

THE WINE GAME

La Campagna di Promozione del Sughero a EXPO con Slow Food
Mercoledì 17 giugno 2015

Cataldi Madonna – Pecorino Giulia 2014

Come mai questo vitigno si chiama Pecorino?

- a) per i suoi profumi particolarmente lattici, che ricordano lo yogurt
- b) perché i lieviti utilizzati per attivare la fermentazione sono estratti dallo stesso siero usato per la caseificazione
- c) perché l'area di produzione di questo vitigno coincide con quella di allevamento delle pecore

Alessandria Fratelli – Verduno Pelaverga Speciale 2014

Come mai questo vino si chiama Speciale?

- a) perché la cantina dei Fratelli Alessandria è costruita in un vecchio monastero, dove i monaci preparavano le loro spezie e i loro rimedi a base di erbe
- b) perché nel dialetto del luogo speciale significa speciale
- c) perché il vitigno Pelaverga ha profumi particolarmente speziati

Damilano – Langhe Nebbiolo 2013

Quali sono le regioni principali dove viene coltivato il Nebbiolo?

- a) Piemonte, Lombardia, Sardegna, Valle d'Aosta
- b) Piemonte, Lombardia
- c) Piemonte, Lombardia, Valle d'Aosta

Conti Zecca – Negroamaro Conti Zecca 2011

Si è scoperto che il vitigno Negroamaro ha un parente famoso all'estero, di chi si tratta?

- a) del Syrah francese
- b) del Nigritus Gentidez della Georgia
- c) dello Zinfandel californiano

Il sughero:

- a) viene estratto dalla corteccia dell'albero
- b) è il frutto dell'albero
- c) si ottiene abbattendo l'albero

Che cos'è la decortica?

- a) una tipologia di quercia da sughero
- b) l'estrazione della corteccia esterna della quercia da sughero
- c) la parte esterna della corteccia da sughero
- d) la stagionatura della corteccia esterna della quercia da sughero

Quale è il tappo di sughero più adatto per la conservazione dei vini pregiati?

- a) il tappo multipezzo naturale (composto da due o più pezzi di sughero uniti con una colla idonea al contatto con gli alimenti)
- b) il tappo monopezzo naturale (costituito da un pezzo unico, estratto mediante la perforazione di una porzione di sughero)
- c) il tappo tecnico (costituito da un corpo di agglomerato di sughero molto denso e con rondelle di sughero naturale incollate su una o su entrambe le estremità)
- d) il tappo incapsulato (un tappo di sughero naturale sulla cui estremità è incollata una capsula di legno, di PVC, di metallo, di vetro, ecc.)

La raccolta del sughero avviene:

- a) ogni anno
- b) ogni 5 anni
- c) ogni 9/10 anni
- d) due volte l'anno, in primavera e in autunno

Il sughero:

- a) è impermeabile
- b) è ignifugo
- c) entrambe