



**ANEXO 1
EVALUACIÓN FINAL**

EVALUACIÓN ACERCA DE VINOS

Nombre del Restaurante: _____

Puesto: _____

UVAS

1. ¿Cuál de estas opciones son uvas tintas?
A) Sauvignon blanc y Merlot.
B) Tempranillo y Merlot.
C) Syrah y Riesling.
D) Chenin blanc y Chardonnay.

2. Cabernet Sauvignon es la uva tinta que ha tenido más éxito en todo el mundo. ¿Cuál es el país de donde proviene?
A) Italia. **B) Francia.** C) España. D) Argentina.

3. ¿Qué es el hollejo de la uva?
A) Pulpa. **B) Piel.** C) Tallos. D) Racimo.

4. ¿Con qué tipo de uva se elabora el vino rosado?
A) Uva tinta. B) Uva blanca. C) Uva rosada. D) Ninguna.

5. Zinfandel es una uva característica de esta región ...
A) Burdeos. B) Piamonte. C) Rioja. **D) California.**

ELABORACIÓN Y ALMACENAMIENTO

6. ¿Qué significa vendimia?
A) Cuando se venden los vinos.
B) Cuando se cosecha la uva.
C) Cuando se embotella el vino.
D) Cuando se fermenta la uva.

7. ¿Perjudica la luz a los vinos, durante el almacenamiento?
A) Si.
B) No.
C) Depende de la intensidad de la luz.
D) Los perjudica únicamente la luz eléctrica.



8. ¿Cuál es la temperatura adecuada para el almacenamiento de vinos de mesa?
A) 5-7° B) 8-10° C) **13-15°** D) 18-20°
9. El porcentaje de alcohol normal en vinos blancos es:
A) 5-7% B) **7-11%** C) 11-13% D) más de 13%

SERVICIO

10. Al pedir una segunda botella de vino esta debe de ...
A) Destaparse y servirse inmediatamente.
B) Esperar a que todos hayan terminado las copas de la primera botella.
C) **Servir al anfitrión para que la cante.**
D) Dejarla sobre la mesa para que se sirvan cuando gusten.
11. ¿Cuál es la temperatura adecuada para servir el vino espumoso?
A) **4-7°C.** B) 10-12°C. C) 16-18°C. D) 18-20°C.
12. ¿Cómo se le llama a los olores que son producto de la crianza de los vinos en barricas de roble o producto de su envejecimiento en botellas?
A) Aroma afrutado. B) Aroma fresco. C) **Buqué.** D) Olor.
13. ¿En qué tipo de vino encontramos una mayor cantidad de gas carbónico?
A) Blanco. B) Tinto. C) Rosado. D) **Espumoso.**
14. ¿Cuál es la función principal de los taninos en el vino tinto?
A) Sabor. B) **Astringencia.** C) Olor. D) Cuerpo.
15. ¿Cuál es el tipo de copa que se utiliza para servir el champagne?
A) Copa para vino blanco.
B) Copa para vino tinto.
C) Copa champañera.
D) **Copa flauta.**
16. ¿Qué es el maridaje?
A) **Es la unión entre un vino y un determinado platillo.**
B) Es el tiempo en que el vino permanece en la bodega.
C) Es el resultado de la mezcla de varias uvas.
D) Es la prueba para conocer la calidad del vino.



17. ¿Qué significa coupage?
A) Es un vino tinto.
B) Es la mezcla de varios vinos.
C) Es un vino blanco.
D) Es otro nombre con el que se conoce al champagne.

REGIONES

18. ¿De qué país proviene el Champagne?
A) Italia. B) España. **C) Francia.** D) Alemania.
19. ¿En qué país se le llama cava a los vinos espumosos?
A) España. B) Italia. C) Alemania. D) Francia.
20. En España ¿Cuál es la región que produce el mayor volumen de vinos de mesa?
A) Jerez. B) Ribera del Duero. **C) Rioja.** D) Navarra.
21. Calixa es un vino que se produce en ...
A) Queretaro. B) Coahuila. **C) Baja California.** D) Zacatecas.
22. Una región productora de vinos en Chile es ...
A) Maipo. B) Mendoza. C) San Juan. D) Río Grande.

VINOS IMPORTANTES

23. El Barolo es uno de los vinos más importantes de ...
A) Argentina. **B) Italia.** C) Chile. D) España.
24. Uno de los vinos españoles más caros es el ...
A) Marqués de Murrieta. B) Marqués de Riscal. C) Cune. **D) Vega Sicilia.**
25. Liebfraumilch es un tipo de vino ...
A) Blanco francés. **B) Blanco alemán.** C) Tinto italiano. D) Tinto francés.