



Questionnaire

Mondial Athènes 2004

Topic A: Wine Geography / Géographie du Vin / Geografía

Question A1

What is the most easterly wine region in the world (the first vines to see the sun everyday) and in which country is it situated?

Quelle est la région la plus à l'est du monde (les vignes qui voient le jour en premier) et dans quel pays cette région est-elle placée ?

¿Cuál es la región vinícola más al Este del mundo (los viñedos que primero ven el sol)

Question A2

The following four districts Riebeekberg, Wellington, Devon Valley and Durbanville are situated in the same wine region. What is the name of the wine region and in which country is it situated?

Les-sous régions suivantes, Riebeekberg, Wellington, Devon Valley et Durbanville, sont située dans la même région viticole. Comment s'appelle cette région et dans quel pays est-elle placée ?

¿Las cuatro regiones siguientes, Riebeekberg, Wellington, Devon Valley y Durbanville, están situadas dentro de la misma región vitícola. Cómo se llama esta región y en qué país se encuentra ?

Question A3

Name the only AOC in the Lorraine region in France known for its popular “vin gris”:

Nommez la seule AOC de Lorraine connue pour son populaire vin gris :

Cita la única AOC de Lorraine que es conocida por su popular vino gris:

Question A4

In what countries can we find the following wine regions, sub-regions or appellations?

Dans quel pays se trouvent les régions, sous-régions ou appellations suivantes ?

¿En qué país se encuentran las regiones, sub-regiones, o denominaciones siguientes ?

Answer A4:

Wine regions, sub-regions, appellations	Countries
Régions, sous-régions, appellations	Pays
Regiones, sub-regiones, denominaciones	Pais
Podravje	
Coteaux de l'Atlas	
Mogoro	
Tupungato	
Sopron	
Devon	
Pfalz	
Pelee Island	
Knights Valley	
Bio Bio	
Valais	
Carnuntum	
Swan Hill	
Fraser Valley	
Tomar	
Finca Elez	

Question A5

The Ribatejo DOC is subdivided into six sub-regions. What are their names?

La Ribatejo DOC est subdivisée en 6 sous-regions. Comment sont- elles appellées ?

¿La DOC Ribatejo se subdivide en 6 subregiones. Cómo se denominan ?

Question A6

In what country is a Tokaji 2 puttonyos produced?

Dans quel pays est produit le Tokaji 2 puttonyos?

¿En qué país se elabora Tokaji 2 puttonyos ?

Question A7

What is the smallest D.O. in Spain (surface 950 acres)? In which region is it located?

Quelle est la DO la plus petite de l'Espagne (surface 950 acres)? Dans quelle région est-elle située ?

¿Cuál es la D.O. más pequeña de España (superficie 950 acres) ? En qué región se encuentra ?

Question A8

Put the following Einzellage in the correct order from east to west:

Mettez dans le bon ordre de l'est à l'ouest les suivants Einzellage:

Pon en el orden correcto de este a oeste los siguientes Einzellage :

Einzellage	Correct order from east to west
Wallufer Walkenberg	
Rauenthaler Baiken	
Oestricher Lenchen	
Rüdesheimer Berg Roseneck	
Rüdesheimer Berg Rottland	
Eltviller Sonnenberg	
Hattenheimer Wisselbrunnen	
Geisenheimer Kläuserweg	
Rüdesheimer Berg Schlossberg	
Erbacher Marcobrunn	
Schloss Johannisberg	

Question A9

What is the largest vineyard in The Netherlands?

Quel est le plus grand vignoble des Pays Bas?

¿Cual es el viñedo más grande de los Países Bajos ?

Question 10

What is the fourth most important wine producing country in South America?

Quel est le 4ème pays producteur de vin en Amérique du Sud ?

¿Qué país es el cuarto productor más importante de Sud-América ?

The following geographic questions are based on maps

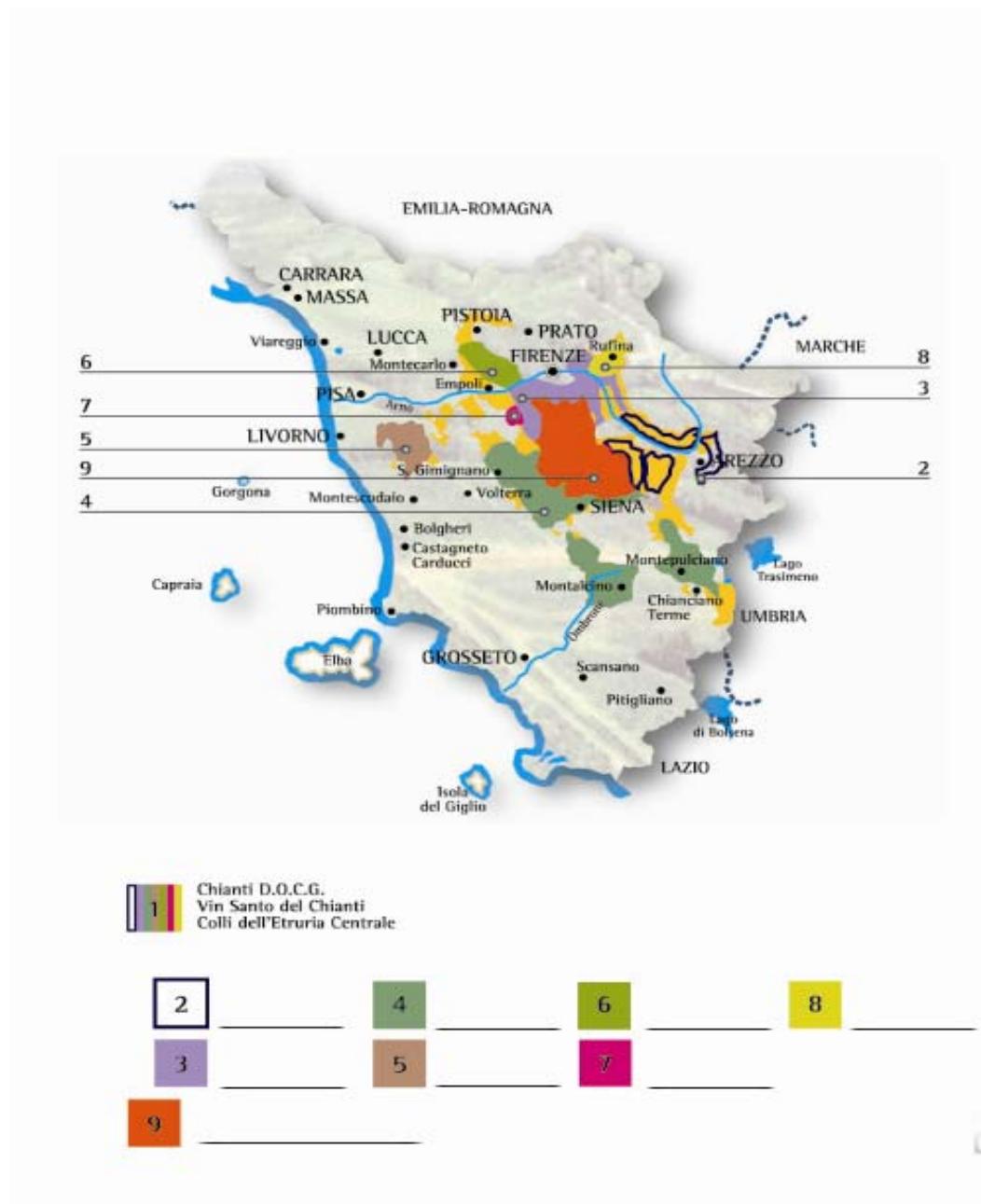
Question A11

Write the names of the different Chianti DOCGs in the map below.

Mettez les noms des différentes DOCGs de Chianti sur la carte ci-dessous.

Escribe los nombres de las diferentes DOGs de Chianti en el mapa.

Answer A11

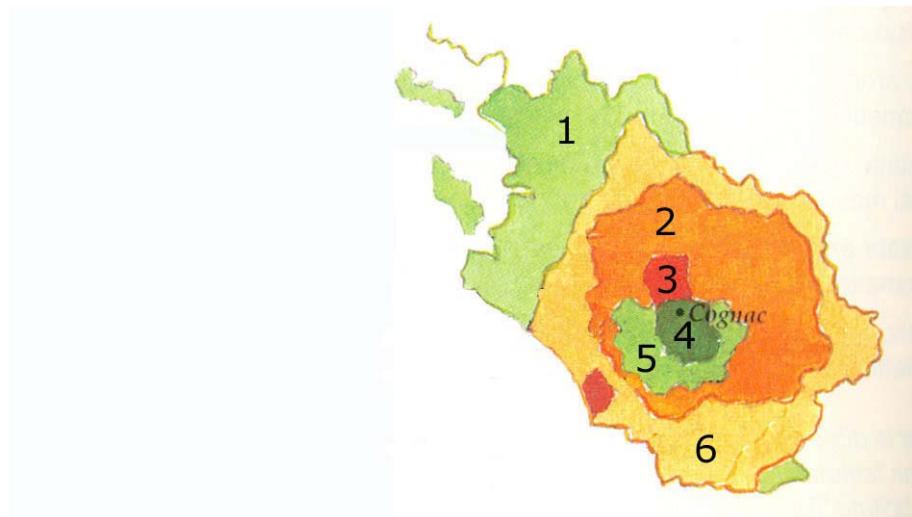


Question A12

Write the following Cognac sub-regions in the map : Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois, Bois Ordinaires.

Indiquez les différentes sous-régions de Cognac sur la carte :
Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois,
Bons Bois, Bois Ordinaires.

Escribe en el mapa las siguientes subregiones de Cognac en su lugar correcto: Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois, Bois Ordinaires.



Question A13

Write the following Australian wine regions in the map:

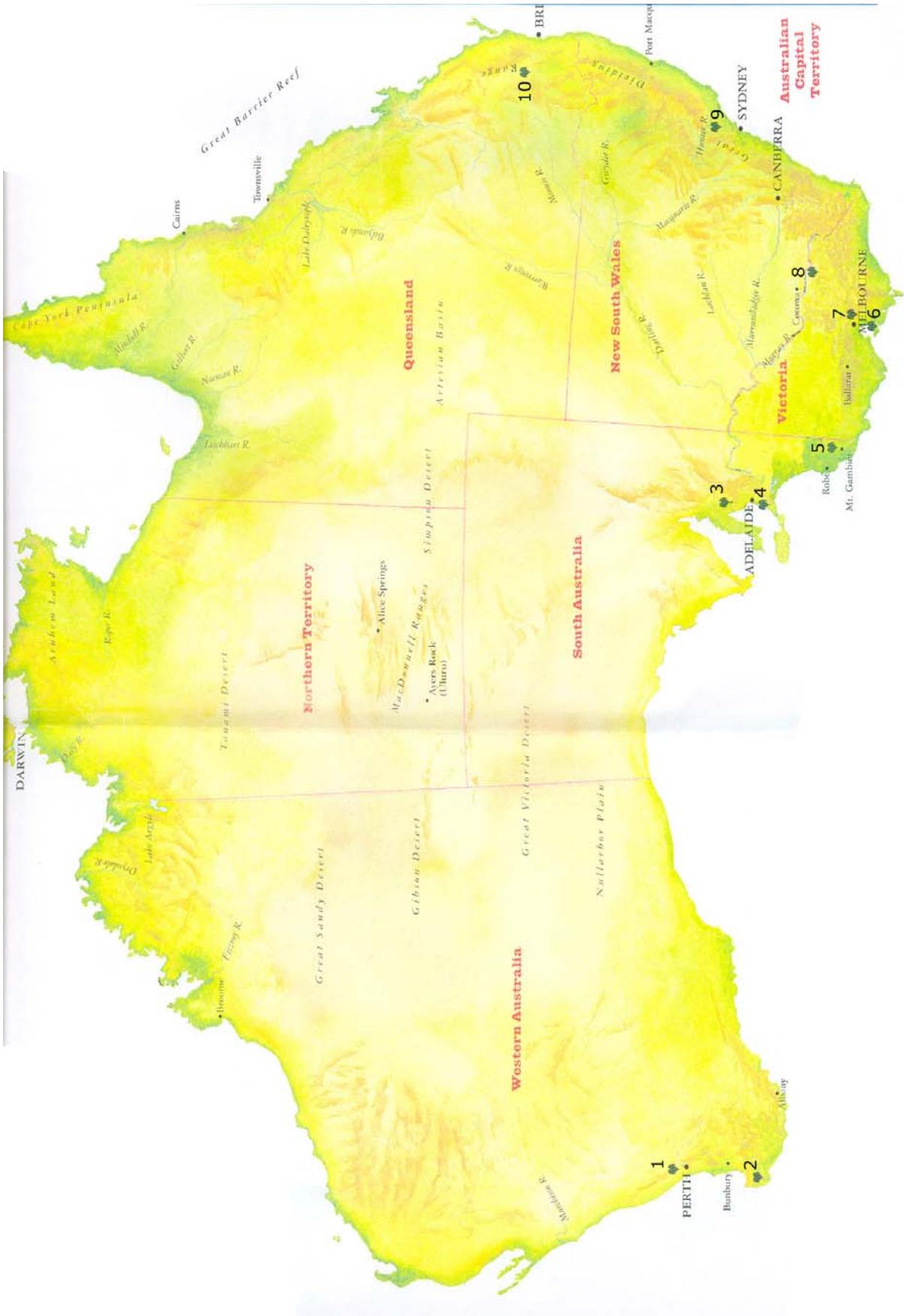
Hunter Valley, South Burnett, Coonawarra, Rutherglen, Swan District, Yarra Valley, Margaret River, Clare Valley, Mornington Peninsula, Mc Laren Vale

Indiquez les différentes régions productrices de vins d'Australie sur la carte :

Hunter Valley, South Burnett, Coonawarra, Rutherglen, Swan District, Yarra Valley, Margaret River, Clare Valley, Mornington Peninsula, Mc Laren Vale

Señala las siguientes regiones vinícolas Australianas en su lugar correcto en el mapa:

Hunter Valley, South Burnett, Coonawarra, Rutherglen, Swan District, Yarra Valley, Margaret River, Clare Valley, Mornington Peninsula, Mc Laren Vale

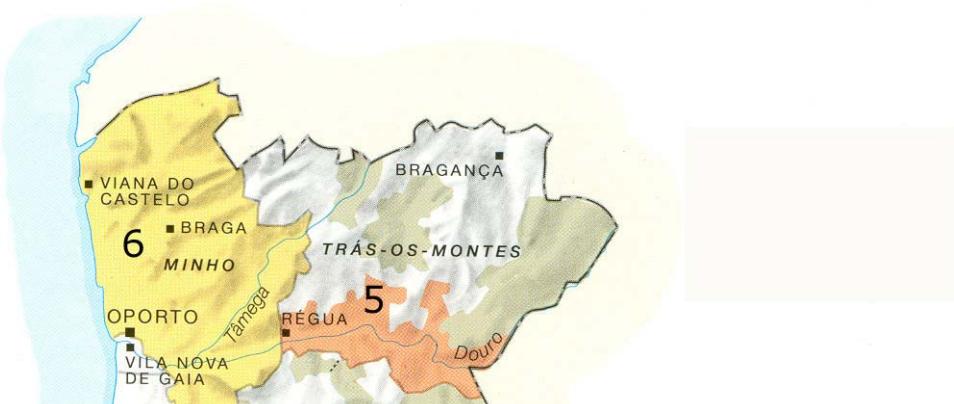


Question A14

Place all the appellations on the Iberian Peninsula which are directly in contact with the Duero/Douro River, in the correct place on the map.

Indiquez les différentes appellations de la péninsule ibérique à leur place sur la carte qui sont en contact direct avec la rivière Duero/Douro.

Escribe todas las denominaciones de la península Ibérica en su lugar correcto del mapa, que estén en contacto directo con el río Duero/Douro



Answer A14 :

1. _____

4. _____

2. _____

5. _____

3. _____

6. _____

Topic B: Grape varieties / Cépages

Question B1

Which red grape varieties are allowed in the production of Spanish “Cava”?

Quelles variétés de cépages rouges sont autorisées dans l’élaboration du « Cava » espagnol ?

¿Qué variedades de uva tinta son las autorizadas para la elaboración del « Cava » español ?

Question B2

From which grape varieties do the following crossings/hybrids originate?

De quels cépages sont issus les croisements/hybrides suivants?

¿De qué variedades provienen las siguientes cruce/hybridos ?

Answer B2

Crossing/Hybrid	Grape varieties
Pinotage	
Scheurebe	
Bacchus	
Ehrenfelser	
Zweigelt	
Riesling-Sylvaner (CH)	
Vidal	
Ruby Cabernet	

Question B3

What are the three most important grape varieties in the production of Tokaji Aszu?

Quels sont les trois cépages les plus importants pour la production de Tokaji Aszu ?

¿Cuáles son las tres variedades más importantes para la elaboración de Tokaji Aszu ?

Question B4

Which grape variety is called Morillon in Austria?

Quel est le synonyme du cépage que l'on appelle Morillon en Autriche?

¿Qué variedad de denomina Morillon en Austria ?

Question B5

List the four "styles" of Madeira in ascending order of sweetness
List the "grape varieties" allowed in the production of Madeira

Nommez les quatre « styles » de vin de Madère du moins doux au plus doux

Nommez les « cépages » permis pour la production du Madère

Cita los cuatro estilos de vino de Madeira de menos dulce a más dulce.

Cita las variedades permitidas para la elaboración de Madeira.

Question B6

What are the international names of the following grape varieties?

Quels sont les synonymes internationaux pour les cépages suivants ?

¿Cuáles son los nombres internacionales de las siguientes variedades ?

Answer B6 :

Variety	International Name
Balsamina (Argentina)	
Hermitage (South Africa)	
Hanepoot (South Africa)	
Fransdruif (South Africa)	
Fumé Blanc (USA)	
Pinot Saint George (USA)	
Mataro (Australia)	
Hunter River Riesling (Australia)	

Question B7

What is the most widely cultivated white grape variety for wine production in the Czech Republic?

Quel est le cépage le plus cultivé pour la production du vin dans la République Tchèque ?

¿Cuál es la variedad más cultivada para la elaboración de vino en la República Checa ?

Question B8

How is Savagnin or Traminer called in the Swiss region of Visp ?

Comment est appellé le Savagnin ou Traminer blanc dans la région Suisse de Visp ?

¿Cómo se denomina la Savagnin o Traminer blanco en la región Suiza de Visp ?

Question B9

What makes the Kéknyelü grape variety so special in the world of grape varieties?

Qu'est-ce qui fait que le cépage Kéknyelü est particulier dans le monde des cépages?

¿Qué hace en especial la variedad Keknyelü en el mundo de las variedades ?

Question B10

What is Gamaret and where does it come from?

Qu'est-ce que le Gamaret et quelle est son origine?

¿Qué es la Gamaret y de dónde proviene ?

Question B11

What is Clinton?

Qu'est-ce que Clinton?

¿Qué es Clinton ?

Question B12

Write the correct color of the following grape varieties:

Donnez la couleur des cépages suivants :

Escribe el color correcto de las siguientes variedades :

Answer B12:

Grape Variety	Colour
Johannisberg	
Zibibbo	
Leányka	
Malvasia	
Mencía	
Molette	
Ortega	
Furmint	
Xynomavro	
Debina	

Topic C: Prominent Figures / Personnalités

Question C1

Match the prominent figures with the wines:

Associez les personnalités avec les vins :

Asocia los personajes preeminentes con los vinos :

Answer C1:

Producer / Oenologist	Wine
1. Jose Luiz Perez	
2. Paul Pontallier	
3. Annegret Reh-Gartner	
4. Heidi Schröck	
5. Marie-Thérèse Chappaz	
6. Robert Mondavi	
7. Eduardo Chadwick	
8. Philippe Dalhuin	

- A. Don Maximiano
- B. Josephshöfer
- C. Ruster Ausbrüch
- D. Carneros Pinot Noir
- E. Fendant
- F. Pauillac
- G. Clos Martinet
- H. Château Margaux

Question C2

With which product do you link the name of the following historical people?

Avec quel produit liez-vous les noms des personnages historiques suivants?

A qué productos asocias los nombres de los siguientes personajes históricos ?

Answer C2:

Name	Product
Sir Lawes	
Floriano Francescari	
Arnoldus de Villanova	
Gabriel Mathieu de Clieu	

Question C3

Which famous English wine writer was born in 1939?

Quel écrivain du vin de nationalité Anglaise est né en 1939 ?

¿Qué famoso escritor de vino Inglés nació en 1939 ?

Question C4

Who was the first woman to be admitted to the Scientific Academy of Sweden for discovering that Aquavit can be made with potatoes?

Qui fut la première femme admise à l'Académie Scientifique de Suède pour avoir découvert que l'Aquavit peut être faite avec des pommes de terre ?

¿Quién fue la primera mujer admitida en la Academia Científica de Suecia por haber descubierto que el Aquavit puede hacerse con las patatas ?

Question C5

In which year and in what country did Francisco Xavier introduce wine for the first time?

Dans quelle année et dans quel pays le vin était-il introduit pour la première fois par Francisco Xavier ?

¿En que año y en qué país Francisco Javier introdujo por primera vez el vino ?

Topic D: Wine laws and regulations / loi du vin et réglementations

Question D1

What are the maximum levels of sugar allowed for the following products?

Quelle est la teneur maximale admise en sucre pour les produits suivants ?

¿Cuáles son los niveles máximos de azúcar para los productos siguientes ?

Answer D1 :

Products	Levels of sugar
Crémant de Luxembourg brut	
Champagne Extra brut	
Cava Semi seco	

Question D2

The region of Limoux produces three types of sparkling AOC wine, name them:

La région de Limoux produit trois types de vins effervescents en AOC ; citez les :

La región de Limoux produce tres tipos de vino espumoso con AOC, Cítalos :

Question D3

What is the content of the following containers?

Quelle est le contenu des récipients suivants ?

¿Cuál es el contenido de los siguientes recipientes ?

Answer D3:

Containers	Content in litres
Barrique Bordolaise	
Feuillette de Chablis	
Pipa (Porto)	
Bota (Jerez)	
Gönci Barrel	
Fuder (Mosel)	

Question D4

How is a wine that contains a minimum of 15 KMW classified in?

Comment est classé un vin qui possède un minimum de 15 KMW en :

¿ Cómo está clasificado un vino que tiene mínimo 15 KMW en :

Autriche	
Wachau	

Question D5

Which are the DOCs for Lambrusco in the district of Modena?

Quels sont les DOCs pour le Lambrusco dans le département de Modena?

¿Cuáles son las DOC para el Lambrusco en el distrito de Módena?

Question D6

How much alcohol must a wine with the “Classic” designation have in Germany?

And how much in the Mosel-Saar-Ruwer region?

Is the vintage compulsory on these two wine labels?

Combien d'alcool en total doit avoir un vin sous la mention « classic » en Allemagne ?

Et combien dans la région de Mosel-Saar-Ruwer ?

Le millesime est-il obligatoire sur l'étiquette de ces deux vins ?

¿ Cuánto alcohol tiene un vino con la mención « Classic » en Alemania?

¿ Y cuánto en la région Mosel-Saar-Ruwer ?

¿ El año es obligatorio en la etiqueta de estos dos vinos

Answer D6

Alcohol in Germany	
Alcohol in Mosel-Saar-Ruwer	
Vintage	

Question D7

What names are used for « Prädikatsweine » in Germany and Austria?

Quelles sont les expressions utilisées pour les « Prädikatsweine » en Allemagne et en Autriche?

¿Cuáles nombres se utilizan para los « Prädikatsweine » en Alemania y en Austria ?

Answer D7 :

Germany	
Austria	

Question D8

For each of the following indications on a label, what would be the minimum required by Californian law?

Pour chacune des mentions ci-dessous, quels sont les minimums demandé par la loi californienne ?

¿Para cada una de las siguientes menciones escritas en una etiqueta, cuáles son los mínimos exigidos por la ley californiana ?

Answer D8 :

Statement	Minimum requirement
Vintage	
Varietal	
A.V.A.	
California	

Topic E: Measures

Question E1

How many acres are there in one hectare?

Combien de “acres” est un hectare ?

Cuántos “acres” corresponden a una hectárea?

Question E2

How much sugar do you need to produce 1% vol. of alcohol?

Combien de sucre avez vous besoin pour produire 1% vol. d’alcool ?

¿Qué cantidad de azúcar es necesaria para producir 1% vol. de alcohol ?

Question E3

What is the maximum pressure of carbonic gas allowed for a still beverage?

Quelle est la pression maximum de gaz carbonique pour une boisson tranquille?

¿Cuál es la presión máxima de gas carbónico para una bebida tranquila ?

Topic F: Viticulture and vinification / viticulture et vinification

Question F1

What is the only effective method to prevent phylloxera-damage in a vineyard?

Quel est la seule méthode effective pour éviter des dommages par le phylloxera dans un vignoble ?

¿Cuál es el único método efectivo para prevenir los ataques de la Filoxera en un viñedo ?

Question F2

What does cryoextraction mean and is this method allowed in Germany?

Que signifie le terme cryoextraction et est-ce que cette méthode est permise en Allemagne ?

¿Qué significa crioextracción, y comenta si este método está permitido en Alemania ?

Question F3

What can be done before and after the harvest to get a more concentrated wine?

Qu'est-ce qu'on peut faire avant et après la vendange pour avoir un vin plus concentré ?

¿Qué se puede hacer antes y después de la vendimia para obtener un vino más concentrado ?

Answer F3 :

Before harvest :

After harvest:

Question F4

What is the name of the group of enzymes that aids the transformation of glucose and fructose into ethyl alcohol during fermentation?

Comment est appelé le groupe d'enzymes qui favorise la conversion du glucose et du fructose en alcool éthylique pendant la fermentation ?

¿Cuál es el nombre del grupo de los enzimas que ayudan a la transformación de la glucosa y de la fructosa en alcohol etílico durante la fermentación ?

Question F5

What are methoxypyrazines?

Qu'est ce que les methoxypyrazines?

¿Qué son las metoxipirazinas ?

Question F6

Who invented the technique of micro-oxygenation, where and when was it invented first?

Qui a inventé la technique de la micro oxygenation, où a-t-elle été inventée et quand ?

¿Quién inventó la técnica de la micro-oxigenación, y cuándo lo hizo ?

Question F7

What do the vineyards of Tokaji, Douro and Moselle have in common?

Qu'est-ce que les vignobles de Tokaji, Douro et Moselle ont-ils en commun ?

¿Qué tienen los viñedos de Tokaji, Douro y Moselle en común ?

Question F8

What happens to malic acid during carbonic maceration? And during malolactic fermentation?

Que se passe-t-il avec l'acide malique dans une macération carbonique? Et dans une fermentation malolactique ?

¿Qué ocurre con el ácido málico en una maceración carbónica? Y en un fermentación maloláctica?

Question F9

What kind of correction can be applied to must from unripe grapes?

Quelles corrections peut-on appliquer au moût quand la maturité des raisins est insuffisante?

¿Qué correcciones podemos aplicar al mosto cuando la maduración es insuficiente?

Topic G: Spirits / Spiritueux

Question G1

Name the correct Highland sub-region (Speyside, Isle of Islay, Isle of Jura, Isle of Mull, Islo of Syke or Orkney Islands) for the following Scottish distilleries:

Donnez les sous-régions correctes de Highland (Speyside, Isle of Islay, Isle of Jura, Isle of Mull, Islo of Syke or Orkney Islands) d'où sont originaires les distilleries de Scotch suivantes:

Escribe las sub-zonas correctas del Highland (Speyside, Isla de Islay, Isla de Jura, Isla de Mull, Isla de Syke o Islas Orkney), para las siguientes destilerías escocesas:

Answer G1:

Distillery	Sub-Region
Aberlour	
Glen Elgin	
Port Ellen	
Tobermory	
Talisker	
Scapa	
Highland Park	

Question G2

In former times, the fermentation of saké was made with heated cereals, which were chewed to get the help of enzymes to break down the starch. What do we call the enzyme present in saliva which breaks down the starch?

Dans les temps anciens, la fermentation de sake était faite avec le céréale chauffé, mâché par la suite dans la bouche pour saccharifier à l'aide des enzymes naturelles. Comment appelle-t-on l'enzyme contenu dans la salive, qui saccharifie ?

De tiempo inmemorial, la fermentación del sake se ha elaborado con cereales calentados, masticados en la boca para obtener la ayuda de los enzimas naturales. ¿Cómo se llama el enzima que contiene la saliva y que rompe el almidón ?

Question G3

Which countries do the following spirits come from?

De quel pays viennent les spiritueux suivants?

¿De qué país provienen los siguientes espirituosos ?

Answer G3:

Spirits	Countries
Becherovka	
Rakia	
Viru Valge	
Vana Tallinn	
Lockes	
Dunphys	
Amarula	
Izara	
Borovicka	
Ron Solera 1796	
OP Anderson	
Frangelico	
Metaxa	
Pisco	
Pacharan	

Question G4

What are the main differences in Cognac and Armagnac production?

Quels sont les différences principales dans la production du Cognac et de l'Armagnac ?

¿Cuáles son las principales diferencias entre la producción del Cognac y del Armagnac ?

Answer G4 :

	Cognac	Armagnac
Region		
Soil		
Vines		
Distillation		

Question G5

What is the name and where does it come from the product obtained from the mixture of heated wine, sugar, spices and sometimes a few drops of vodka?

Qu'est-ce que et d'où vient le produit élaboré avec du vin chaud, sucre, épices et parfois un peu de vodka ?

¿ Cué producto y de donde viene que se obtiene elaborando un vino caliente, azúcar, especias y a veces un poco de vodka?

Question G6

An Italian liqueur can be served “con mosche”. Which liqueur and what does it mean?

Une liqueur italienne peut être servi « con mosche ». Quelle est cette liqueur et en quoi cela consiste-t-il ?

¿Un licor italiano puede ser servido « con mosche ». Qué licor y qué significa ?

Question G7

What kind of rice is the most famous for the production of Saké?

Quelle est la variété du riz le plus connue pour la production de Saké ?

¿Qué tipo de arroz es el más famoso en la producción de Sake ?

Question G8

What are the synonyms for Grappa in the following countries ?

Quels sont les synonymes de Grappa dans les pays suivants?

¿Cuáles son los sinónimos de grappa en los siguientes países ?

Answer G8 :

Spain :

Switzerland (german part):

France:

Portugal:

Greece :

Topic H: General

Question H1

What do the following abbreviations mean?

Qu'est ce que signifient les abréviations suivantes?

¿Qué significan las siguientes abreviaciones ?

Answer H1:

Abbreviations	Meaning
BATF	
OIV	
TCA	
KMW	
LBV	
AVA	
VQA	
VSOP	
VDP	
LVMH	
DOC	
o.w.c	
CIVA	
VORS	

Question H2

Which varieties of oak belonging to the Quercus Alba are used in the production of barriques?

Quelles sont les variétés de chêne appartenant à la Quercus Alba dans la production des barriques ?

¿Cuáles son las variedades de roble que pertenecen al Quercus Alba en la producción de barricas?

Question H3

How do you explain primary aromas, secondary aromas and tertiary aromas?

Comment expliquez-vous les arômes primaires, les arômes secondaires et les arômes tertiaires ?

¿Cómo explicarías los aromas primarios, los aromas secundarios y los aromas terciarios ?

Answer H3 :

Primary aromas	
Secondary aromas	
Tertiary aromas	

Question H4

The following second wines are from well known Châteaux. Name the Châteaux:

Les deuxièmes vins suivants sont issus de Châteaux bien connus.
Donnez les noms des Châteaux :

Los segundos vinos siguientes son de Châteaux bien conocidos.
Cita el nombre de los Châteaux :

Answer H4:

Second Wine	Château
Le Petit Mouton	
L'Abeille	
Alter Ego	
L'Esprit	
La Sirène	
La Ferme	
Prieuré	
Les Pagodes	
Le Pavillon Rouge	

Question H5

In which cities do the following wine fairs take place ?

Dans quelles villes ont lieu les foires du vins suivantes?

¿En qué poblaciones se celebran las siguientes ferias de vino ?

Answer :

Wine Fair	City
Vinexpo	
Vinisud	
Vinitaly	
Miwine	
Oenorama	
Vinexpo Americas	
Vinexpo Japan	
Prodrinks	
Vinoble	

Question H6

In which countries are the following wine magazines and guides published?

Dans quels pays ont été édités les magazines suivants et guides des vins ?

¿En qué países se publican las siguientes revistas o guías?

Answer H6:

Magazine	Country
Alles über Wein	
Vinum	
Falstaff	
Revue du vin de France	
Decanter	
Wine Enthusiast	
Wine Magazine	
Civiltà del Bere	
La Guía	

Question H7

Which well known publication is linked to the name of John Platter?

Quel magazine réputé est lié par le nom John Platter?

¿Qué famosa publicación está relacionada con el nombre Jonh Platter?

Question H8

Which one of the following vintages and wines had the best quality rating?

Lequel des millésimes et vins suivants a eu la meilleure notation de qualité ?

¿Cuál de las siguientes añadas y vinos han obtenido la mejor puntuación de calidad ?

1995 Saint-Emilion Grand Cru Classé, 1992 Châteauneuf du Pape, 1988 California North Coast Cabernet Sauvignon, 1994 Barolo, 1993 Rioja Reserva, 1998 Côte de Beaune Premier Cru blanc

Topic I : Alcohol free drinks / Boissons non alcoolisées

Question I1

From which countries do the following teas come from?

De quel pays viennent les thés suivants ?

¿De qué país proceden los siguientes thes ?

Answer I1:

Name of Tea	Origin
Darjeeling	
Luan Gua Pian	
Uva Highlands	
Most Toppest Olong	
Sikkim	
Gyokuro	

Question I2

What does “China Caravan” mean in the world of tea?

Que signifie le nom « China Caravan » dans le monde du thé?

¿Que significa el nombre « China Caravan » dentro del mundo del thé ?

Question I3

What does TGFBOP mean?

Que veut dire TGFBOP ?

¿Qué significa TGFBOP ?

Question I4

A guest wants a coffee with not too much caffeine. Do you serve him an “american coffee” or a “ristretto”?

Un client souhaite un café sans trop de caféine. Lui servez-vous un « café à l'américaine » ou un « ristretto » ?

¿Un cliente que quiere un café con poca cafeína. Qué le servirías un “café americano” o bien un “ristretto”?

Question I5

Mineral water is not only refreshing but also good for your health due to the minerals. What positive effects does magnesium have on the human body?

L'eau minérale n'est pas seulement rafraîchissante mais aussi bonne pour la santé grâce aux éléments minéraux. Quels effets positifs a le magnésium pour le corps humain ?

¿El agua mineral a parte de refrescante es buena para la salud gracias a los minerales. Qué efecto positivo tiene el magnesio para el cuerpo humano ?

Question I6

What are the reasons for carbonic gas in some mineral water?

Quels sont les effets pour lesquelles on trouve du gaz carbonique dans les eaux minérales ?

¿Cuáles son los efectos del gas carbónico en el agua mineral ?

Topic K: Beer / bière

Question K1

Name the country of origin of the following beers:

Nommez le pays d'origine des bières suivantes :

Nombra el país de origen de las siguientes cervezas :

Answer K1 :

Beer	Country
Harp Lager	
Worthington Drought	
Newcastle Brown Ale	
Carlsberg Pilsner	
Belle-Vue Kriek	
Astra	
Lech Pils	
Kanterbräu	
Zambesi	
Sun Lik	
Kirin Stout	
Moosehead	
Dos Equis	
Mahou	

Question K2

Which ingredients are the only ones allowed in the production of beer, according to the German purity law (Reinheitsgebot)?

Quels sont les seuls ingrédients permis pour la production de bière, suivant la loi de pureté (Reinheitsgebot) allemande ?

¿Cuáles son los únicos ingredientes permitidos para la elaboración de cerveza, según la ley de pureza alemana (Reinheitsgebot) ?

Question K3

What is Kriek?

Qu'est ce que: Le Kriek?

¿Qué es Kriek ?

Question K4

Who was the founder of the Carlsberg brewery and in what year, was the brewery founded?

Qui était le fondateur de la brasserie Carlsberg et dans quelle année a-t-elle été fondée ?

¿Quién fue el fundador de la cervecería Carlsberg, y en qué año se fundó ?

Question K5

Who in the middle Ages were very keen on the production of beer in Europe?

Au Moyen Age, grâce à qui en Europe la production de la bière a-t-elle connue une forte croissance?

¿Gracias a quiénes en la Edad Media fueron tan entusiasmados y agudos en la producción de la cerveza?

Topic L: Cigars

Question L1

Give the format for the following cigar brands:

Nommez le format pour les marques des cigares suivants:

Nombra el formato para las marcas de cigarros siguientes:

Answer L1:

Cigar	Format
Hoyo du Gourmet	
Romeo y Julieta No. 3	
H. Upmann Majestics	
Vegas Robaina Don Alejandro	
Sancho Panza Molinos	
Punch Exquisitos	
Montecristo Joyitas	

Question L2

a) What is the name of the tobacco leaf produced in Cuba that is perfect for the cigar's cape?

a) Comment appelle-t-on les feuilles de tabac produites à Cuba qui sont parfaites pour l'élaboration de la cape ?

a) ¿ Cuál es el nombre de las hojas del tabaco producidas en Cuba que son perfectas en la elaboración de la capa?

b) What is the name of the insect that pierces the cigar's cape?

b) Comment s'appelle l'insecte qui perfore la cape des cigares?

b) ¿Cómo se llama el insecto que perfora la capa de los puros?

c) What is the best way to prevent it happening?

c) Quelle est la meilleure façon de le prévenir?

c) ¿Cuál es el mejor modo de prevenirla?

Question L3

Tell us how many minutes are necessary to smoke the following cigars:

Dites-nous combien de minutes faut-il pour fumer les cigares suivants:

Dime cuántos minutos de placer de fumar nos darán los siguientes cigarros:

Cigares	Minutes
Mareva	
Lancero	
Robusto	
Perla o N° 5	
Panatela o Laguito N° 3	
Churchill o Julieta N° 2	
Lonsdale o Cervantes	

Topic M: Food and Wine

Question M1

There is a “rule” saying, that the best harmony between food and wine is given if the products come from the same area of the wine served. Why?

Il y a une « règle » qui dit que la meilleure harmonie entre les mets et les vins est réalisée si les produits viennent de la même région que le vin servi. Pourquoi ?

Hay una « norma» que dice que el mejor maridaje entre una comida y un vino, se da cuando los productos provienen de la misma región que el vino servido. ¿Por qué ?

Question M2

Please match the following cheeses with the wines below.

Associez les fromages avec les vins qui donneront la meilleure harmonie.

Combina los quesos con los vinos para lograr el mejor maridaje.

Answer M2:

Cheese	Wine
1. Manchego	
2. Stilton	
3. Ami du Chambertin	
4. Ricotta (fraiche)	
5. Vieux Fribourg	
6. Chloro from Santorini	

- A.** 1999 Pinot Noir, Château de Charmes, Niagara Peninsula
- B.** 1997 Basket Pressed Cabernet-Sauvignon
Château Renella, Mc Laren Vale
- C.** 2002 Sauvignon Blanc Südsteiermark, Tement
- D.** 1997 Vin de Constance, Klein Contantia, Constantia
- E.** 2002 Kolbenhof Gewürztraminer, Hofstätter, Südtirol
- F.** Fino Sherry, Lustau

Question M3

What do we have to analyse in food for the best choice of the wine?

Que doit-on percevoir dans une préparation culinaire pour choisir le vin approprié ?

¿ Qué tenemos que analizar en un plato para elegir el vino apropiado?

Question M4

You have been asked to match Riesling only for the following menu with a different wine for each course. The client asks you to choose Riesling from four different countries. Make your choice.

1. Poached lobster in a light cream sauce with lemon grass
 2. Venison filet with glazed chestnuts and pears
 3. Crottin de Chavignol soufflé with quince sauce
 4. Gratinated exotic fruits with Tangerine-sherbet
-
- a. Riesling Polish Hill, Grosset, Clare Valley 2003
 - b. Riesling Grand Cru Muenchberg, Ostertag, Alsace 2002
 - c. Riesling eiswein, Ernst Triebaumer, Neusiedlersee
Hugelland 2001
 - d. Riesling, Brauneberger Juffer Sonnenuhr auslese,
Fritz Haag, Mosel-Saar-Ruwer 1983

Answer: _____

Vous êtes prié de marier seulement des Riesling avec le menu suivant en servant un vin différent pour chaque plat. Le client vous demande de choisir des Riesling de quatre différents pays. Faites votre choix.

1. Homard poché avec une sauce à la crème légère aux saveurs de citronnelle
 2. Filet de chevreuil aux ragoût de marrons glacés et de la poire
 3. Soufflé de Crottin de Châvignol avec sa sauce au coing
 4. Gratin aux fruits exotiques avec sorbet à la mandarine
-
- a. Riesling Polish Hill, Grosset, Clare Valley 2003
 - b. Riesling Grand Cru Muenchberg, Ostertag, Alsace 2002
 - c. Riesling eiswein, Ernst Triebaumer, Neusiedlersee
Hugelland 2001
 - d. Riesling, Brauneberger Juffer Sonnenuhr auslese, Fritz Haag, Mosel-Saar-Ruwer 2003

Answer: _____

Le han pedido emparejar Riesling solamente para el menú siguiente, sirviendo un vino diferente en cada plato. El cliente le pide que elija un Riesling de cuatro países diferentes. Haga su opción.

- *****
1. Langosta pochada con una salsa de crema ligera perfumada al limón
 2. Filete de venado con ragú de « marrons glacés » y pera.
 3. Suflé de Crottin de cabra con su propia salsa.
 4. Frutos exóticos gratinados con sorbete de mandarina.
-
- a. Riesling Polish Hill, Grosset, Clare Valley 2003
 - b. Riesling Grand Cru Muenchberg, Ostertag, Alsace 2002
 - c. Riesling eiswein, Ernst Triebaumer, Neusiedlersee
Hugelland 2001
 - d. Riesling, Brauneberger Juffer Sonnenuhr auslese, Fritz Haag, Mosel-Saar-Ruwer 2003

Answer: _____

Question M5

In what order would you serve the following wines during a tasting, which includes bottled wines as well as cask samples?

Dans quel ordre allez-vous présenter les vins suivants pendant une dégustation qui présente des vins déjà mis en bouteille ainsi que des échantillons tirés du fût?

¿En qué orden serviría los siguientes vinos durante una cata, donde se presentan, tanto vinos ya embotellados como muestras de barrica ?

Answer M5 :

Wine	Place
2001 Rueda Vendimia Seleccionada, Aura	
2001 Riesling Steinfeder, Freie Weingärtner Wachau	
2001 Carneros Chardonnay, Robert Mondavi	
2001 Chasselas du Dezaley, Clos des Abbayes	
2001 Château Climens, Barsac	
2001 Tokaji Aszu 6 puttonyos, Pendits	
2001 Château Guiraud, Sauternes	
2001 Ruster Ausbruch, Feiler-Artlinger	
2001 Banyuls, Domaine Parcé	
2001 Quinta de Cavadinha Vintage Port	

Topic N: Cocktails

Question N1

What kind of wine is used to prepare a “Bellini” cocktail?

Quel type de vin est utilisé dans l’élaboration du cocktail “Bellini”?

¿Qué tipo de vino se utiliza para elaborar el cocktail « Bellini » ?