

COUPE LOUIS ROCHE

28 mars 2004

Résultat
Théorie : _____ Vins : _____

NOM: _____

QUESTIONS PRATIQUES

VIN #1

TYPE DE VIN : _____

CÉPAGE PRINCIPAL : _____

RÉGION : _____

VIN #2

TYPE DE VIN : _____

CÉPAGE PRINCIPAL : _____

RÉGION : _____

VIN #3

TYPE DE VIN : _____

CÉPAGE PRINCIPAL : _____

RÉGION : _____

CHOIX DE RÉPONSES

LISTE DE TYPES DE VINS

Amarone, Barbaresco, Barbera, Bardolino, Barollo, Brunello, Carmignano, Chianti, Charetto, Gattinara, Nebbiolo, Prosecco, Recioto, Ripasso, Valpollicella,

LISTE DE CÉPAGES

Cabernet sauvignon, Cannaiolo, Corvina, Forselina, Garganega, Merlot, Molinara, Nebbiolo, Pelara, Prugnolo, Rondinella, Rossara, Sangiovese, Trebiano

LISTE DE RÉGIONS

Abruzzes, Campanie, Émilie Romagne, Frioul, Latium, Lombardie, Marches, Ombrie, Piedmont, Pouilles, Sardaigne, Sicile, Toscane, Vénétie

COUPE LOUIS ROCHE

28 mars 2004

Résultat théorie : _____
(2 points/question)

Mon nom: _____

PARTIE THÉORIQUE

1. L'Italie est divisée en ? régions géographiques.

A B C D

- A) 16 régions B) 6 régions
C) 20 régions D) 18 régions

2. L'Italie se classe au ? rang pour son volume de production.

A B C D

- A) 1^{ier} B) 2^{ième} C) 3^{ième} D) 4^{ième}

3. V ou F les grecs surnommaient l'Italie l'Oenotria?

V F

- A) vrai B) faux

4. V ou F le Vino de Tavola représente 30% de la production italienne?

V F

- A) vrai B) faux

5. V ou F VQPRD est une appellation de la communauté européenne?

V F

- A) vrai B) faux

6. Que signifie le mot ABBOCCATO?

A B C D

- A) Légèrement doux B) Mousseux
C) Pétillant D) Aucune de ces réponses

7. Que signifie le mot FRIZZANTE?

A B C D

- A) Légèrement doux B) Mousseux
C) Pétillant D) Aucune de ces réponses

8. Que signifie le mot SPUMANTE?

A B C D

- A) Rosé B) Mousseux
C) Pétillant D) Aucune de ces réponses

9. Comment s'appelle l'opération qui consiste à faire sécher des raisins sur un lit de paille sur claie ou suspendu dans un grenier?

A B C D

- A) Le séchage
B) Le pressage
C) Le foulage
D) Le passerillage

10. Combien de communes couvre l'appellation Valpolicella Classica?

A B C D

- A) 2
B) 5
C) 10
D) 20

11. Lequel de ces cépage ne se retrouve pas dans l'Amarone?

A B C D

- A) Corvina
B) Molinara
C) Rondellina
D) Nebbiolo

12. Que signifie le mot RECIOTO?

A B C D

- A) Légèrement doux
B) Grappe choisie
C) Pourriture
D) Aucune de ces réponses

13. Pourquoi construit-on les fruttai sur les hautes et moyennes collines?

A B C D

- A) Pour les beaux paysages
B) Pour l'espace disponible
C) Pour les soustraire au brouillard et à l'humidité
D) Aucune de ces réponses

14. V ou F pour l'élaboration de l'Amarone, le passerillage dure deux semaines de plus que pour le Recioto?

V F

- A) vrai
B) faux

15. Où produit-on le Chianti ?

A B C D

- A) En Toscane
B) En Vénétie
C) En Piémont
D) En Sicile

16. Le cépage principal utilisé pour l'élaboration du Chianti est le...

A B C D

- A) Cabernet-sauvignon
B) Sangiovese
C) Nebbiolo
D) Barbera

17. Le Carmignano un vin digne de mention de la Toscane est une appellation...

A B C D

- A) DOCG
B) DOC
C) IGT
D) Vini da tavola

28. V ou F le Valpolicella de type Ripasso est fermenté sur la lie de Récioto ?

 V **F**

A) vrai B) faux

29. V ou F le Gavi est une appellation DOC de la Vénétie ?

 V **F**

A) vrai B) faux

30. Le Brunello est élaboré à partir du cépage ...

A	B	C	D
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A) Cabernet-sauvignon B) Sangiovese
C) Nebbiolo D) Barbera

30. On a dit du ... qu'il est le roi des vins et le vin des rois.

A	B	C	D
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A) Chianti B) Brunello
C) Barolo D) Gattinara

COUPE LOUIS ROCHE

28 mars 2004

Résultat
Théorie : _____ Vins : _____

NOM: _____

QUESTIONS PRATIQUES

VIN #1

TYPE DE VIN : _____ **Valpolicella-classico**

CÉPAGE PRINCIPAL
: **60% Corvina Veronese,**
35% Rondinella, 5% Molinara

RÉGION : _____ **Vénétie** _____

VIN #2

TYPE DE VIN : _____ **Chianti-classico** _____

CÉPAGE PRINCIPAL : _____ **Sangiovese** _____

RÉGION : _____ **Toscane** _____

VIN #3

TYPE DE VIN : _____ **Vino Nobile di Montepulciano** _____

CÉPAGE PRINCIPAL : _____ **Prugnolo** _____

RÉGION : _____ **Toscane** _____

CHOIX DE RÉPONSES

LISTE DES TYPES DE VINS

Amarone, Barbaresco, Barbera, Bardolino
Barollo, Brunello, Carmignano, Chianti,
Chiaro, Gattinara, Nebbiolo, Prosecco,
Recioto, Ripasso, Valpolicella,

LISTE DES CÉPAGES

Cabernet sauvignon, Cannaiolo, Corvina,
Forselina, Garganega, Merlot, Molinara,
Nebbiolo, Pelara, Prugnolo, Rondinella,
Rossara, Sangiovese, Trebiano

LISTE DES RÉGIONS

Abruzzes, Calabre, Campanie, Émilie
Romagne, Frioul, Latium, Ligurie,
Lombardie, Marches, Ombrie, Piedmont,
Pouilles, Sardaigne, Sicile, Toscane, Val
d'Aoste, Vénétie

COUPE LOUIS ROCHE

28 mars 2004

Résultat théorie : _____
(2 points/question)

Mon nom: _____

PARTIE THÉORIQUE

1. L'Italie est divisée en ? régions géographiques.

A B C D

- A) 16 régions B) 6 régions
C) 20 régions D) 18 régions

2. L'Italie se classe au ? rang pour son volume de production.

A B C D

- A) 1^{ier} B) 2^{ième} C) 3^{ième} D) 4^{ième}

3. V ou F les grecs surnommaient l'Italie l'OEnotria?

V

- A) vrai B) faux

4. V ou F le Vino de Tavola représente 30% de la production italienne?

F

- A) vrai B) faux

5. V ou F VQPRD est une appellation de la communauté européenne?

V

- A) vrai B) faux

6. Que signifie le mot ABBOCCATO?

A B C D

- A) Légèrement doux B) Mousseux
C) Pétillant D) Aucune de ces réponses

7. Que signifie le mot FRIZZANTE?

A B C D

- A) Légèrement doux B) Mousseux
C) Pétillant D) Aucune de ces réponses

8. Que signifie le mot SPUMANTE?

A B C D

- A) Rosé B) Mousseux
C) Pétillant D) Aucune de ces réponses

9. Comment s'appelle l'opération qui consiste à faire sécher des raisins sur un lit de paille sur claie ou suspendu dans un grenier?

A B C D

- A) Le séchage
B) Le pressage
C) Le foulage
D) Le passerillage

10. Combien de communes couvre l'appellation Valpolicella Classica?

A B C D

- A) 2
B) 5
C) 10
D) 20

11. Lequel de ces cépage ne se retrouve pas dans l'Amarone?

A B C D

- A) Corvina
B) Molinara
C) Rondellina
D) Nebbiolo

12. Que signifie le mot RECIOTO?

A B C D

- A) Légèrement doux
B) Grappe choisie
C) Pourriture
D) Aucune de ces réponses

13. Pourquoi construit-on les fruttai sur les hautes et moyennes collines?

A B C D

- A) Pour les beaux paysages
B) Pour l'espace disponible
C) Pour les soustraire au brouillard et à l'humidité
D) Aucune de ces réponses

14. V ou F pour l'élaboration de l'Amarone, le passerillage dure deux semaines de plus que pour le Recioto?

F

- A) vrai
B) faux

15. Où produit-on le Chianti ?

A B C D

- A) En Toscane
B) En Vénétie
C) En Piémont
D) En Sicile

16. Le cépage principal utilisé pour l'élaboration du Chianti est le...

A B C D

- A) Cabernet-sauvignon
B) Sangiovese
C) Nebbiolo
D) Barbera

17. Le Carmignano un vin digne de mention de la Toscane est une appellation...

A B C D

- A) DOCG
B) DOC
C) IGT
D) Vini da tavola

18. V ou F le plus grand vin de la Toscane est le Brunello di Montalcino?

- A) vrai B) faux

V	
---	--

A	B	C	D
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

19. Le Sassiscaia et le Tignanello sont des appellations...

- A) DOCG B) DOC
C) IGT D) Vini da tavola

A	B	C	D
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

20. Combien de vins d'appellation DOCG compte la Toscane ?

- A) 2 B) 4 C) 6 D) 1

A	B	C	D
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

21. Combien de vins d'appellation DOCG compte le Piémont ?

- A) 2 B) 4 C) 6 D) 7

A	B	C	D
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

22. Le cépage le plus planté en Italie est le ...

- A) Moscato bianco B) Barbera
C) Sangiovese D) Nebbiolo

	F
--	---

23. V ou F un botti est un plant de cépage indigène ?

- A) vrai B) faux

A	B	C	D
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

24. Un vin rouge doux et mousseux produit en Piémont...

- A) Dolcetto B) Moscato d'Asti
C) Brachetto d'Acqui D) Chianti

A	B	C	D
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

25. Le degré d'alcool du Moscato d'Asti...

- A) 7° B) 12.5° C) 10° D) 15°

A	B	C	D
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

26. Le cépage Cortese produit un vin ...

- A) Blanc B) Rosé
C) Rouge D) Noir

	F
--	---

27. V ou F la Vénétie est le principal producteur de vin classifié DOC en Italie ?

- A) vrai B) faux

28. V ou F le Valpolicella de type Ripasso est fermenté sur la lie de Récioto ?

 V

A) vrai B) faux

29. V ou F le Gavi est une appellation DOC de la Vénétie ?

 F

A) vrai B) faux

30. Le Brunello est élaboré à partir du cépage ...

A	B	C	D
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A) Cabernet-sauvignon B) Sangiovese
C) Nebbiolo D) Barbera

30. On a dit du ... qu'il est le roi des vins et le vin des rois.

A	B	C	D
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A) Chianti B) Brunello
C) Barolo D) Gattinara