



NOMBRE:
APELLIDOS:

PRUEBA DE 1ª EVALUACIÓN
EL vino y sus servicio
19/12/11

1) Completa el siguiente cuadro comparativo de los diferentes aguardientes de vino.

	BRANDY DE JEREZ	COGNAC	ARMAGNAC
UVAS Variedades (blancas)			
VENDIMIA % Vol. Acidez			
DESTILACIÓN Tipo Nº Alambique			
MADERA Tipo			
ENVEJECIMIENTO Sistema Tipos	<p>Ejemplos:</p> <p>Soleras..... VS..... VS.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>		

2) Completa el siguiente cuadro comparativo de los diferentes whiskies europeos.

	WHISKY DE MALTA	WHISKY DE GRANO	WHISKY IRLANDES
MATERIA PRIMA Cereal %			
DESTILACIÓN Tipo Nº Alambique % Vol.			
MADERA Tipo Barrica Capacidad			
ENVEJECIMIENTO Sistema Años			



3) Completa el siguiente cuadro comparativo de los diferentes whiskies americanos.

		BOURBON WHISKEY	TENNESSE WHISKEY	RYE WHISKEY
MATERIA PRIMA	Cereal			
	%			
DESTILACIÓN	Tipo			
	Nº			
	Alambique			
MADERA	Tipo			
	Barrica			
ENVEJECIMIENTO	Sistema			
	Años			

4) Completa el siguiente cuadro de licores (En el control se pondrán algunos).

LICORES DE CÍTRICOS			
Marca.	País.	Característica.	GL
Cointreau.			
Curaçao.			
Grand Marnier.			
Mandarin Napoleón.			
Triple seco.			
LICORES DE HIERBAS Y ESPECIAS			
Marca.	País.	Característica.	GL
Benedictine .			
Chartreuse.			
Galliano.			
Kümmel.			
Pippermint.			
LICOR DE CAFÉ Y CACAO			
Marca.	País.	Característica.	GL
Kahlúa.			
Mozart.			
Sheridan´s.			
Tía María.			
LICOR DE FRUTAS Y FRUTOS SECOS			
Marca.	País.	Característica.	GL
Amaretto Disaronno.			
Apricot Brandy.			
Cassis.			
Cordial Medoc.			
Frangelicos.			



Malibu.			
Pacharán.			
OTROS LICORES			
Marca.	País.	Característica.	GL
Advokaat.			
Bailey's.			
Calisay.			
Drambuie.			
Licor 43.			
Parfait amour.			
Ponche.			
Southern Comfort.			