

AAS Asociación Argentina de Sommeliers

CONCURSO
MEJOR SOMMELIER
DE ARGENTINA 2017

#MSA17



CONCURSO MEJOR SOMMELIER

DE ARGENTINA 2017

***Aclaración Importante:** las únicas respuestas que se tomarán como válidas son las que sean plasmadas en birome en la hoja de respuestas. Todas las respuestas tienen un número de referencia.

Coloque la opción que corresponda a cada tipo de suelo, según la lista asignada (no se repiten respuestas): Galestro, Terra Rossa, Kimmeridgiense, Riolita, Albariza, Pizarra, Helvetian, Terre Blanche.

- 1) Es una continuación de la arcilla calcárea de Kimmeridgiense de Sancerre que se extiende en la región de Chablis.....
- 2) Es un suelo compuesto por piedra caliza, arcilla y fósiles de conchas de ostras.....
- 3) Suelo de arenisca roja con alta concentración de hierro y fosforo, lo podemos encontrar en Serralunga di Alba y Monforte di Alba.
- 4) Suelo Rojo por la disolución del calcio de la piedra caliza y deja una arcilla roja debido a los compuestos deshidratados del hierro, asociado a climas mediterráneos. Lo podemos encontrar en la región de Coonawarra.....
- 5) Roca ígnea de origen volcánico de color gris o rojizo, parecida al granito rica en sílice, este suelo se puede encontrar en Tokaji.
- 6) Suelo esquistos formados por margas y piedra caliza comprimidas, clásico por los vinos de Chianti
- 7) Tierra de color blanco, que se compacta formando "pedruscos" que permiten que el agua procedente de las cortas pero intensas lluvias de dicha región se quede en el subsuelo a varios metros de profundidad durante todo el año.

8.

Indique de las siguientes opciones cuáles son los ingredientes de la preparación 500 de la viticultura biodinámica.

(Escriba la opción de LETRA correcta en la hoja de respuestas)

- a) Polvo de cuarzo en un cacho de vaca y enterrado en el suelo
- b) Bosta y cuerno. Cuerno de vaca relleno con bosta de vaca y enterrado en el suelo durante el invierno
- c) Botones de manzanilla almacenado en intestinos pequeños de ganado
- d) Pelusa de hortiga enterrada en el suelo y rodeada de turba

For each of the following vine diseases say if the cause is a fungus, a virus or an insect.

- 9. Phylloxera =
- 10. Fan Leaf =
- 11. Downy Mildew =
- 12. Eutypa Lata =

Conteste Verdadero (V) o Falso (F) según corresponda:

- 13. El mugrón es un método artificial de propagación de plantas que consiste en hacer posible la aparición de raíces.
- 14. El sistema de conducción "Pergola o Parrón Español" es el más empleado en la región de Rías Baixas.
- 15. Un suelo pobre es el que tiene menos de un 5% de materia orgánica.
- 16. La presencia de ácido glucónico en la uva, es síntoma de estar afectada con podredumbre gris.
- 17. La etapa del envero se caracteriza por el aumento del tamaño del grano por multiplicación celular.

18.

En geología, ¿cómo se llama la roca sedimentaria arcillosa que contiene una fuerte proporción calcárea (35-65%)?

.....

19.

¿Con qué región vitivinícola se asocia a la "creta"?

.....

20.

¿Cuál es la temperatura a partir de la cual la vid se cierra por exceso de calor, deteniéndose la fotosíntesis y el proceso de maduración? *Indique la temperatura en su respuesta (NO la letra)*

- a) 34°C
- b) 38°C
- c) 40°C
- d) 42°C

21.

¿Además del Quercus Alba y Quercus Robur, mencione la otra especie principal de roble utilizada en tonelería.

.....

What is the content (in litres) of the following barrels in wine production?

- 22. Bota (Sherry) = litres
- 23. Burgundy = litres
- 24. Vierling (Baden) = litres

25.

¿Qué es el "Kvevri"?

(Escriba la opción de LETRA correcta en la hoja de respuestas)

- a) Un recipiente de barro de Georgia
- b) Un vino de Slovenia
- c) Una forma de botella alemana

26.

¿Cuáles son las bacterias que se encargan de realizar la fermentación maloláctica?

(Escriba la opción de LETRA correcta en la hoja de respuestas)

- a) Lactobacillus
- b) Leuconostococcus
- c) Lactococcus

27.

¿Cuál es el tipo de azúcar (disacárido) que contiene un mosto de uva?

(Escriba la opción de LETRA correcta en la hoja de respuestas)

- a) Fructosa
- b) Glucosa
- c) Sacarosa

28.

Indique si 3,8 de valor de pH pueden corresponder a un vino, indicando "SI" o "NO" en la respuesta.

.....

Indique Verdadero (V) o Falso (F), según corresponda:

29. Las levaduras del *Genero Torulopsis*, tienen la capacidad de actuar en mostos con alta concentración de azúcar como los de uva con botritis noble.

30. La formula química del etanol es C₂H₅OH.....

31. En referencia al alcohol etílico, las bacterias resisten más que las levaduras.
.....

32.

¿El "dekkera" es una forma alternativa de qué género?

(Escribala opción de LETRA correcta en la hoja de respuestas)

- a) Saccharomyces
- b) Brettanomyces
- c) Botrytis

33.

Indique con cuál de los siguientes nombres es aquel con el que se conoce a las barricas que se utilizan para envejecer el "Vin Santo":

(Escribala opción de LETRA correcta en la hoja de respuestas)

- a) Fudre
- b) Tinoc
- c) Calabreso
- d) Caratelli

Complete con la palabra que corresponda (sólo es posible utilizar una sola palabra):

34. El Limoux Method Ancestrale es elaborado con el Método Rurale; se embotella al final del mes de cuando la luna descende y produce menos de 7,5 % de alcohol.

35. El Banyuls Gran Cru se elabora mínimo con un% de GrenacheNoir y con una crianza mínima de 36 meses.

Indique a qué paíscorresponden las siguientes zonas de producción vitivinícola:

36. Pelee Island=

37. Picktberg =

38. Potter Valley =

39. Gippsland =

Indique si el nombre de las siguientes denominaciones italianas corresponde a una DOC o DOCG:

- 40. Nizza=
- 41. Circeo=
- 42. Oltrepo Pavese MétodoClásico=
- 43. Cesane del Piglio=
- 44. Etna =
- 45. Fiano di Avellino =

Indique Verdadero (V) o Falso (F) según corresponda:

- 46. La primera cosecha de “Cobos Malbec” fue elaborada en el año 1999.
- 47. El vino “Lux Regis R6 Merlot” se produce en Slovenia.

Coloque la opción que corresponda a cada AOC, según la lista asignada de regions francesas (no se repiten respuestas): Languedoc, Alsacia, Burdeos, Saboya, Ródano, Suroeste, Loire.

- 48. Saussignac=
- 49. Fitou=
- 50. Coteaux du Tricastin=
- 51. Roche aux Moines =
- 52. Crépy=
- 53. Saering=
- 54. Moulis=

Indique el pueblo (village) de los siguientes “Premier Cru” de Borgoña:

- 55. Les Amoureuuses=
- 56. Maltroie=
- 57. Cazetiers=

Indique la región (Geographical Indication, GI) de los siguientes productores de Australia:

- 58. Leeuwin Estate =

59. Clarendon Hills =

60. Wendouree=

Indique para la siguientes sub-regiones de Nueva Zelanda, si se ubican en la isla sur o norte:

61. Awatere Valley =

62. Bay View =

63. Matakana =

64.

¿Cuál es el grado Oechsle mínimo y máximo para un “Spätlese”?
(Escribala opción de LETRA correcta en la hoja de respuestas)

- a) 76-90°
- b) 80-95°
- c) 88-105°

65.

What the first official French AOC to be attributed?

.....

Indique el Grand Cru Classé (productor) que corresponde al nombre de la segunda etiqueta de los siguientes vinos:

66. Les Forts =

67. Marquis =

68. Clementin=

69.

Indique a cuál de las siguientes regiones vitivinícolas de España corresponde el Vino de Pago “Dehesa del Carrizal”:

(Escribala opción de LETRA correcta en la hoja de respuestas)

- a) Castilla-La Mancha
- b) Navarra
- c) Aragón
- d) ComunidadValenciana

Además del Chardonnay, PinotNoir, PinotMeunier y Pinot Gris, nombre las 3 variedades adicionales permitidas en Champagne.

70.

71.

72.

73.

Indique el tiempo mínimo (en años) de envejecimiento del Marsala Superiore Riserva.

.....

¿En qué país y región se encuentra el siguiente grupo de productores? Glaetzer, Schwarz, Langmeil, Teusner, Kaesler.

74. País=

75. Región=

76.

Indique la variedad blanca con más hectáreas plantadas en Nueva Zelanda luego del Sauvignon Blanc.

.....

¿A qué países asociaría las siguientes personas?

77. Peter Sisseck=

78. Eben Sadie =

79. John Duval =

80. Domenico Clerico=

81. Louis-Antoine Luyt=

¿Cuáles son la primera y segunda cepa con más hectáreas plantadas en Francia?

82. Primera=

83. Segunda=

84.

¿Whichisthesecondstatethat produces more wine in UnitedStates(after California)?

.....

85.

¿Cuál de las siguientes cepas NO se admite en un “Meritage Red”?
(Escribala opción de LETRA correcta en la hoja de respuestas)

- a) Saint Macaire
- b) GrosVerdot
- c) Petite Syrah

86.

¿Cuál es la variedad de uva más utilizada en la producción de Pisco Chileno?

- a) Moscatel de Alejandría
- b) Moscatel de Austria
- c) Torontel

¿Cuál es la principal uva en las siguientes denominaciones/apelaciones de origen?

87. MontillaMorilles=

88. ArboisPupillin =

89. Nemea =

¿Con que país asocia estas uvas?

90. Kosu =

91. Grasevina =

92. Saperavi =

93. Xinisteri =

94. ¿En qué país se elabora el vino de crianza oxidativa y mezcla de añadas tipo jerez denominado “Vin du Glacier”?

.....

Indique el país de los siguientes productores :

95. Chateau des Charmes=

96. Chateau Mercian=

97. Chateau St Michelle=

98.

¿Cuál es el Grand Cru más grande de Chablis?

.....

99.

Mencione uno (1) de los tres (3) "Vinos de Pago" de Navarra?

.....

100.

¿Cuál es la variedad de uva tinta más utilizada en los vinos de Bierzo ?

.....

Indique el departamento de los siguientes distritos :

101. El Peral=

102. Lunlunta=

103. Vista Flores =

104.

¿Cuál es el promedio de precipitaciones (en milímetros al año) de la región de Chapadmalal en la provincial de Buenos Aires?

(Escriba la opción de LETRA correcta en la hoja de respuestas)

a) 500-600

b) 800-900

c) 1.100-1.200

d) 1.500-1.600

105.

Ordene de más baja a más alta las siguientes localidades de los Valles Calchaquíes (colocando la más baja al comienzo): Tolombón, Cafayate, Angastaco.

.....

106.

¿Cuántas hectareas comprende la *IG Paraje Altamira*, luego de la última reglamentación que puso fin al conflicto y aceptó su ampliación?
(Escriba la opción de LETRA correcta en la hoja de respuestas)

- a) 8.800
- b) 9.300
- c) 10.600

Indique de las siguientes regiones cuál es la más alta y la más baja: Perdriel, Gualtallary, Pedernal, Paso del Sapo, San Rafael, Barreal.

107. Más Alta =

108. Más Baja =

Indique para cada marca el nombre de la bodega argentina correspondiente:

109. Gaia=

110. Finca Los Turcos=

111. Lote Negro =

112. Bo Bó=

113. Coloso=

Indique a qué bodega argentina corresponden los siguientes enólogos:

114. Pablo Cúneo=

115. Noelia Torres =

116. Nicolás Navío =

117. Alejandro Pepa=

118. Lorenzo Pasquini=

Nombre la provincia en la que se encuentran los siguientes puntos vitivinícolas:

119. Añelo=

120. Calingasta=

121. La Carrera=

Complete con una sola palabra:

122. Lauva es una cruce de UgniBlanc y Rayond'or/ Seibel.
123. La uva Marselan es una cruce deyCabernet Sauvignon.

Complete Verdadero (V) o Falso (F) según corresponda.

124. "Crouchen" es una uva tinta.
125. "Teroldego" es una uva tinta.
126. "Aleático" es una uva blanca.....
127. "Szurkebarat" es un sinónimo utilizado para la PinotBlanc.
.....
128. "PetiteSyrah" es también conocida como "Durif".....
129. "GouisBlanc" es una de las cepas progenitoras de la Chardonnay.
.....

130.

Mencione el nombre con el que se conoce a la uva País en las Islas Canarias (España).

.....

131.

¿Qué compuestos otorgan mayoritariamente a la uva Riesling su tipicidad varietal?

.....

Indique a qué región (Skye, Speyside, Islay, Highland) pertenecen cada una de las siguientes destilerías de whisky escocés:

132. Talisker =
133. Cardhu =
134. Laphroaig =
135. Macallan=
136. Glenmorangie =

Indique el nombre del país de origen de cada una de las siguientes bebidas.

137. Mandarine Napoleón =

138. Midori =

139. Pimm's =

Name the country of origin for each of the following coffee crus.

140. Sidamo =

141. Tournon =

142.

¿Cuál es el mínimo de envejecimiento (en años) que se exige para la elaboración de Cognac?

.....

143.

**What is the name of the product resulting from the first distillation of whisky?
(Please write the correct letter in the answersheet)**

- a) Grist
- b) Low wine
- c) Worm
- d) Head.

144.

¿Cuál es el único país donde se produce la cerveza "lambic"?

.....

145.

¿De qué ciudad es originaria la cerveza "porter"?

.....

Indique Verdadero (V) o Falso (F) según corresponda.

146. La DO Tequila comprende 124 municipios.

147. El cocktail "Rusty Nail" posee como ingredientes principales whisky escocés y Drambuie.

148.

¿Qué país del mundo, que no es Francia, tiene permitido por acuerdo internacional, el uso de la expresión Cognac?

.....

Indique de qué tipo son (vermut, quinina, bittero licor) las siguientes bebidas.

149. AmerPicon=
150. Ransom =
151. Byrrh=
152. Boissiere=

Indique el país de Europa al que pertenecen los siguientes quesos:

153. Valdeón=
154. Feta Mountain =
155. Stilton =
156. Livarot=
157. Tête de Moine=

158.

¿Cuál de los siguientes tipos de café posee más cantidad de cafeína?

(Escribala opción de LETRA correcta en la hoja de respuestas)

- a) Latte
- b) Espresso
- c) Cappuccino
- d) Americano.

Indique qué tipo de tés (blanco, verde, negro, olong, pu' erh) son los siguientes.

159. Sencha =
160. Assam =
161. Pai Mu Tan =
162. Tieguanyin=
163. Lung Chin =
164. Ceylon Silver Needles =

Indique Verdadero (V) o Falso (F), según corresponda:

165. La región cafetalera de Huila se ubica en Costa Rica.
166. Nilgiri es una región productora de té ubicada en India.
167. La conocida popularmente como “trufa blanca” o “trufa de alba” es la especie *Tuber Brumale*.
168. El recuadro que aparece en la parte inferior de las cajas de Habanos bajo la sigla “TC” significa “Tripa Corta”.
169. La región de Harar, ubicada en Etiopía, es destacada en la producción de café.
.....

170.

**¿Cuál de las siguientes denominaciones de origen hace referencia a la sal?
(Escriba la opción de LETRA correcta en la hoja de respuestas)**

- a) Guernsey
- b) Agen
- c) Puy

171.

¿Cuál es el nombre científico de la planta de yerba mate?

.....

Indique con qué tipo de leche (vaca, oveja o cabra) se elaboran los siguientes quesos:

172. Idiazabal=
173. Manchego=
174. Sbrinz =
175. Munster=

176.

¿Qué significa la sigla “APAS”?

.....

177.

¿En qué año fue fundada la Asociación Argentina de Sommeliers (AAS)?

.....

178.

¿En qué año la Association de la Sommellerie Internationale (ASI) organizó el primer concurso de sommeliers que años más tarde tomaría el nombre de “Mejor Sommelier del Mundo”?

- a) 1961
- b) 1969
- c) 1971
- d) 1978

Mencione el nombre de los restaurantes donde los siguientes chef se desempeñan:

- 179. Daniel Humm =
- 180. Massimo Bottura =
- 181. Alain Passard =
- 182. Martín Molteni =
- 183. Virgilio Martinez =

¿Qué significan las siguientes abreviaturas?

- 184. VQA =
- 185. OIV =
- 186. TCA =

Indique la primera añada de los siguientes vinos:

- 187. Opus One =
- 188. Penfolds Grange =
- 189. Noemía Malbec =
- 190. Saint Felicien =