Vous aimez le vin?

Vous buvez du vin, mais savez vous comment est produit le vin?

Amusez vous Ã rÃ©pondre Ã ces quelques questions et reportez-vous aux rÃ©sultats du test pour le savoir.

Tous droits r?serv?s Thalasoft 2010.

Fruit et produit

Quelques images sur le fruit et le produit

Faites glisser chaque image sous le texte correspondant

Une barrique de vin _____

Une bouteille de vin rouge _____

Une bouteille de vin blanc _____

Une bouteille de vin rose _____

Un tire bouchon _____

Du raisin blanc _____

Du raisin rouge _____

Tous droits r?serv?s Thalasoft 2010.

Histoire

L'histoire de la vigne et du vin

Choisissez une rÃ©ponse pour chaque question.

Depuis quand existent la vigne et le vin?
[Le vin date du moyen-Ã¢ge] [Le vin est produit depuis la renaissance] [Le vin existe depuis des milliers d'annÃ©es]
Quel est le premier document ?crit qui mentionne le vin?
[La Bible] [Une tablette de marbre romaine] [Une lÃ©gende viking] [Un rÃ©cit babylonien]
Combien de fois est cit? le vin dans la Bible?
[7 fois] [12 fois] [13 fois] [Un peu plus de 100 fois] [Plus de 500 fois]
O? appara?t en premier la vigne?
[En Russie] [En Chine] [Au Moyen Orient] [En France] [En Italie] [En Asie] [Dans le Caucase]
Quand appara?t en premier la culture de la vigne?
[Il y a plus de 5000 ans] [Il y a 2000 ans] [Il y a 500 ans]

Tous droits r?serv?s Thalasoft 2010.

Culture

La culture de la vigne

Choisissez une rÃ©ponse pour chaque question.

Quelles sont les r?gions qui offrent les climats les plus propices ? la culture de la vigne?
[L'hÃ©misphÃ¨re Nord] [Les rÃ©gions Ã©quatoriales] [Les rÃ©gions polaires] [Les rÃ©gions tempÃ©rÃ©es] [Les rÃ©gions nordiques]
Que contient une grappe de raisin?
[La tige] [Les baies] [Le bois] [Les grains] [Les fleurs] [Les feuilles] [La rafle] [Les graines]
Quels terrains conviennent ils mieux ? la culture de la vigne?
[Une plaine bien irriguÃ©e] [Une cÃ´te drainÃ©e] [Un terrain en bordure de riviÃ¨re] [Un terrain en escaliers] [Un fond de vallÃ©e]
Quel types de sols sont pr?f?rables pour obtenir un bon vin?
[Un sol sec] [Un sol caillouteux] [Un sol humide] [Un sol bien irriguÃ©]

Tous droits r?serv?s Thalasoft 2010.

R?colte

La r?colte de la vigne

Choisissez une rÃ©ponse pour chaque question.

Comment appelle t'on la r?colte de la vigne?

[Le vignoble] [Les vendanges] [La vigne]

Comment sont r?colt?es les grappes de raisin?

[Elles sont dÃ©coupÃ©es manuellement] [Elles sont arrachÃ©es rapidement] [Elles sont coupÃ©es par une machine] [Elles sont secouÃ©es pour les faire tomber]

Tous droits r?serv?s Thalasoft 2010.

Fabrication

Comment est fabriqu? le vin

Choisissez une rÃ©ponse pour chaque question.

Le vin est [refroidit] [decantÃ©] [filtrÃ©] avant sa mise en bouteille

Le stockage du vin dans une barrique en bois

[offre un meilleur rendement] [apporte un goÃ»t dÃ©sagrÃ©able] [apporte un goÃ»t apprÃ©ciÃ© du consomateur] [apporte un goÃ»t apprÃ©ciÃ© du connaisseur]

Les barriques en bois sont g?n?ralement faites

[en bois de pin] [en bois de chÃªne]

La fermentation carbonique

[produit de l'alcool] [extrait l'alcool du raison] [produit du sucre]

Le foulage se faisait autrefois en ?crasant les grains de raisin

[Ã la main] [aux pieds]

Le m?lange de jus, de peau et de p?pins obtenu apr?s le foulage est appell?

[le goÃ»t] [le moÃ»t]

Un vin gris est produit ? partir de raisins

[Blancs] [Rouges]

Au contact de l'air, le vin

[s'oxyde] [s'adoucie]

Tous droits r?serv?s Thalasoft 2010.

Vin rouge

Faire du vin rouge

Choisissez une rÃ©ponse pour chaque question.

Apres le foulage le vin est

[pressÃ© directement] [Ã©coulÃ© avant d'Ãªtre pressÃ©]

Pour le vin rouge il y a [Une] [Deux] [Trois] fermentations

Le vin de goutte est un vin

[qu'on a laissÃ© s'Ã©gouter] [fort en goÃ»t] [de dÃ©gustation]

La fermentation malolactique est faite par

[un ajout de bacteries] [un ajout de sucre]

La fermentation malolactique permet de

[relever le goÃ»t du vin] [rendre le vin moins acide]

Les levures sur la peau des grains de raisin

[sont nettoyÃ©es avant le foulage] [permettent la fermentation] [donnent un lÃ©ger goÃ»t fruitÃ©]

Tous droits r?serv?s Thalasoft 2010.

Vin blanc

Faire du vin blanc

Choisissez une rÃ©ponse pour chaque question.

Pour le vin blanc, les grains de raisin utilis?s sont

[blanc] [rouge]

Le soutirage est fait

[aprÃ¨s la fermentation du moÃ»t] [immÃ©diatement aprÃ¨s le foulage et le pressage]

Le jus obtenu [doit rester] [ne doit pas rester] en contact avec la peau et les p?pins de raisin

Pour le vin blanc il y a [Une] [Deux] [Trois] fermentations

La fermentation carbonique intervient [avant] [aprÃ¨s] le soutirage

On retire les tiges des grappes de raisin avant le foulage

[Vrai] [Faux]

Tous droits r?serv?s Thalasoft 2010.

Champagne

Le vin de Champange

Choisissez une rÃ©ponse pour chaque question.

Pour le champagne, on utilise du raisin

[blanc] [rouge] [blanc ou rouge]

Les bulles de Champagne sont

[de l'air] [du gaz carbonique] [du gaz champagnique] [de l'oxygÃ¨ne]

Du sucre est ajout? lors de la mise en bouteille

[Vrai] [Faux]

Les bouteilles sont stock?es

[le bouchon vers le haut] [le bouchon vers le bas]

Un d?pot se forme apr?s la mise en bouteille

[Faux] [Vrai]

Les bouteilles sont r?ouvertes apr?s avoir ?t? ferm?es

[Vrai] [Faux]

Pour le champagne il y a [Une] [Deux] [Trois] fermentations

Combien de fermentations subissent les vins mousseux ?

[Une] [Deux] [Au moins deux]

Tous droits r?serv?s Thalasoft 2010.

Servir

Servir le vin

DÃ©placez une rÃ©ponse dans les questions.

Cliquer pour effacer la rÃ©ponse.

Un jeroboam est une bouteille ?quivalente ? _____ [8 bouteilles]

[12 bouteilles]

Un magnum est une bouteille ?quivalente ? _____ [20 bouteilles]

[4 bouteilles]

Un nabuchodonosor est une bouteille ?quivalente ? _____ [2 bouteilles]

Un salmanazar est une bouteille ?quivalente ? _____

Un mathusalem est une bouteille ?quivalente ? _____

Vocabulaire

Quelques mots entendus

Essayez de r?pondre ? toutes les questions...

Comment appelle t'on l'ann?e de production d'un vin? _____

Comment appelle t'on le liquide extrait de la presse du raisin ? _____

Tous droits r?serv?s Thalasoft 2010.

Plus facile

Quelques phrases

Essayez de r?pondre ? toutes les questions...

[bonne] [sur la] [bouteille] [table] [Une]

[du vin] [boursin] [Du pain,] [et du]

Tous droits r?serv?s Thalasoft 2010.

Fruit et produit

Quelques images sur le fruit et le produit

Une barrique de vin []

Une bouteille de vin rouge []

Une bouteille de vin blanc []

Une bouteille de vin rose []

Un tire bouchon []

Du raisin blanc []

Du raisin rouge []

Tous droits r?serv?s Thalasoft 2010.

Histoire

L'histoire de la vigne et du vin

Depuis quand existent la vigne et le vin? [Le vin existe depuis des milliers d'annÃ©es]

Quel est le premier document ?crit qui mentionne le vin? [Un rÃ©cit babylonien]

Combien de fois est cit? le vin dans la Bible? [Plus de 500 fois]

O? appara?t en premier la vigne? [Dans le Caucase]

Quand appara?t en premier la culture de la vigne? [Il y a plus de 5000 ans]

Tous droits r?serv?s Thalasoft 2010.

Culture

La culture de la vigne

Quelles sont les r?gions qui offrent les climats les plus propices ? la culture de la vigne? [Les rÃ©gions tempÃ©rÃ©es]
Que contient une grappe de raisin? [La tige] [Les baies] [Les grains] [Les feuilles] [La rafle]
Quels terrains conviennent ils mieux ? la culture de la vigne? [Une cÃ´te drainÃ©e] [Un terrain en escaliers]
Quel types de sols sont pr?f?rables pour obtenir un bon vin? [Un sol sec] [Un sol caillouteux]

Tous droits r?serv?s Thalasoft 2010.

R?colte

La r?colte de la vigne

Comment appelle t'on la r?colte de la vigne? [Les vendanges]

Comment sont r?colt?es les grappes de raisin? [Elles sont dÃ©coupÃ©es manuellement] [Elles sont coupÃ©es par une machine]

Fabrication

Comment est fabriqu? le vin

Le vin est [filtrÃ©] avant sa mise en bouteille

Le stockage du vin dans une barrique en bois [apporte un goÃ»t apprÃ©ciÃ© du consomateur]

Les barriques en bois sont g?n?ralement faites [en bois de chÃªne]

La fermentation carbonique [produit de l'alcool]

Le foulage se faisait autrefois en ?crasant les grains de raisin [aux pieds]

Le m?lange de jus, de peau et de p?pins obtenu apr?s le foulage est appell? [le moÃ»t]

Un vin gris est produit ? partir de raisins [Rouges]

Au contact de l'air, le vin [s'oxyde]

Tous droits r?serv?s Thalasoft 2010.

Vin rouge

Faire du vin rouge

Apres le foulage le vin est [Ã©coulÃ© avant d'Ãªtre pressÃ©]

Pour le vin rouge il y a [Deux] fermentations

Le vin de goutte est un vin [qu'on a laissÃ© s'Ã©gouter]

La fermentation malolactique est faite par [un ajout de bacteries]

La fermentation malolactique permet de [relever le goÃ»t du vin]

Les levures sur la peau des grains de raisin [permettent la fermentation]

Tous droits r?serv?s Thalasoft 2010.

Vin blanc

Faire du vin blanc

Pour le vin blanc, les grains de raisin utilis?s sont [blanc]

Le soutirage est fait [immÃ©diatement aprÃ¨s le foulage et le pressage]

Le jus obtenu [ne doit pas rester] en contact avec la peau et les p?pins de raisin

Pour le vin blanc il y a [Deux] fermentations

La fermentation carbonique intervient [aprÃ¨s] le soutirage

On retire les tiges des grappes de raisin avant le foulage [Vrai]

Tous droits r?serv?s Thalasoft 2010.

Champagne

Le vin de Champange

Pour le champagne, on utilise du raisin [blanc] [blanc ou rouge]

Les bulles de Champagne sont [du gaz carbonique]

Du sucre est ajout? lors de la mise en bouteille [Vrai]

Les bouteilles sont stock?es [le bouchon vers le bas]

Un d?pot se forme apr?s la mise en bouteille [Vrai]

Les bouteilles sont r?ouvertes apr?s avoir ?t? ferm?es [Vrai]

Pour le champagne il y a [Trois] fermentations

Combien de fermentations subissent les vins mousseux ? [Deux] [Au moins deux]

Tous droits r?serv?s Thalasoft 2010.

Servir

Servir le vin

Un jeroboam est une bouteille ?quivalente ? [4 bouteilles]

Un magnum est une bouteille ?quivalente ? [2 bouteilles]

Un nabuchodonosor est une bouteille ?quivalente ? [20 bouteilles]

Un salmanazar est une bouteille ?quivalente ? [12 bouteilles]

Un mathusalem est une bouteille ?quivalente ? [8 bouteilles]

Tous droits r?serv?s Thalasoft 2010.

Vocabulaire

Quelques mots entendus

Comment appelle t'on l'ann?e de production d'un vin? [MillÃ©sime]

Comment appelle t'on le liquide extrait de la presse du raisin ? [moult] [Le moult]

Tous droits r?serv?s Thalasoft 2010.

Plus facile

Quelques phrases

Une bonne bouteille sur la table

Du pain, du vin et du boursin

Tous droits r?serv?s Thalasoft 2010.