentale riferirsi alla categoria del vino

Quando il tannino rinforza il gusto amarognolo del vino, il sapore si presenta più ricco in acidità

- ✗ Vero
- Falso

È l'acido che incide maggiormente dal punto di vista del sapore acido:

- Citrico
- ✓ Malico
- Tartarico
- Succinico

L'acidità e la tannicità hanno bisogno della saliva per essere percepiti.

- ✓ Vero
- Falso

La presenza nel vino di un intenso sapore fresco, quasi acidulo, fa apparire il tannino meno astringente

- ✗ Vero
- Falso

Quale affermazione sui tannini è falsa?

- "Poco tannico" si può riscontrare raramente in alcuni vini bianchi, nei vini rosé, fermi o spumanti, e nei vini bianchi ottenuti per macerazione.
- ✓ I tannini non contribuiscono a determinare la struttura del vino
- ✓ "Astringente" identifica un effetto gustativo che determina una irrimediabile anomalia
- Il tannino può lasciare un finale di bocca più o meno amaricante

Nell'eventualità dell'uso dei raspi durante la fermentazione il tannino del vino può acquistare un gusto o una sensazione?

- Granulosa/sabbiosa
- Pelosità del carciofo
- ✓ Vegetale
- Legnosa

Quando il gusto del vino presenta una sapidità mascherata e una rugosità rinforzata da un sapore malico, siamo in presenza di un tannino classificabile come?

- ✗ Tannino nobile
- Tannino duro
- Tannino acido
- Tannino vegetale

Quando la sensazione di sapidità in un vino bianco secco, supera quella della freschezza, il vino sarà sempre "pronto" e non "maturo"

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Quanti sono i vitigni, tra quelli qui elencati, che possono essere menzionati nell'etichetta dei vini non rientranti nella legislazione DO e IG? Sangiovese, Dolcetto, Vermentino, Sauvignon, Chardonnay, Moscato

- Tutti
- Nessuno
- ✓ 2
- 3

Il vitigno alloctono più coltivato in Italia è:

- Chardonnay
- Pinot nero
- ✓ Merlot
- Cabernet sauvignon

Il termine Classico indica un vino con periodo di maturazione in legno più lungo

- Vero
- ✓ Falso

La menzione "filtrato dolce" non è più consentita dall'attuale legislazione vitivinicola

- Vero
- ✓ Falso

In base alla legislazione vitivinicola il vitigno cabernet non può essere indicato nelle etichette dei vini che non siano DO o IGT.

- Vero
- ✓ Falso

Il gamay è un vitigno che può essere indicato in etichetta dei vini non DO (Denominazione Origine) e IGT

- Vero
- ✓ Falso

Nei vini IGP le uve devono provenire per almeno 85% dalla zona geografica

- ✓ Vero
- Falso

Quali sono le indicazioni legislative facoltative?

- Dati imbottigliatore nella categoria “vini generici”
- ✓ Indicazioni relative al metodo di produzione
- ✓ Riferimento al metodo di elaborazione nei vini spumanti DOP/IGP
- Nome del distributore e/o importatore

IGP significa Indicazione Geografica del Paese

- Vero
- ✓ Falso

L’indicazione del volume nominale della bottiglia può essere riportato in etichetta in modo orizzontale e verticale

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Le sostanze minerali sono contenute soprattutto nella buccia dell'acino

- Vero
- ✓ Falso

Parlando di enologia quali affermazioni sono corrette?

- Gli enzimi favoriscono l'illimpidimento del mosto
- ✗ La presenza di azoto nel mosto crea problemi alla fermentazione secondaria
- I lieviti non hanno bisogno di sostanze azotate
- ✓ La decantazione del mosto avviene senza l'ausilio di chiarificanti

Le ceneri del mosto equivalgono all'estratto secco del vino.

- Vero
- ✓ Falso

Il contenuto di rame nel vino è regolamentato per legge

- ✓ Vero
- Falso

La macerazione carbonica si realizza per ottenere un vino:

- ✓ Novello
- Spumante
- Frizzante

La correzione diminutiva della gradazione alcolica dei vini si può ottenere anche con aggiunta di acqua distillata

- Vero
- ✓ Falso

La fermentazione a macerazione carbonica è prodotta da particolari lieviti

- Vero
- ✓ Falso

I batteri oenococcus, leuconostoc, lactobacillus operano la decarbossilazione dell'acido tartarico ad acido lattico

- ✗ Vero
- Falso

Parlando di enologia quali affermazioni sono false?

- Non è necessario che il mosto contenga minerali
- ✓ La vitamina B1 è importante come fattore d'accelerazione della fermentazione malolattica
- I precursori degli aromi derivano dalle bucce dell'acino
- ✗ L'acidità complessiva è la somma tra acidità fissa e acidità volatile

L'anidride solforosa viene aggiunta durante il processo di vinificazione solo sugli acini schiacciati

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 5 domande su 10

I Whisky Pure Malt e i Single Malt sono ottenuti dalla stessa materia prima

- ✓ Vero
- Falso

Osservando il Whisky, se le gambe "legs" si presentano sottili e scendono velocemente ci potremmo trovare di fronte a un distillato "leggero" e giovane, se invece la discesa è lenta e le gambe hanno dello spessore, molto probabilmente il Whisky sarà vecchio e strutturato al gusto

- ✓ Vero
- Falso

Il distillato che sosta in botti di legno, la cui cantina ha un ambiente secc, perde una maggior quantità di alcol (per evaporazione) rispetto a quello che sta in una cantina umida.

- ✗ Vero
- Falso

Quali distillati sono ottenuti dalla frutta?

- Rum
- ✓ Cognac
- ✓ Calvados
- Mezcal

Il titolo alcolometrico minimo della grappa varia in base dall'essere o meno a indicazione geografica.

- Vero
- ✗ Falso

Il Cognac è un distillato di vino bianco, anche ottenuto da uve a bacca nera, prodotto nel sud-ovest della Francia

- Vero
- ✓ Falso

Sono le uve impiegate nella produzione dell'Armagnac:

- Folle blanche
- ✓ Saint-Émilion
- ✓ Meslier
- Rolle
- Mauzac

Il Whisky Pure Malt è a tutti gli effetti un Vatted.

- ✓ Vero
- Falso

I "caipira" sono dei lieviti spontanei usati per la fermentazione da cui si ottiene la materia prima per distillare il Rum agricolo

- Vero
- ✗ Falso

L'Armagnac è un distillato di vino prodotto in tutto il territorio francese

- ✗ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Nel vino rosso secco è il tannino la sostanza più determinante nel dare la consistenza

- Vero
- ✓ Falso

La tonalità tenue tra il verdolino e l'incolore può far presupporre la presenza di una decisa acidità ed un rapporto gustativo giocato sulle componenti di durezza

- ✓ Vero
- Falso

La tonalità del colore di un vino rosso non dipende dal vitigno.

- Vero
- ✓ Falso

Il colore del vino si analizza definendo la tonalità di base, la quantità o saturazione della materia colorante, le eventuali sfumature ed infine la vivacità della materia colorante.

- ✓ Vero
- Falso

Quali sensazioni ti aspetti da un vino di colore rosso granato con riflessi aranciati?

- Profumo vinoso, di gioventù e gusto esuberante in acidità
- ✓ Profumo di frutta matura a bacca nera, speziato, gusto equilibrato
- Profumo di frutta fresca a bacca rossa, gusto astringente

Quante diverse tonalità di colore è in grado di distinguere una persona?

- Circa 150
- Circa 150-180
- ✓ Circo 180-200
- fino a 400

In base alla persistenza le bollicine possono presentarsi scarse e poco numerose

- Vero
- ✓ Falso

Più fitte, regolari e lente sono le lacrime che scendono lungo le pareti del bevante, più elevato è il contenuto di glicerina e quindi la consistenza.

- Vero
- ✓ Falso

La valutazione del colore di un rosato è fondamentale anche per verificare la corrispondenza del vino con la sua tipologia, la sua relazione con l'ambiente pedoclimantico e con il vitigno

- Vero
- ✓ Falso

La temperatura del vino può influenzare l'indagine per rilevare la consistenza

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Nella successione dei piatti, si possono anche abbinare ad ogni portata solo spumanti, diversi per tipologia e carattere

- [x] Vero
- [ ] Falso

Per poter realizzare un buon assortimento di vini alla vendita, il sommelier deve definire il target della clientela

- [x] Vero
- [ ] Falso

La temperatura di servizio dello spumante secco, ottenuto con il Metodo Classico è:

- [x] 4-6 °C
- [ ] 8-10 °C
- [ ] 6-8 °C

In un pranzo informale il servizio del vino al tavolo procede in senso antiorario

- [ ] Vero
- [x] Falso

La bottiglia del vino è presentata alla sinistra dell'ospite.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Se il vino è stato portato al tavolo nel secchiello del ghiaccio, le operazioni di apertura della bottiglia devono avvenire all'interno di esso senza estrarla

- [ ] Vero
- [x] Falso

Uno dei requisiti essenziali della carta dei vini è:

- [ ] Deve impressionare il cliente
- [x] Si deve leggere con facilità e con piacere
- [ ] Va scritta a mano

In un pranzo ufficiale assaggia il vino la donna più anziana

- [ ] Vero
- [x] Falso

Nella successione dei vini a tavola uno spumante secco ottenuto con metodo Charmat è opportuno che preceda quello ottenuto con il metodo Classico

- [x] Vero
- [ ] Falso

Nel tastevin, la bolla convessa di livello serve per ossigenare il vino

- [ ] Vero
- [x] Falso

francesco.ercolani

Prossimi quiz d'esame
> Quiz delle 20:30 del 25/03/2024

Home
Area personale
Acquisto contenuti
Contenuti
Feedback corsi
Statistiche
Iscrizioni eventi

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Tra le menzioni tradizionali consentite dalla legislazione che possono essere indicare in etichetta ci sono:

- Vino da uve ghiacciate
- Vino cotto
- ✓ Vino dolce naturale
- ✓ Vino da uve stramature

L'obbligo di indicare in etichetta la presenza di anidride solforosa scatta a partire da un quantitativo di:

- 5 mg/l
- 20 mg/l
- ✓ 10 mg/l
- 14 mg/l
- 24 mg/l

La gradazione alcolica del vino è regolamentata dai disciplinari di produzione, che nella classificazione DOCG stabilisce il titolo alcolometrico minimo e massimo

- Vero
- ✓ Falso

La presenza di una sovrappressione di anidride carbonica di 1,1 atmosfere equivale a vino frizzante?

- ✓ Vero
- Falso

La Legge 238 del 12/12/2016, anche chiamata Testo unico della vite e del vino, disciplina in vini DOP ma non IGP

- Vero
- ✓ Falso

Il gamay è un vitigno che può essere indicato in etichetta dei vini non DO (Denominazione Origine) e IGT

- Vero
- ✓ Falso

Il disciplinare di produzione regolamenta la quantità minima per ceppo

- Vero
- ✓ Falso

Qual è il limite massimo di sovrappressione di anidride carbonica per la tipologia Vino frizzante?

- 1,5 atmosfere
- ✓ 2,5 atmosfere
- 2 atmosfere
- 3 atmosfere

Il vino IGP può usare la menzione Vino Passito Liquoroso

- ✓ Vero
- Falso

La menzione "filtrato dolce" non è più consentita dall'attuale legislazione vitivinicola

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Gli enzimi non sono coinvolti nella formazione di aromi varietali.

- Vero
- ✓ Falso

Il contenuto medio di acidi nel mosto è:

- ✓ 0,5-1,5%
- 10-15%
- 5-15%

La fermentazione malolattica è gradita soprattutto nella produzione dei vini bianchi

- Vero
- ✓ Falso

Quali sono le funzioni che può svolgere l'anidride solforosa?

- ✓ Antiossidante
- ✓ Antibatterica
- Attiva i processi di spumantizzazione
- Agevola la fermentazione malolattica

La zona centrale dell'acino, intorno ai vinaccioli, è ricca di acidi

- ✓ Vero
- Falso

Sono affermazioni corrette parlando di vinificazione in rosso:

- ✓ Nei primi giorni di contatto si estraggono soprattutto gli antociani
- La fermentazione malolattica è obbligatoria
- ✓ La temperatura di fermentazione si aggira intorno 25-30 °C.
- La parte solida che forma in superficie uno strato compatto si chiama "cappello delle fecce"

Sono affermazioni corrette parlando di polifenoli:

- ✓ Il resveratrolo è un polifenolo
- I polifenoli non influenzano il colore dei vini rossi, piuttosto quello dei bianchi
- I pigmenti coloranti sono a tutti gli effetti dei polifenoli
- ✗ Con la maturazione tecnologica si controlla anche la concentrazione dei polifenoli

Nel mosto non sono presenti microrganismi.

- Vero
- ✓ Falso

I tannini possono avere un effetto limitante sul normale svolgimento della fermentazione malolattica.

- Vero
- ✗ Falso

Sono sostanze che fanno parte degli antociani:

- ✓ Peonidina
- ✓ Delfinidina
- Flavanoli
- Quercitina

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Il Grand Marnier è ottenuto da addizione all'Armagnac di un prodotto ottenuto dalla distillazione del fermentato di bucce di arancia amara

- ✗ Vero
- Falso

Nella distillazione del Cognac, una volta ottenuto la "bonne chauffe", si ripassa nuovamente nel distillatore per ottenere il "bruillis"

- Vero
- ✓ Falso

La grappa di colore ambrato è ottenuta dalla distillazione di vinacce di uve a bacca nera

- Vero
- ✓ Falso

Il Whisky Pure Malt è a tutti gli effetti un Vatted.

- ✓ Vero
- Falso

Quali sono i distillati la cui materia prima è la frutta?

- ✓ Mirabelle
- ✓ Armagnac
- Vodka
- Gin

A cosa sono dovute le sensazioni tattili di ruvidezza nel Whisky?

- ✓ Polifenoli estratti dal legno
- ✓ Alcoli superiori
- ✓ Alcol etilico
- Acidi
- Aldeidi
- Sali minerali

Il Cognac è un distillato di vino prodotto nel sud-ovest della Francia

- Vero
- ✗ Falso

Il Cognac Extra Old (XO) dovrà presentare in bottiglia una miscela in cui il distillato più giovane dovrà avere minimo 10 anni.

- ✗ Vero
- Falso

Il titolo alcolometrico volumico minimo della grappa è:

- 40
- ✓ 37,5
- 39
- 38,5

Il Cognac usa delle sigle per indicare il tempo di maturazione del distillato più giovane: VS, VSOP, e XO sono le sigle. Indicare qual è l'ordine ascendente corretto?

- VSOP, VS, XO
- ✓ VS, VSOP, XO
- VS, XO, VSOP
- XO, VSOP, VX

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Se prevalgono i profumi terziari e di evoluzione è più difficoltoso riconoscere i profumi primari del vitigno

- [x] Vero
- [ ] Falso

E considerato un aroma da clima caldo?

- [ ] Fragola acidula
- [ ] Ciliegia
- [x] Eucalipto
- [ ] Felce

Sono profumi che nella gioventù del vino possono spesso essere aggettivabili con il termine "fragrante":

- [ ] empireumatico, speziato
- [ ] pasticceria, fruttato
- [x] Floreale, fruttato
- [ ] Floreale, speziato

Le sostanze odorose presenti nel vino sono:

- [ ] Circa 250.000
- [ ] Circa 2500
- [x] Circa 220
- [ ] Circa 150.000

Il profumo di erbe aromatiche fresche è più frequente nel vino ottenuto da vitigno:

- [ ] Chardonnay
- [ ] Albana
- [ ] Trebbiano toscano
- [x] Vermentino

Un'olfazione intensa, prolungata e continua può portare ad una momentanea perdita di sensitività

- [x] Vero
- [ ] Falso

L'eugenolo dà profumo che ricorda il chiodo di garofano

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il fruttato non può essere ricondotto a profumo primario

- [ ] Vero
- [x] Falso

La prima fase dell'esame olfattivo è la verifica della presenza/assenza di difetti.

- [x] Vero
- [ ] Falso

L'olfatto è un senso fisico attraverso il quale la volatilità delle sostanze aromatiche colpisce la mucosa olfattiva

- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

In un pranzo ufficiale assaggia il vino la donna più anziana

- Vero
- ✓ Falso

In un pranzo informale, se c'è un prelato ha la precedenza assoluta al servizio

- ✓ Vero
- Falso

Scegliere la risposta corretta per il servizio del vino:

- ✓ Nessun grande vino rosso si abbina a crostacei e pesci in genere
- I vini sono serviti a gradazione alcolica discendente
- I vini sono presentati al cliente da destra

Quale disposizione di bicchieri al tavolo è considerata classica?

- ✓ La disposizione A
- La disposizione B
- La disposizione A e anche la B
- La disposizione C

Nella successione dei piatti, si possono anche abbinare ad ogni portata solo spumanti, diversi per tipologia e carattere

- ✓ Vero
- Falso

Se il vino rosso evoluto è stato portato al tavolo nel paniere, le operazioni di apertura della bottiglia devono avvenire all'interno di esso, senza estrarla

- ✓ Vero
- Falso

I vini rosati strutturati si servono da 12 a 14 °C

- ✓ Vero
- Falso

In cantina le bottiglie dei vini rosati non devono essere conservate nelle file in basso, ma in alto, insieme ai vini rossi.

- Vero
- ✓ Falso

L'uso della bottiglia albeisa è obbligatorio per il Barbaresco Docg

- Vero
- ✓ Falso

All'atto dell'apertura di un vino spumante, la bottiglia non deve essere tolta dal cestello del ghiaccio perché si potrebbe scaldare.

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Nel vino Jerez, i lieviti filmogeni rivestono un'importanza particolare.

- ✓ Vero
- Falso

Lo stile del Porto è determinato dalla sosta più o meno prolungata in bottiglia

- Vero
- ✓ Falso

Il sistema “soleras” è un invecchiamento/maturazione “orizzontale” del vino

- Vero
- ✓ Falso

Il Vermouth viene prodotto a partire da una base di solo vino bianco

- Vero
- ✓ Falso

È un vino sottoposto al processo di affinamento chiamato "Canteiro", che si effettua con uso di botti di legno sistemate nei piani alti della cantina, dove le temperature sono più alte. La sosta minima è di due anni. Qual è il suo nome?

- Malaga Virgen
- ✓ Madera
- Porto Colheita
- Sherry Paolo Cortado

È un vino a gusto dolce di colore rosso?

- ✓ Brachetto d’Acqui
- Monterosso Val d’Arda
- Malvasia di Casorzo d’Asti
- ✓ Moscato di Scanzo
- Moscato di Trani
- ✓ Recioto della Valpolicella
- ✗ Recioto di Soave
- Vernaccia di Oristano Liquoroso

Il Vermouth è un vino a cui è stato aggiunto alcol, ma non aromi

- Vero
- ✓ Falso

Indicare le tipologie del Porto:

- Fino
- ✓ Rosè
- ✓ Crusted
- Quinta
- Oloroso
- ✓ LBV

Una delle condizioni essenziali per un buon appassimento delle uve, fuori dalla pianta, è una naturale alta temperatura

- Vero
- ✓ Falso

È un vino ottenuto con l'appassimento delle uve al sole:

- Aleatico di Puglia
- ✓ Greco di Bianco
- Chambave Muscat Flétri
- Vin Santo del Chianti Classico Occhio di Pernice
- ✓ Moscato di Pantelleria

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Una buccia molto ricca di pruina non può trattenere i lieviti spontanei.

- Vero
- ✓ Falso

Nella fermentazione in bianco, le vinacce tendono a salire in superficie, formando il cappello

- Vero
- ✓ Falso

La pruina non è in grado di proteggere l'acino dai parassiti.

- Vero
- ✓ Falso

L'anidride solforosa non ha alcuna azione sui lieviti ellittici.

- ✓ Vero
- Falso

Per effetture la fermentazione malolattica si usa anche il "pied de cuve"

- Vero
- ✓ Falso

La zona centrale dell'acino, intorno ai vinaccioli, è ricca di tannini

- Vero
- ✓ Falso

Nei vinaccioli sono presenti alcune sostanze grasse utili per la costruzione della futura morbidezza del vino rosso.

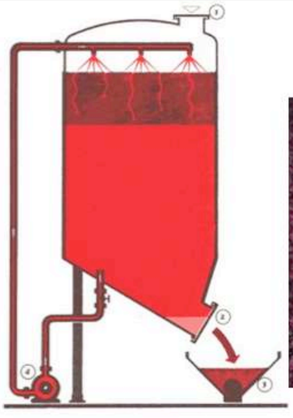
- ✗ Vero
- Falso

I vini con alti contenuti di zuccheri residui sono microbiologicamente instabili

- ✓ Vero
- Falso

L'ottenimento del vino fiore è una specificità enologica nella produzione dei vini bianchi.

- Vero
- ✓ Falso



Come si chiama questa operazione che si esegue durante la vinificazione in rosso?

- Delestage
- Follatura
- ✓ Rimontaggio

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 19 domande su 20

L'effetto sul profumo e sul gusto prodotto dalla presenza della CO2 nel vino è simile a quello prodotto dall'alta temperatura
- ✗ Vero
- Falso

Il primo termine della scala descrittiva dei tannini è "astringente"
- Vero
- ✓ Falso

Il vino non può essere corretto in acidità
- Vero
- ✓ Falso

Il profumo può raccogliere anche sensazioni termiche, caldo/freddo
- ✓ Vero
- Falso

Il tappo di un vino spumante ottenuto con Metodo Classico non va presentato al cliente
- Vero
- ✓ Falso

La temperatura di servizio di un vino bianco evoluto e di grande struttura e morbidezza è di:
- 8-10 °C
- ✓ 10-12 °C
- 12-14 °C
- 14-16°C

Nel tastevin la bolla convessa di livello serve per ossigenare il vino
- Vero
- ✓ Falso

Nella produzione delle birre a fermentazione spontanea il mosto è esposto all'aria per favorire l'inoculo naturale rappresentato da lieviti e batteri lattici, che danno gusti decisamente aciduli
- ✓ Vero
- Falso

L'endocarpo dell'acino contiene i vinaccioli
- ✓ Vero
- Falso

La liqueur de tirage contiene zuccheri e lieviti
- ✓ Vero
- Falso

Il vino rosso ha una quantità di glicerina superiore al vino bianco
- Vero
- ✓ Falso

Vaniglia e burro fuso sono i classici profumi ceduti al vino bianco da una barrique usata per la prima volta
- ✓ Vero
- Falso

La tonalità tenue tra il verdolino e l'incolore può far presupporre la presenza di una decisa acidità ed un rapporto gustativo giocato sulle componenti di durezza
- ✓ Vero
- Falso

I polifenoli hanno proprietà protettive contro l'ossidazione
- ✓ Vero
- Falso

La distillazione è un processo fisico che permette di separare i componenti di una miscela con diverso punto di ebollizione
- ✓ Vero
- Falso

La cantina ideale deve avere una temperatura di 8-10 °C
- Vero
- ✓ Falso

Il fruttato non può essere ricondotto a profumo primario
- Vero
- ✓ Falso

Per equilibrio del vino si intende la piacevolezza derivante dalle componenti gustative, valutata in funzione della categoria.
- ✓ Vero
- Falso

Il guyot è un sistema di allevamento a spalliera
- ✓ Vero
- Falso

Sali, tannini e polialcoli compongono le durezze del vino
- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

I profumi primari non caratterizzano spiccatamente i vini molto maturi

- [x] Vero
- [ ] Falso

Un'ottima indagine olfattiva inizia con inspirazioni rapide, compulsive e ravvicinate nel tempo

- [ ] Vero
- [x] Falso

La difficoltà dell'esame olfattivo del vino consiste nel fatto che le sostanze odorose sono molto meno concentrate di ciò che si trova in natura e possono essere mascherate da altre componenti.

- [x] Vero
- [ ] Falso

L'olfatto è un senso fisico attraverso il quale la volatilità delle sostanze aromatiche colpisce la mucosa olfattiva

- [ ] Vero
- [x] Falso

I profumi retronasali si discostano da quelli percepiti per via diretta solo nella proporzione e nella quantità, non in qualità.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il profumo di noce secca è considerabile un terziario, frutto dell'ossidazione controllata del vino, con presenza di lieviti filmogeni

- [x] Vero
- [ ] Falso

Sono affermazioni corrette parlando di esame olfattivo del vino:

- [x] Distinguendo l'odore del vino in profumo e aroma, è il profumo che si avverte per via diretta
- [ ] I profumi terziari sono dovuti solo a fenomeni ossidativi frutto di scelte enologiche
- [ ] Il profumo di speziato che ricorda la vaniglia è tipico in quei vini ottenuti con maturazione filmogena, con "flor

Un vitigno coltivato su un terreno composto di grave (ciottoli) tende a far prevalere nel vino un profumo:

- [x] Vegetale
- [ ] Fruttato
- [ ] Vagamente fumè
- [ ] Animale

Sono affermazioni corrette parlando di esame olfattivo del vino:

- [ ] Con l'evoluzione, i profumi primari sono destinati a incrementare la loro riconoscibilità
- [x] L'integrità olfattiva è la purezza della definizione di una sfumatura odorosa riconducibile al vitigno e collegata, tra l'altro, alla sua tipicità
- [ ] L'odore di pietra focaia è procurato da una presenza eccessiva di composti solforosi e rameici nel vino

Il profumo fragrante nasce dalla fermentazione malolattica

- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 5 domande su 10

Nella produzione dello Champagne la seconda pressatura si chiama "taille": a quanti litri corrisponde?

- 450
- 550
- 600
- ✓ 500

Lo spumante extra dry è più dolce del dry

- Vero
- ✓ Falso

Negli spumanti millesimati possono essere impiegati, nella composizione della cuvée, anche vini di annate precedenti nella misura massima del 30%

- Vero
- ✓ Falso

Un vino frizzante rosso presenta una sovrapressione a 20°C di 1-2,5 atmosfere

- Vero
- ✗ Falso

Sono vini spumanti ottenuti da sola rifermentazione in bottiglia:

- Crémant de Bourgogne
- ✓ Champagne
- ✗ Asti
- Prosecco
- ✓ Trento
- Sekt
- ✓ Alto Adige Spumante Rosè
- Lambrusco Reggiano

Al termine del processo di presa di spuma, la pressione acquisita dal vino spumante DOP è minimo 3,5 atmosfere

- Vero
- ✗ Falso

L'autolisi sui lieviti non può prolungarsi oltre i sette anni.

- Vero
- ✓ Falso

Lo spumante extra-dry è più secco del dry

- ✓ Vero
- Falso

Qual è il profumo più tipico per uno Champagne Blanc de blancs da chardonnay?

- ✗ Ribes bianco
- Lime
- Pompelmo
- Lampone

Uno spumante Brut può contenere fino a 12 g/l di zuccheri

- Vero
- ✗ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 6 domande su 10

Come si chiama la rimozione dei germogli che si formano lungo il fusto della vite, non destinati a frutto?

- Cimatura
- Potatura estiva
- Spollonatura
- ✗ Degemmazione

Quale operazione è stata effettuata in questa vigna?

- Potatura verde
- Diradamento fogliare
- ✓ Cimatura
- Defoliazione

La Botrytis cinerea è una muffa che si sviluppa in particolar modo in zone caratterizzate da climi caldi

- Vero
- ✓ Falso

Il portainnesto è in grado di modulare il comportamento vegetale e produttivo della pianta

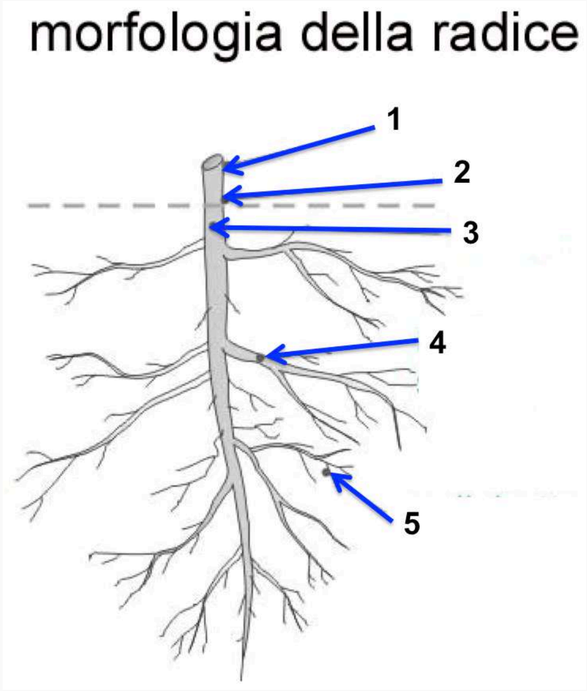
- Vero
- ✗ Falso

Il müller-thurgau trova difficoltà nel proprio sviluppo vegetativo se la temperatura media è compresa tra 13 e 15 °C?

- Vero
- ✓ Falso

Più aumenta il rapporto tra superficie della buccia e polpa, spostandosi a favore della buccia, maggiore sarà la ricchezza di polifenoli e di componenti aromatici.

- ✓ Vero
- Falso



Dov'è il fittone?

- 4
- ✓ 3
- 2
- 1

I lieviti indigeni o selvaggi trasformano più velocemente il fruttosio presente nella polpa dell'acino rispetto al glucosio

- ✗ Vero
- Falso

La vite è improduttiva fino a cinque anni, se il sottosuolo è in prevalenza calcareo.

- Vero
- ✓ Falso

Una scarsa umidità in vigna non consente alla vite di produrre zucchero

- Vero
- ✗ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Nelle birre Pilsner il flavour che resta dopo la deglutizione è spesso avvertibile come nota verde di luppolo

- [x] Vero
- [ ] Falso

L'aroma di malto d'orzo è più accentuato nelle birre scure

- [x] Vero
- [ ] Falso

In genere la birra non è filtrata

- [ ] Vero
- [x] Falso

Le metossipirazine presenti nella birra contribuiscono a creare profumi molto caratteristici, come cioccolato e cacao.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Nei birrifici si usano quattro tipi principali di lievito

- [ ] Vero
- [x] Falso

Questa birra subisce una seconda fermentazione in bottiglia:

- [ ] Ale
- [ ] Mild Ale
- [x] Gueuze
- [ ] Pils

Le Birre "pale ale" e "bitter" hanno un sapore amaricante molto intenso, nel qual caso è accettata anche una sensazione di astringenza.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Nella produzione delle birre a fermentazione spontanea il mosto è esposto all'aria per favorire l'inoculo naturale rappresentato da lieviti e batteri lattici, che danno gusti decisamente aciduli

- [x] Vero
- [ ] Falso

Barley Wine è una birra il cui colore può variare dal mogano un po' velato, all'ambrato più o meno scuro

- [x] Vero
- [ ] Falso

25 centilitri di birra lager, con gradazione alcolica del 5%, apporta quasi 105 kilocalorie

- [x] Vero
- [ ] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

L'anidride solforosa è un normale costituente del vino e si accumula anche con l'azione dei lieviti durante la fermentazione alcolica; quanti mg/l se ne possono generare?

- 25 mg/l
- 45 mg/l
- 55 mg/l
- ✓ 65 mg/l

Sono affermazioni corrette parlando di botti e barrique e del loro impiego nella produzione del vino:

- Non si usa più il legno di castagno per costruire le botti
- ✓ La sosta in legno consente ai tannini giovani provenienti dalle bucce di modificare la loro struttura
- ✓ I tannini ellagici provenienti dal legno sono meno aggressivi di quelli delle bucce
- Un vino ottenuto da maturazione in legno non deve esser miscelato con quello affinato in acciaio

Il vino rosso ha una quantità di glicerina superiore al vino bianco

- Vero
- ✓ Falso

La fase ossidativa dell'invecchiamento avviene in:

- Bottiglia/barrique
- Botte/barrique
- Contenitore di acciaio/bottiglia
- ✗ Bottiglia/botte

Il lievito più indicato per la fermentazione durante il processo della spumantizzazione è il Saccharomyces oviformis, perché resiste bene alla sovrapressione che si crea in bottiglia.

- ✓ Vero
- Falso

Un adeguato grado di acidità contribuisce a rendere più vivace il colore del vino, oltre che a influenzarne il gusto.

- ✓ Vero
- Falso

Vaniglia e burro fuso sono tra i classici profumi ceduti al vino da una botte in legno usata per la prima volta.

- ✓ Vero
- Falso

La fermentazione malolattica rende in vino più morbido e vivace

- ✗ Vero
- Falso

La fermentazione malolattica si svolge al meglio a una temperatura di 14-16 C°, così da trattenere tutti i profumi.

- ✗ Vero
- Falso

Sono responsabili degli odori di "topo" nel vino:

- Pirazine
- ✓ Piradine
- Aminoacidi
- Cadaverina

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

La birra esposta alla luce acquisisce profumi che ricordano l'aglio e la cipolla.

- ✓ Vero
- Falso

Il tappo di un vino spumante ottenuto con Metodo Classico non va presentato al cliente.

- Vero
- ✓ Falso

Quali affermazioni sono corrette parlando di servizio del vino al tavolo?

- I bicchieri utilizzatI dai commensali si ritirano dal tavolo senza impiegare il vassoio
- ✗ Il Franciacorta Satén si serve a una temperatura più alta dello zero dosage
- ✓ C'è anche del vino che gradisce essere servito con ghiaccio e limone
- Durante la decantazione, il decanter deve essere tenuto sollevato dal tavolo
- Il vino rosso frizzante non si serve nel classico ballon
- Il vino si può raffreddare passandolo velocemente nel congelatore
- ✓ Lo Sherry si mesce nella tradizionale copita
- ✗ Il secchiello che contiene il vino spumante si pone al centro del tavolo dei commensali

Al sommelier non compete il servizio dei sigari.

- Vero
- ✓ Falso

La birra Stout si serve a una temperatura di 8-10 °C

- Vero
- ✓ Falso

Una volta conclusa la decantazione del vino, la candela deve essere spenta soffiando sulla fiamma

- Vero
- ✓ Falso

Quale birra è indicata per questo bicchiere?

- Weiss Bier
- Ale
- Pils
- ✗ Stout

La temperatura di cantina ha una temperatura di conservazione che consente a tutti vini di essere proposti al tavolo senza altri interventi termici

- Vero
- ✓ Falso

Indiscutibilmente una bassa temperatura di cantina, al di sotto di 5°C, favorisce il rallentamento dell'azione ossidativa.

- Vero
- ✓ Falso

La temperatura ideale della cantina è di circa 18 °C

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

La presenza nel vino di un intenso sapore fresco, quasi acidulo, fa apparire il tannino meno astringente

- ✗ Vero
- Falso

Per equilibrio del vino si intende la piacevolezza derivante dalle componenti gustative, valutata in funzione della categoria.

- ✓ Vero
- Falso

Il primo termine della scala dei sali minerali è "moderatamente sapido".

- Vero
- ✓ Falso

Un tannino rugoso, accompagnato anche da un po' di sapore amarognolo e da un effetto pelosità del carciofo, potrebbe essere conseguente a?

- ✓ Uve troppo torchiate
- Uve non mature
- Uso di botti vecchie
- Eccessiva sosta in legno nuovo

Sono affermazioni false parlando di effetto tannico nel vino:

- I tannini producono anche sensazioni un po' soporifere
- ✓ Un vino spumante rosé ottenuto con pressatura diretta può presentarsi "moderatamente tannico"
- ✓ Un vino rosso non viene mai definito "poco tannico"
- Il tannino può lasciare una finale di bocca un po' amaricante

Nel vino rosato secco, più del rosso, l'intensità del gusto è correlata con la densità, lo spessore e la concentrazione del colore, oltre che con la tonalità.

- Vero
- ✓ Falso

Due vini pur contenendo la stessa quantità di zucchero residuo riescono a dare una differente sensazione di dolcezza

- ✓ Vero
- Falso

Il tannino accentua la sua rugosità, la sua astringenza e la secchezza a una bassa temperatura

- ✓ Vero
- Falso

Un'eccessiva presenza di SO2 nel vino ne inaridisce il gusto

- ✓ Vero
- Falso

Fa parte del gusto del vino:

- ✗ Mineralità
- Equilibrio gustativo
- Effetto termico
- ✓ Dolce

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

L'affinamento minimo sui lieviti per gli Champagne non millesimati è di 12 mesi

- Vero
- Falso ✓

Nella produzione dei vini spumanti dolci con Metodo Martinotti, per bloccare l'azione dei lieviti si interviene abbassando la temperatura del mosto fino a -4/-5 °C.

- Vero ✓
- Falso

Lo spumante non dosato può contenere zucchero residuo, aggiunto nel liqueur d'expédition, però con un limite di contenuto inferiore a 3 grammi litro

- Vero
- Falso ✓

Quale affermazione è vera?

- Nel Trento DOC è ammesso il pinot meunier ✓
- Nell'Oltrepo' Pavese Metodo Classico il vitigno dominante è il pinot nero ✓
- Nell'Oltrepo' Pavese Metodo Classico il vitigno dominante è lo chardonnay
- Nel Franciacorta Satén non è consentito l'impiego del pinot nero ✓
- Nel Colli Asolani Prosecco è ammesso l'uso dell'uva bianchetta
- L'Alta Langa Docg può essere ottenuto anche con il metodo ancestrale

La liqueur de dosage viene aggiunta alla cuvée, prima della presa di spuma

- Vero
- Falso ✓

Il metodo "soleras" è un passaggio del processo spumantistico

- Vero
- Falso ✓

Il "pied de cuve" è fondamentale per innescare la rifermentazione in bottiglia

- Vero
- Falso ✓

Lo spumante rosato ottenuto con il metodo del transfert (Marone-Cinzano) è più strutturato di quello ottenuto con il metodo classico

- Vero
- Falso ✓

Quali affermazioni sono corrette parlando di vini spumanti e frizzanti?

- Il vino spumante può essere gassificato ✓
- Il vino frizzante deve avere una sovrapressione minima di 2,5 bar
- Il liqueur de tirage contiene anche sostanze minerali ✓
- I vini frizzanti si ottengono solo con il metodo Charmat
- Nella produzione dei vini spumanti DOCG la sboccatura deve avvenire à la volée
- Lo spumante Brut nature può contenere residuo zuccherino ✓

Uno spumante brut ha una quantità di zuccheri inferiore a 5 g/l

- Vero
- Falso ✓

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

I gradi Babo si riferiscono a:

- Peso specifico del succo dell'uva
- Contenuto di alcol etilico
- ✓ Contenuto di zuccheri
- Contenuto di acidi

Qual è il nome di questo sistema di allevamento della vite?

- Guyot bilaterale
- Cordone speronato
- Alberello
- ✓ Alberello pantesco

La maturazione del grappolo dell'uva in pianta non dipende dalla superficie fogliare esposta.

- Vero
- ✓ Falso

I vitigni autoctoni sono:

- ✓ Originari di una determinata zona
- Di antica provenienza francese e tedesca
- Gli unici autorizzati per la produzione di vini DOCG
- Quelli coltivati solo in Italia

L'altitudine del vigneto non condiziona la maturazione dell'uva

- Vero
- ✓ Falso

La fillossera è un insetto che distrugge le foglie della vite europea

- Vero
- ✓ Falso

L'uva cannonau, coltivata con successo in Sardegna, ha una maturazione precoce

- Vero
- ✓ Falso

La buccia dell'acino è ricca di acidi, soprattutto nella pruina

- Vero
- ✓ Falso

Nella viticoltura biodinamica ha ripreso vigore una vecchia pratica, quella del sovescio: semina di una coltura (leguminose, crucifere, graminacee) tra i filari; cosa apporta?

- ✓ Migliora presenza di humus
- Diminuisce la presenza di insetti
- ✓ Rischio di malattie fungine in caso di errata lavorazione
- Minor impiego di tempo per la lavorazione del vigneto
- ✓ Migliora la struttura e la porosità del terreno

Il rittochino è un sistema di potatura della vite

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Una bella schiuma è comunque indice di qualità

- [x] Vero
- [ ] Falso

Le Pils sono birre ad alta fermentazione

- [ ] Vero
- [x] Falso

Ha un tipico gusto/flavor acidulo?

- [ ] Ale
- [x] Lambic
- [ ] Pils
- [ ] Mild Ale
- [x] Kriek

La schiuma di una birra Lager deve essere in genere più abbondante della Pilsner

- [ ] Vero
- [x] Falso

Nei birrifici si usano quattro tipi principali di lievito

- [ ] Vero
- [x] Falso

È una birra con un tipico retrogusto acidulo:

- [ ] Ale
- [x] Lambic
- [ ] Pils
- [ ] Mild Ale

Per le birre Pilsener la spuma deve essere abbondante, 3-4 dita, anzi deve anche traboccare dal bordo del bicchiere

- [ ] Vero
- [x] Falso

Le Ale sono birre ad alta fermentazione

- [x] Vero
- [ ] Falso

La birra a fermentazione spontanea come la Framboise è ideale come aperitivo

- [x] Vero
- [ ] Falso

Le metossipirazine presenti nella birra contribuiscono a creare profumi molto caratteristici, come cioccolato e cacao.

- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 24/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

L'albeisa è la tradizionale bottiglia per il Barolo, non si usa per il Barbaresco.

- Vero
- ✓ Falso

La bottiglia del Whisky è presentata alla sinistra dell'ospite

- ✓ Vero
- Falso

Per quale birra è più indicato questo bicchiere?

- Pale Ale
- Birra Trappista
- ✓ Weiss Bier
- Birra Alt ambrata

In caso di servizio del vino al bicchiere usando il Coravin da una bottiglia da cui è già stato servito il vino a un cliente, non è necessario versarne un po' al nuovo cliente per attenderne il consenso.

- ✗ Vero
- Falso

Quando si svita la gabbietta che trattiene il sughero del vino spumante, è più elegante contenere il tappo con il palmo della mano piuttosto che con il solo pollice

- Vero
- ✓ Falso

È buona norma aprire le bottiglie dei vini rossi affinati a lungo in bottiglia tante ore prima quanti sono gli anni trascorsi dalla vendemmia. Ad esempio: 6 anni, 6 ore prima.

- Vero
- ✓ Falso

La temperatura ideale della cantina deve essere compresa tra:

- ✓ 11-15 °C
- 10-13 °C
- 14-16 °C
- 12-17 °C

Quale vino è indicato per questo calice?

- Marsala dolce
- ✓ Spumante bianco dolce da uva aromatica
- Spumante Extra-dry
- Spumante Brut millesimato

Un vino liquoroso può prestarsi anche a essere servito come aperitivo

- ✓ Vero
- Falso

La temperatura di servizio di uno spumante Demi-sec è:

- 10-12 °C
- 6-8 °C
- ✗ 4-6 °C
- 8-10 °C

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Un vino rosso "maturo" deve avere sempre tannicità moderata e spiccate doti di morbidezza

- Vero
- ✓ Falso

Quale affermazione sui tannini è falsa?

- ✗ "Poco tannico" si può riscontrare raramente in alcuni vini bianchi, nei vini rosé, fermi o spumanti, e nei vini bianchi ottenuti per macerazione.
- ✓ I tannini non contribuiscono a determinare la struttura del vino
- "Astringente" identifica un effetto gustativo che determina una irrimediabile anomalia
- Il tannino può lasciare un finale di bocca più o meno amaricante

È un'azione prodotta dall'effetto pseudocalorico

- Aumento azione rinfrescante della saliva
- Effetto vasocostrittore
- Crea sinergia con la durezza dei tannini
- ✓ Può accentuare l'effetto di morbidezza

Un vino che ha un effetto alcolico, pur avendo un tenore alcolico scarso, è da ritenersi un'anomalia

- Vero
- ✓ Falso

L'etanolo è il diretto responsabile dell'effetto pseudocalorico

- ✓ Vero
- Falso

Sono effetti creati dalla bassa temperatura di servizio del vino:

- Aumento dell'intensità olfattiva
- ✓ Aumento del gusto amaro
- ✓ Diminuzione dell'effetto calorico dell'alcol
- ✓ Minore sensazione di pastosità
- Aumento della sensazione di pizzicore
- Aumenta la visione della limpidezza

I sapori del vino non sono la rappresentazione di tutti i suoi gusti

- ✓ Vero
- Falso

La consistenza del vino si valuta solo durante l'esame gusto-olfattivo

- Vero
- ✓ Falso

Il primo termine della scala degli acidi è "moderatamente fresco".

- Vero
- ✓ Falso

La sapidità ravviva, ma non arrichisce, il gusto del vino

- Vero
- ✓ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

In Valle d'Aosta è autorizzato l'impiego della menzione Vin de pays

- [x] Vero
- [ ] Falso

Quanti sono i vitigni, tra quelli qui elencati, che non possono essere menzionati nell'etichetta dei vini non rientranti nella categorie DO e IG? Dolcetto, Barbera, Aleatico, Merlot, Chardonnay

- [ ] Tutti
- [ ] Nessuno
- [ ] 1
- [ ] 2
- [x] 3
- [ ] 4

L'indicazione "vino novello" è obbligatoria nei vini DOC

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il gamay è un vitigno che può essere indicato in etichetta dei vini non DO (Denominazione Origine) e IGT

- [ ] Vero
- [x] Falso

Per quanto riguarda i "vini spumanti varietali" la legge consente di indicare il solo nome "Pinot" al posto di pinot blanc, pinot noir, pinot meunier e pinot gris

- [x] Vero
- [ ] Falso

La gradazione alcolica del vino è regolamentata dai disciplinari di produzione, che nella classificazione DOCG stabilisce il titolo alcolometrico minimo e massimo

- [ ] Vero
- [x] Falso

I vini varietali sono?

- [ ] DOP
- [x] Senza origine
- [ ] DOC
- [ ] IGP

Le etichette dei vini DOCG devono riportare obbligatoriamente l'annata di produzione

- [x] Vero
- [ ] Falso

Le etichette di tutti i vini devono riportare l'annata di produzione

- [ ] Vero
- [x] Falso

Quali affermazioni relative alla legislazione del vino sono false?

- [ ] La menzione "vigna" può essere utilizzata per DOP e IGP
- [ ] La menzione "Superiore" non può essere abbinata alla menzione Riserva
- [x] I disciplinari di produzione delle DOP regolamentano sempre la gradazione alcolica minima del vino
- [x] I vini Generici o Varietali hanno una loro regolamentazione geografica

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Le uve a bacca scura non contengono flavanoli

- Vero
- ✓ Falso

La temperatura ottimale di sviluppo della Botrytis cinerea è:

- 12-18 °C
- ✗ 14-20 °C
- 8-16 °C
- 18-25 °C
- 24-31 °C

Nella viticoltura moderna lo zucchero più importante dell'uva, in grado di creare le condizioni per ottenere vini passiti, è il saccarosio.

- Vero
- ✓ Falso

Nella vinificazione "biologica" l'uso del tannino in polvere è autorizzato con particolari limitazioni.

- Vero
- ✓ Falso

Gli acidi fenolici sono dei costituenti dei tannini

- Vero
- ✗ Falso

Il contenuto medio di acidi nel mosto è:

- ✓ 0,5-1,5%
- 10-15%
- 5-15%

Le sostanze minerali sono contenute soprattutto nei vinaccioli

- Vero
- ✓ Falso

La sgrondatura è utilizzata per eliminare:

- Fecce
- ✓ Vinacce
- Raspi
- Vinaccioli

La malvidina è una sostanza colorante presente nelle uve a bacca bianca raccolte tardivamente

- ✗ Vero
- Falso

Gli enzimi contribuiscono alla creazione dei profumi.

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 6 domande su 10

Il Gin è un distillato di "vino di ginepro"

- Vero
- ✓ Falso

Il Cognac è un distillato di vino rosso prodotto nel sud-ovest della Francia.

- ✗ Vero
- Falso

Il “Low Wine” contiene in genere alcol nella misura del 4-6%

- ✗ Vero
- Falso

Quali sono i distillati la cui materia prima è la frutta?

- ✗ Mezcal
- Rum
- Kirsch
- ✓ Calvados

I liquori si ottengono solo con infusione in alcol etilico, a freddo.

- Vero
- ✓ Falso

Il “proof americano” corrisponde a una percentuale di alcol di?

- 0,4%
- ✓ 0,5%
- 0,3%
- 0,6%

L’alambicco Charentaise è tradizionalmente impiegato per distillare:

- ✓ Cognac
- Armagnac
- Rum
- Grappa

Una fettina di lime da intingere in un po' di polvere di caffè è un buon accompagnamento per un Rum invecchiato

- ✓ Vero
- Falso

La Tequila, trasparente e limpida, che cola dall'alambicco si chiama "Plata"

- Vero
- ✗ Falso

Il Whisky Pure Malt è a tutti gli effetti un Vatted.

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Più alta è la temperatura di servizio, più irruente è l'uscita dell'anidride carbonica

- [x] Vero
- [ ] Falso

Con l'affinamento in bottiglia un vino rosso potrebbe incrementare la sua trasparenza

- [x] Vero
- [ ] Falso

La trasparenza è la proprietà di un vino di riflettere la luce da cui è investito.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Se il vino presenta visivamente dell'effervescenza non si deve valutare la consistenza

- [x] Vero
- [ ] Falso

Nel vino rosso secco è il tannino la sostanza più determinante nel dare la consistenza

- [ ] Vero
- [x] Falso

L'osservazione della consistenza consente di trarre informazioni utili sulle sostanze estrattive

- [x] Vero
- [ ] Falso

Se all'esame visivo un vino è cristallino, dal colore dorato e consistente, che cosa ci si può aspettare?

- [ ] Vino giovane, non molto ricco in alcol, sostanze estrattive limitate, sapore fresco e vivace, spiccata fragranza floreale e fruttata
- [ ] Vino maturo con intenso profumo di miele, frutta secca, confetture e spezie, esuberante in alcol, con equilibrio gustativo spostato su morbidezza/dolcezza
- [ ] Vino con profumi di erbe aromatiche, con tono olfattivo erbaceo e fruttato, fresco al gusto e alcol poco presente nel costruire le morbidezze
- [x] Vino evoluto, non necessariamente maturo; probabile passaggio in barrique; profumo di frutta matura, confettura, impreziosito da spezie dolci, morbido al gusto, con ricchezza alcolica, sapidità evidente e finale di buona durata

Non è escluso che il colore giallo dorato sia correlabile a un vino in avanzato stato di ossidazione

- [x] Vero
- [ ] Falso

Glucosio, fruttosio e dextrane non contribuiscono ad arricchire la consistenza

- [ ] Vero
- [x] Falso

Un Barolo con consistenza viscosa presenta un problema, mentre per un Porto può rappresentare la normalità.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

In un pranzo informale, se c'è un prelato ha la precedenza assoluta al servizio

- ✓ Vero
- Falso

I vini rosati strutturati si servono da 12 a 14 °C

- ✓ Vero
- Falso

Scegli il bicchiere migliore per ogni vino (non tenere conto del colore del vino della foto): Colli Orientali del Friuli Chardonnay con sosta in barrique, poi 3 anni in bottiglia Barolo Riserva invecchiato 25 anni Bolgheri Sassicaia invecchiato 30 anni Montrachet AOC invecchiato 18 anni

- Bicchiere 4 Bolgheri Sassicaia, Bicchiere 3 Barolo Riserva, Bicchiere 1 Montrachet, Bicchiere 2 Colli Orientali del Friuli Chardonnay
- ✗ Bicchiere 1 Bolgheri Sassicaia, Bicchiere 2 Montrachet, Bicchiere 4 Colli Orientai del Friuli Chardonay, Bicchiere 3 Barolo Riserva
- Bicchiere 1 Barolo Riserva, Bicchiere 2 Colli Orientali del Friuli Chardonnay, Bicchiere 3 Bolgheri Sassicaia, Bicchiere 4 Montrachet
- Bicchiere 2 Colli Orientali del Friuli Chardonnay, Bicchiere 1 Montrachet, Bicchiere 3 Bolgheri Sassicaia, Bicchiere 4 Barolo Riserva

Dopo che il commensale si è accomodato, il Sommelier deve chiedere se gradisce acqua naturale o frizzante

- ✓ Vero
- Falso

Il sommelier non verifica la qualità del tappo a vite.

- ✗ Vero
- Falso

La caraffatura non si effettua per i vini spumanti.

- ✗ Vero
- Falso

Al sommelier non compete il servizio delle bibite agli eventuali minorenni presenti al tavolo

- Vero
- ✓ Falso

L'associazione Italiana Sommelier è stata costituita a Milano il 7 luglio 1965

- ✓ Vero
- Falso

Nel tastevin, la bolla convessa di livello serve per ossigenare il vino

- Vero
- ✓ Falso

Nella successione dei piatti, si possono anche abbinare ad ogni portata solo spumanti, diversi per tipologia e carattere

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Per quali, tra i vini indicati, è possibile non indicare in etichetta le diciture, e cioè evitare di scrivere DOC, DOCG, DOP, AOC, AOP?

- [x] Porto
- [x] Champagne
- [ ] Chianti
- [ ] Barolo
- [x] Asti
- [x] Franciacorta

In etichetta è obbligatorio indicare la presenza di anidride carbonica

- [ ] Vero
- [x] Falso

Nel caso di vini dolci è obbligatorio indicare se amabile o dolce, però solo se DOC, DOCG

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il termine Classico indica un vino con periodo di maturazione in legno più lungo

- [ ] Vero
- [x] Falso

Quale vitigno può essere indicato nell'etichetta di un vino varietale o senza denominazione?

- [x] Cabernet
- [ ] Aleatico
- [ ] Barbera
- [x] Cabernet franc

Il termine Classico indica un vino ottenuto esclusivamente con uve autoctone

- [ ] Vero
- [x] Falso

Quanti sono i vitigni, tra quelli qui elencati, che non possono essere menzionati nell'etichetta dei vini non rientranti nella categorie DO e IG? Dolcetto, Barbera, Aleatico, Merlot, Chardonnay

- [ ] Tutti
- [ ] Nessuno
- [ ] 1
- [ ] 2
- [x] 3
- [ ] 4

Il gamay è un vitigno che può essere indicato in etichetta dei vini non DO (Denominazione Origine) e IGT

- [ ] Vero
- [x] Falso

È obbligatorio riportare In etichetta l'indicazione dell'imbottigliatore

- [x] Vero
- [ ] Falso

La presenza di una sovrappressione di anidride carbonica di 1,1 atmosfere equivale a vino frizzante?

- [x] Vero
- [ ] Falso

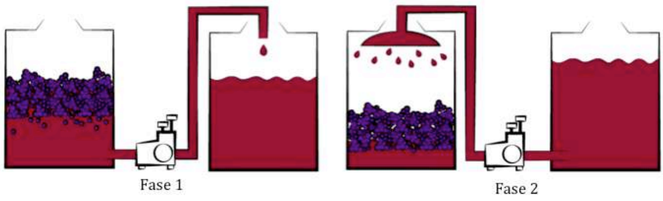
Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10



Nella vinificazione in rosso, la ricerca dell'estrazione dei migliori componenti fenolici e del carattere fruttato più espressivo è una pratica consueta, come si chiama quella qui visualizzata?

- ✗ Rimontaggio
- Follatura
- Delestage

L'azione della Botrytis cinerea sull'acino si blocca quando la tempertura arriva a:

- 10 °C
- 8 °C
- ✓ 4 °C
- 12 °C

Il potenziale antocianico dipende molto dal vitigno e in secondo ordine dalla maturazione dell'acino

- ✓ Vero
- Falso

La maturazione fenolica dell'uva precede quella aromatica

- Vero
- ✓ Falso

La sintesi degli zuccheri avviene grazie alla fotosintesi clorofilliana

- ✓ Vero
- Falso

Le sostanze tanniche sono presenti soprattutto:

- Nella polpa e nella buccia
- ✓ Nella buccia e nel raspo
- Nella polpa e nei vinaccioli

Parlando di enologia quali affermazioni sono corrette?

- ✓ Gli enzimi favoriscono l'illimpidimento del mosto
- La presenza di azoto nel mosto crea problemi alla fermentazione secondaria
- I lieviti non hanno bisogno di sostanze azotate
- ✓ La decantazione del mosto avviene senza l'ausilio di chiarificanti

Gli antociani si estraggono con più facilità:

- Alla fine della fermentazione alcolica
- Dopo numerosi rimontaggi
- Inoculando molta anidride solforosa
- ✓ Nei primi giorni di contatto bucce/mosto

I vini rosati si ottengono da una vinificazione con parziale macerazione delle bucce.

- ✓ Vero
- Falso

Gli acidi organici più abbondanti nelle uve sono:

- ✓ Tartatico e malico
- Succinico e citrico
- Citrico e tartarico

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 7 domande su 10

Il Rum invecchiato può essere accompagnato con frutta tropicale disidratata

- ✓ Vero
- Falso

Quali sono i distillati la cui materia prima è la frutta?

- ✓ Mirabelle
- ✓ Armagnac
- Vodka
- Gin

Nella distillazione del Cognac, una volta ottenuto la “bonne chauffe”, si ripassa nuovamente nel distillatore per ottenere il “bruillis”

- ✗ Vero
- Falso

La Grappa è un distillato ottenuto da vinacce

- ✓ Vero
- Falso

La Chartreuse è un distillato dal gusto dolce

- Vero
- ✓ Falso

Sono distillati ottenuti dal vino:

- ✓ Armagnac
- Calvados
- Brandy
- Cognac
- ✗ Sherry
- ✗ Marc de Champagne

I "caipira" sono dei lieviti spontanei usati per la fermentazione da cui si ottiene la materia prima per distillare il Rum agricolo

- Vero
- ✗ Falso

La Tequila giovane si serve alla stessa temperatura della Tequila Muy Anejo

- Vero
- ✓ Falso

I distillati non sono assoggettati a refrigerazione per evitare la perdita del loro patrimonio aromatico.

- Vero
- ✓ Falso

La Sambuca è aromatizzata anche con i fiori di sambuco

- ✓ Vero
- Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 6 domande su 10

Un'olfazione intensa, prolungata e continua può portare ad una momentanea perdita di sensitività

- ✓ Vero
- Falso

E considerato un aroma da clima caldo?

- Fragola acidula
- ✗ Ciliegia
- Eucalipto
- Felce

Un vino bianco molto evoluto può presentare un profilo olfattivo giocato su profumi di frutta a guscio, fiori secchi e sentori empireumatici e speziati

- ✓ Vero
- Falso

Il guaiacolo è responsabile del profumo di liquirizia e pepe nero nel vino.

- Vero
- ✓ Falso

Sono affermazioni corrette parlando di esame olfattivo del vino:

- ✗ Nel Sauvignon blanc il profumo che ricorda il bosso è meno fine in qualità rispetto al riconoscimento di foglia di pomodoro
- Il descrittore "fragrante" appartiene alla famiglia degli aromi terziari
- Sono i mercaptani a sviluppare nel Sauvignon il tono olfattivo di erbaceo
- ✓ Se prevalgono i profumi terziari è più difficile riconoscere il vitigno di origine del vino
- Il profumo e/o il flavor di ciliegia può ricordare il gusto dell'acido succinico
- ✓ Il geraniolo conferisce al vino il profumo che ricorda la Rosa

È provato scientificamente che l'uomo, opportunamente allenato, può riconoscere quasi 200 profumi .

- ✗ Vero
- Falso

L'ambiente pedoclimatico (terroir) in cui vive il vitigno dà profumi tipici al vino; nella Valle del Reno il riesling renano acquista un particolare profumo di:

- Idrocarburi
- Foglia di pomodoro
- Pietra focaia
- ✗ Litchi

La determinazione della qualità olfattiva è una percezione.

- Vero
- ✓ Falso

In riferimento alla consistenza, quale affermazione è corretta?

- Si valuta anche nella degustazione del vino frizzante
- Un vino consistente sarà ricco di aromi primari
- ✓ Può offrire un'idea della struttura del vino
- Anticipa la persistenza gusto-olfattiva dei vini bianchi

Sono profumi che nella gioventù del vino possono spesso essere aggettivabili con il termine "fragrante":

- empireumatico, speziato
- pasticceria, fruttato
- ✓ Floreale, fruttato
- Floreale, speziato

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

Dopo che il commensale ha scelto la tipologia di acqua che desidera bere, il Sommelier deve chiedere se la gradisce a temperatura ambiente o refrigerata

- [x] Vero
- [ ] Falso

La temperatura di servizio per il vino passito oscilla tra:

- [ ] 10-12 °C
- [ ] 8-14 °C
- [x] 10-16 °C

Nel tastevin le 8 perle concave servono per la valutazione del colore dei vini bianchi

- [ ] Vero
- [x] Falso

Il taglio corretto della capsula deve essere fatto nella parte inferiore del cercine (anello) della bottiglia.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il secchiello del ghiaccio destinato a raffreddare il vino rosato deve contenere ¾ di ghiaccio e ¼ di acqua

- [ ] Vero
- [x] Falso

Nella successione dei piatti, si possono anche abbinare ad ogni portata solo spumanti, diversi per tipologia e carattere

- [x] Vero
- [ ] Falso

La glacette serve per raffreddare il vino a tavola

- [ ] Vero
- [x] Falso

I bicchieri di vino già utilizzati dai commensali sono tolti dal tavolo da sinistra del. commensale

- [ ] Vero
- [x] Falso

La bottiglia del vino è presentata alla sinistra dell'ospite.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Tradizionalmente l'Orvieto DOC era imbottigliato nella tipica "pulcianella"

- [x] Vero
- [ ] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Quale affermazione è corretta parlando di vini liquorosi?

- ✓ Il vino liquoroso può essere arricchito di mistella
- Non si può usare il mosto cotto
- ✓ Si può effettuare la concentrazione a freddo
- Non si possono usare le uve aromatiche
- ✓ C'è una differenza nella concentrazione zuccherina tra vini liquorosi secchi o dry e gli altri
- In degustazione la mistella ha gusto dolce, profumi di uva passa, dattero secco e miele di castagno

La sigla LBV identifica una tipologia di Porto non maturato in legno

- Vero
- ✓ Falso

Il Marsala fa parte dei vini "conciati", ma il Marsala Vergine non lo è.

- ✓ Vero
- Falso

I "vini di ghiaccio" risultano di grande qualità in Canada, Austria e Germania. Quali uve sono impiegate?

- ✓ Gewürztraminer
- Pinot bianco
- Riesling
- Sémillon
- ✗ Muscat

La mistella è usata nella produzione di:

- ✓ Marsala
- Sherry
- ✓ Pineau des Charentes
- Banyuls

È definito "vin de liqueur" perché ha subito un'aggiunta di un distillato:

- ✓ Floc de Gascogne
- Pomace Brandy
- Fiefs Vendéens
- Barsac

Il Madera è un vino passito spagnolo

- Vero
- ✓ Falso

I vini liquorosi si possono ottenere solo da uve a bacca bianca

- Vero
- ✓ Falso

Gli aspetti essenziali e caratterizzanti del vino Porto sono:

- ✓ Blocco della fermentazione alcolica con aggiunta di acquavite d'uva
- ✓ Tra le uve a bacca rossa si utilizza anche il tempranillo, qui chiamato tinta roriz
- La versione più pregiata è il Ruby
- Il metodo soleras è obbligatorio
- ✓ Matura obbligatoriamente in legno
- ✓ È prodotto solo nei vigneti situati nell'alta Valle del Douro
- Il Ruby ha gusto dolce, il Tawny ha gusto secco

Nella produzione del Madeira il processo di riscaldamento nelle estufas avviene a 40-50 °C per minimo 90 giorni

- Vero
- ✗ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 19/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

La fermentazione malolattica non produce energia.

- ✓ Vero
- Falso

I vini rosati si ottengono da una vinificazione con parziale macerazione delle bucce.

- ✓ Vero
- Falso

La zona centrale dell'acino, intorno ai vinaccioli, è ricca di zuccheri

- Vero
- ✓ Falso

Gli antociani determinano anche il colore dei vini bianchi

- ✗ Vero
- Falso

Durante la fermentazione le vinacce tendono a depositarsi sul fondo del fermentatore

- Vero
- ✓ Falso

Le uve senza semi si chiamano "apianum"

- Vero
- ✓ Falso

Gli acidi più abbondanti nelle uve sono:

- Succinico e acetico
- Malico e succinico
- ✓ Tartarico e malico
- Lattico e citrico

Sono affermazioni corrette parlando di vinificazione in bianco:

- ✓ Nella criomacerazione il mosto, con gli acini interi, si raffredda fino a 0-2 °C
- Si ottiene il mosto fiore, ma non il vino fiore
- La temperatura di fermentazione è uguale a quella utilizzata nella vinificazione in rosso
- ✓ Si possono aggiungere lieviti selezionati

Soprattutto il calcio ha il potere di provocare intorpidimenti e instabilità al colore del vino.

- ✓ Vero
- Falso

La fermentazione alcolica avviene in un ambiente privo di ossigeno.

- Vero
- ✗ Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Ecco le domande a cui non hai risposto correttamente:

Il Whiskey è prodotto in Scozia

- Vero
- Falso

Stampa le domande errate del quiz

Prova di nuovo questo quiz

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 10 domande su 10

L'ambiente pedoclimatico (terroir) in cui vive il vitigno dà profumi tipici al vino; nelle Langhe il nebbiolo acquista un particolare profumo di:

- Rosa
- ✓ Viola appassita
- Pepe nero
- Foglia di tabacco

Se prevalgono completamente i profumi secondari e terziari, può essere più difficile riconoscere l'uva di origine

- ✓ Vero
- Falso

C'è una certa relazione tra il terreno in cui la vite affonda le radici e i profumi che possono presentarsi nel vino

- ✓ Vero
- Falso

L'eugenolo dà profumo che ricorda il chiodo di garofano

- ✓ Vero
- Falso

Sono affermazioni corrette parlando di profumo del vino

- Tutti i profumi presenti nel vino si avvertono alla temperatura di 8°C
- ✓ È inopportuno e non produce vantaggi roteare insistentemente il calice e annusare ripetutamente il vino senza lasciare intercorrere almeno quindici/venti secondi tra i vari passaggi
- La variabilità olfattiva non è influenzata dalla pressione atmosferica

In riferimento alla consistenza, quale affermazione è corretta?

- Si valuta anche nella degustazione del vino frizzante
- Un vino consistente sarà ricco di aromi primari
- ✓ Può offrire un'idea della struttura del vino
- Anticipa la persistenza gusto-olfattiva dei vini bianchi

Il geraniolo conferisce al vino un profumo di rosa.

- ✓ Vero
- Falso

I caratteri aromatici del Riesling e del Moscato si esprimono al meglio solo nella stessa fase d'evoluzione, ossia all'inizio.

- Vero
- ✓ Falso

Un'intensità olfattiva "molto intenso" è anticipatrice di una complessità olfattiva "ampia"

- Vero
- ✓ Falso

La tipicità si riallaccia a due fattori determinanti per il profumo del vino?

- Vitigno e tecnica di vinificazione
- ✓ Vitigno e zona di produzione
- Zona e tradizione di coltivazione
- Zona e tecnica di vinificazione

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 21/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Il termine "Crémant" indica un vino spumante non sottoposto a rifermentazione in bottiglia

- Vero
- ✓ Falso

Nello spumante ha la capacità di intervenire negativamente sullo sviluppo della spuma e dell'effervescenza:

- Acido malico
- ✓ Glicerolo
- Sostanze minerali
- Flavonoide

Lo chardonnay è il vitigno più impiegato nella produzione degli spumanti Metodo Classico

- Vero
- ✗ Falso

Nella designazione del vino spumante Conegliano Valdobbiadene Prosecco è consentito riportare l'annata di raccolta, purché il prodotto sia ottenuto con almeno l'85% di vino dell'annata di riferimento

- ✓ Vero
- Falso

Lo spumante sec o dry può contenere tra i 15 e i 35 g/l di zucchero

- Vero
- ✓ Falso

Il "vin de dégorgement" viene filtrato e impiegato per rifare la cuvée

- Vero
- ✓ Falso

Con il metodo transfert (Marone-Cinzano) non è possibile ottenere un vino spumante dolce

- Vero
- ✓ Falso

La data di sboccatura è obbligatoria nell'etichetta degli spumanti

- Vero
- ✓ Falso

Nella produzione dei vini spumanti dolci con Metodo Martinotti, per bloccare l'azione dei lieviti si interviene abbassando la temperatura del mosto fino a -4/-5 °C.

- ✓ Vero
- Falso

Quale affermazione è vera?

- ✓ Nel Trento DOC è ammesso il pinot meunier
- ✓ Nell'Oltrepo' Pavese Metodo Classico il vitigno dominante è il pinot nero
- ✓ Nel Franciacorta Satén non è consentito l'impiego del pinot nero
- Il Crémant de Bourgogne si ottiene con meunier
- ✓ Nel Colli Asolani Prosecco è ammesso l'uso dell'uva bianchetta
- Non possono essere ottenuti vini spumanti DOP se si impiega il metodo ancestrale

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 18/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 6 domande su 10

Il guyot è un sistema di allevamento a spalliera

- [x] Vero
- [ ] Falso

In Europa, nei territori vitati posti intorno al 50° parallelo, i vitigni a bacca bianca come il gewürztramier e il riesling sviluppano profumi molto intensi.

- [x] Vero
- [ ] Falso

L'escursione termica tra temperatura notturna e diurna favorisce:

- [ ] Maturazione delle sostanze polifenoliche
- [x] Concentrazione di sostanza aromatiche
- [ ] Concentrazione di lieviti indigeni
- [ ] Diminuzione dell'acido malico

L'alberello pantesco è un sistema di allevamento della vite a potatura lunga

- [ ] Vero
- [x] Falso

I lieviti indigeni si trovano sulla buccia, quelli selvaggi sui raspi

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il prolungarsi della maturazione della buccia dell'acino favorisce l'accumulo delle sostanze aromatiche

- [x] Vero
- [ ] Falso

Una forte escursione termica aiuta a concentrare i flavoni nelle uve a bacca bianca

- [x] Vero
- [ ] Falso

"Vieilles vignes", cioè "vecchie vigne", se indicate in etichetta, significa che le vigne che hanno prodotto le uve di quel vino hanno un'età minima di 30 anni

- [x] Vero
- [ ] Falso

L'acido tartarico è l'acido più abbondante nelle uve mature

- [x] Vero
- [ ] Falso

L'uva chardonnay ha una maturazione tardiva

- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 22/03/2024

Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

Nell'elaborazione del Porto Tawny si sviluppa la "flor"

- Vero
- ✓ Falso

Quale affermazione non è corretta parlando di vini liquorosi?

- Il vino liquoroso, come il Marsala, può essere arricchito di mistella
- ✓ È obbligatorio l'uso il mosto cotto
- Si può effettuare la concentrazione a freddo
- ✓ Non si possono usare le uve a bacca nera
- ✓ Non è previsto il gusto dry
- In degustazione l'MCR ha gusto dolce, profumi di uva passa, dattero secco e miele di castagno

Nell'elaborazione del Porto Tawny 30 anni non si sviluppa la "flor"

- ✓ Vero
- Falso

I "vini di ghiaccio" risultano di grande qualità in Canada, Austria e Germania. Quali uve sono impiegate?

- ✓ Gewürztraminer
- Pinot bianco
- ✓ Riesling
- Sémillon
- Muscat

Quali affermazioni sono errate parlando di vino dolce e/o liquoroso?

- ✓ Il Porto è ottenuto con uve sovramaturate fuori dalla pianta
- ✓ Estufas è un'uva a bacca bianca impiegata per ottenere il Madeira Sercial
- Il Tokaji Aszù Eszencia è ottenuto solo da uve botritizzate
- ✓ La maggior parte dei vini liquorosi è ottenuta con appassimento forzato delle uve
- Il Marsala Vergine si ottiene da solo uve bianche

Qual è la tipologia che presenta il gusto più secco e sapido?

- Sherry Fino
- Sherry Amontillado
- ✓ Manzanilla
- Sherry Palo Cortado

La mistella è usata nella produzione di:

- ✓ Marsala
- Sherry
- Pineau des Charentes
- Banyuls

Il Cladosporium cellare è:

- Una muffa che attacca in vigna la buccia delle uve destinate a produrre il Tokaji
- Una muffa che attacca la buccia delle uve poste sulle stuoie per la produzione del Vin Santo
- ✓ Una muffa che forma un velo sulla superficie del vino, soprattutto nella produzione del Tokaj Aszù
- Una muffa che sviluppa un velo sulla superficie del vino Sherry Oloroso

Una forte insolazione e ventilazione durante la fase di appassimento delle uve in pianta esaltano la concentrazione dei componenti balsamici e floreali

- Vero
- ✓ Falso

Il Vermouth è un vino a cui è stato aggiunto alcol, ma non aromi

- Vero
- ✓ Falso

Associazione Italiana Sommelier
e-ducational

Logout

francesco.ercolani

Prossimi quiz d'esame
» Quiz delle 20:30 del 25/03/2024

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Hai risposto correttamente a 8 domande su 10

Sono prodotti ottenuti dalla fermentazione alcolica:

- [x] Alcol etilico
- [x] Acido succinico
- [ ] Profumo minerale
- [ ] Antociani
- [x] Aldeide acetica
- [ ] Leucoantociani

Parlando di enologia quali affermazioni sono false?

- [x] L'anidride solforosa è addizionata al mosto sotto forma di metabisolfito di rame
- [ ] La bassa temperatura del mosto (6° - 8°C) aumenta la solubilità delle particelle solide
- [x] La decantazione del mosto avviene con l'ausilio di chiarificanti
- [ ] La correzione del grado zuccherino del mosto può essere anche diminutiva

Il mosto fiore è privo di vinacce.

- [x] Vero
- [ ] Falso

Gli acidi organici più abbondanti nelle uve sono:

- [x] Tartatico e malico
- [ ] Succinico e citrico
- [ ] Citrico e tartarico

La fermentazione in bianco corrisponde a una vinificazione:

- [x] Senza contatto del mosto con le bucce
- [ ] Di sole uve bianche
- [ ] A bassa temperatura
- [ ] Di uve aromatiche

Gli alcoli polivalenti sono responsabili:

- [ ] Dell'effetto pseudocalorico
- [ ] Della fluidità
- [ ] Del gusto dolce

- [x] Vero
- [ ] Falso

Il terreno calcareo-argilloso favorisce la produzione di vini strutturati e longevi

- [x] Vero
- [ ] Falso

Qual è il nome di questo sistema di allevamento della vite?

- [ ] Casarsa
- [x] Pergola trentina
- [ ] Tendone
- [ ] Raggi-Belussi

I terreni tendenzialmente argillosi sono più idonei alla coltivazione di uve a bacca nera

- [x] Vero
- [ ] Falso

L'acido malico è l'acido più abbondante nelle uve mature

- [ ] Vero
- [x] Falso

Esito quiz

esito quiz

Si prega di segnalare eventuali anomalie o errori riscontrati all'interno dei questionari inviando una e-mail a educational@aisitalia.it

Hai appena concluso il quiz del 20/03/2024

Complimenti, hai passato il quiz
Hai risposto correttamente a 9 domande su 10

La potatura corta lascia 15-20 gemme

- Vero
- ✓ Falso

Che cosa sono i cloni?

- Il nome locale dei vitigni
- In pratica sono i sinonimi di un vitigno
- Vitigni geneticamente diversi
- ✓ Vitigni geneticamente identici

Parlando del terreno di un vigneto è falso affermare:

- Il terreno sabbioso non dà vini longevi
- Lo scheletro del terreno ha la funzione di assorbire l'acqua
- ✗ Un terreno composto da sola argilla crea danni alle radici della vite
- Il terreno calcareo-arenaceo dà vini mediamente più longevi di quelli da terreno calcareo-marnoso

L'escursione termica tra temperature diurne e notturne consente, tra l'altro, una migliore concentrazione di tannino nella buccia

- Vero
- ✓ Falso

Sono affermazioni corrette parlando del grappolo dell'uva:

- L'acino è attaccato al rachide
- ✓ Il raspo contiene molta acqua
- ✓ Il rachide rappresenta il 3-5% del peso del grappolo
- Nel grappolo alato gli acini maturano meglio che in quello conico

L'altitudine in cui si situa il vigneto può significativamente influenzare la maturazione e la durata della crescita, quindi cosa pensi della seguente regola: "la vigna si coltiva a una altitudine bassa se la latitudine è elevata, invece se la latitudine è bassa è meglio un'altitudine elevata"?

- Falso
- ✓ Vero
- Parzialmente falso se non si considera l'uva che si ha a disposizione
- Vero solo per uve da spumantizzare

I lieviti presenti sulla buccia dell'uva sono chiamati autoctoni

- Vero
- ✓ Falso