

09.1.. Quel est le rôle de Saint Benoit d'Aniane dans l'histoire du service des vins ?

- (a).. Il est le principal protagoniste du film Mondovino.
- (b).. Il fût le tuteur du critique œnologique Parker ?
- (c).. Il est le patron des propriétaires des bistrotts mobiles « A la Saint Benoit, on boit sans toit »
- (d).. Il était l'échanson de Pépin le Bref, un homme qui buvait court à la cour de Charlemagne.

09.2.. Quel la forme des grains de riz du Piémont, idéal pour réaliser le risotto ?



09.3.. Quel mot manque dans cette définition ?

Tous les vins, qu'ils soient tranquilles ou mousseux, mutés ou aromatisés sont obtenus par la ..... ?..... du jus du raisin. On les classe habituellement selon leur couleur (rouges, blancs, rosés) et leur taux de sucre (secs, demi-sec, doux). La proportion d'alcool présenté dans les vins varie de 5,5 à 14,5 % du volume.

09.4.. Qu'est-ce que « la taille » en Champagne ?

- (a).. C'est le produit du second pressurage des raisins.
- (b).. C'est la méthode selon laquelle est taillée la vigne.
- (c).. La hauteur des vignes pour le passage de la machine à vendanger.

09.5.. Comment nomme-t-on la cuisson à feux doux dans une cocotte fermée et agrémenter d'une garniture aromatique?

09.6.. ... Quel est l'autre nom de l'anis étoilé ?

09.7.. Quel est le nom de la caisse en bois où les huîtres sont placées ?



09.8.. De quelle région viticole vient le Muscadet sur lit ?