Dansk Sommelier Uddannelse

TEORIPRØVE 3

SOMMELIERUDDANNELSE

60 minutter

Formuler uden hjælpemidler selv så mange af svarene, som du kan med kuglepen eller på computer.

Navn	

OPGAVE 1

Lav to tørsmagninger på de to følgende vinstile:

Lav en tørsmagning på en **2022 Sauvignon Blanc, Marlborough New Zealand**
(Beskriv dens farve, dens karakteristika med hensyn til syre, tannin, alkohol, tekstur samt typiske aromaer):

Lav en tørsmagning på en **2021 Spätburgunder, Pfalz Tyskland**
(Beskriv dens farve, dens karakteristika med hensyn til syre, tannin, alkohol, tekstur samt typiske aromaer):

OPGAVE 2

En gæst sidder med vinkortet og prøver at beslutte sig for valg af a-la-carte hvidvin til sin forret. Gæsten har bestilt "Stegt havtaske serveret med kartoffelpuré, ristede hakkede maccadamia nødder, morkelfars-fyldte morkler, friskrevet trøffel og blanquettesauce". Gæsten spørger sommelieren hvilken af følgende to vine han / hun skal vælge og hvorfor:

- **2021 Chablis, Valmur Grand Cru, Domaine Christian Moreau, Chablis Bourgogne, Frankrig**
- **2020 Chardonnay, Kutch Vineyards, Sonoma Coast Californien USA**

Opgave: Forklar gæsten om forskelle i oprindelse, klima og produktion. Forklar derefter om forskelle i stil, aroma og udtryk og hvorfor disse forskelle forekommer. Begrund til sidst hvilken af de to vine du vil anbefale og hvorfor. (60 point)

OPGAVE 3 (husk at vælg ift. skema!)

Tegn de fem underområder i Bordeaux ind i nedenstående kort og angiv områderne med nummer (1-5): 1: Saint Estephe, 2: Pomerol, 3: Margaux, 4: Sauternes 5: Saint Emilion

Tegn de fire underområder i Loire ind i nedenstående kort og angiv områderne med nummer (1-4): 1: Touraine, 2: Central, 3: Anjou-Samur, 4: Pays Nantais

OPGAVE 4 (husk at vælg ift. skema!)

Den tredje torsdag i November er en helt særlig dag i Frankrig og til dels også i Danmark / Norge. På denne dag fejres Beaujolais Nouveau som er en fejring af "den nye vin". Der er i anledning af denne dag helt særlige traditioner der stadig holdes i hævd.

Opgave: Giv en uddybende forklaring til en gæst der ikke kender til vinen Beaujolais Nouveau. Forklar om historien bag, traditionerne, vinstilen, druesort samt vinifikationsteknikken.

Rhônedalen er en af de store klassiske områder i den gamle vinerden og området byder på stor kompleksitet med hensyn til størrelse, klima, druesorter og vinstile.

Opgave: Giv en uddybende forklaring til en gæst, der ikke er bekendt med Rhônedalen om området og alle dets mange facetter. Brug emner som geografi, klima, druesorter, vinstile, vitikultur, vinifikation og klassifikationer som nøgleord.

OPGAVE 5

Anbefal en specifik vin (husk årstal, navn, producent, region og land) til hver af de følgende tre retter i menuen. Beskriv vinene og begrund dit valg. Hvordan smager de valgte vine, og hvad er begrundelsen for dit vin og mad match? Anbefal også en specifik apéritif og avec.

Forret: Dampede blåmuslinger i hvidvin med fennikel, rosmarin, persille og hvidløg.
Vin:

Begrundelse for match:

Mellemret: Terrin af foie gras med kompot af svesker og figner. Hertil brioche og kørvel.
Vin:

Begrundelse for match:

Hovedret: Stegt lam med frikasse af rodfrugter (gulerødder, skorzonerrødder og porre), mynte/ dild olie og lammesky.

Vin:

Begrundelse for match: