

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.

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 _____

Histoire

L'histoire de la vigne et du vin

Choisissez une réponse pour chaque question.

Depuis quand existent la vigne et le vin?

[Le vin date du moyen-Âge] [Le vin est produit depuis la renaissance] [Le vin existe depuis des milliers d'années]

Quel est le premier document écrit qui mentionne le vin?

[La Bible] [Une tablette de marbre romaine] [Une légende viking] [Un récit babylonien]

Combien de fois est cité le vin dans la Bible?

[7 fois] [12 fois] [13 fois] [Un peu plus de 100 fois] [Plus de 500 fois]

Où apparaît en premier la vigne?

[En Russie] [En Chine] [Au Moyen Orient] [En France] [En Italie] [En Asie] [Dans le Caucase]

Quand apparaît en premier la culture de la vigne?

[Il y a plus de 5000 ans] [Il y a 2000 ans] [Il y a 500 ans]

Culture

La culture de la vigne

Choisissez une réponse pour chaque question.

Quelles sont les régions qui offrent les climats les plus propices ? la culture de la vigne?

[L'hémisphère Nord] [Les régions équatoriales] [Les régions polaires] [Les régions tempérées] [Les régions 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 irriguée] [Une cote drainée] [Un terrain en bordure de rivière] [Un terrain en escaliers] [Un fond de vallée]

Quel types de sols sont préférables pour obtenir un bon vin?

[Un sol sec] [Un sol caillouteux] [Un sol humide] [Un sol bien irrigué]

R?colte

La r?colte de la vigne

Choisissez une r?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 d?coup?es manuellement] [Elles sont arrach?es rapidement] [Elles sont coup?es par une machine] [Elles sont secou?es pour les faire tomber]

Fabrication

Comment est fabriqué le vin

Choisissez une réponse pour chaque question.

Le vin est [refroidit] [decanté] [filtré] avant sa mise en bouteille

Le stockage du vin dans une barrique en bois

[offre un meilleur rendement] [apporte un goût désagréable] [apporte un goût apprécié du consommateur] [apporte un goût apprécié du connaisseur]

Les barriques en bois sont généralement faites

[en bois de pin] [en bois de chêne]

La fermentation carbonique

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

Le foulage se faisait autrefois en écrasant les grains de raisin

[à la main] [aux pieds]

Le mélange de jus, de peau et de pépins obtenu après le foulage est appelé

[le goût] [le moût]

Un vin gris est produit à partir de raisins

[Blancs] [Rouges]

Au contact de l'air, le vin

[s'oxyde] [s'adoucit]

Vin rouge

Faire du vin rouge

Choisissez une réponse pour chaque question.

Après le foulage le vin est

[pressé directement] [écoulé avant d'être pressé]

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

Le vin de goutte est un vin

[qu'on a laissé s'égoutter] [fort en goût] [de dégustation]

La fermentation malolactique est faite par

[un ajout de bactéries] [un ajout de sucre]

La fermentation malolactique permet de

[relever le goût du vin] [rendre le vin moins acide]

Les levures sur la peau des grains de raisin

[sont nettoyées avant le foulage] [permettent la fermentation] [donnent un léger goût fruité]

Vin blanc

Faire du vin blanc

Choisissez une réponse pour chaque question.

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

[blanc] [rouge]

Le soutirage est fait

[apr?s la fermentation du mo?t] [imm?diatement apr?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] [apr?s] le soutirage

On retire les tiges des grappes de raisin avant le foulage

[Vrai] [Faux]

Champagne

Le vin de Champagne

Choisissez une réponse 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'oxygène]

Du sucre est ajouté lors de la mise en bouteille

[Vrai] [Faux]

Les bouteilles sont stockées

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

Un dépôt se forme après la mise en bouteille

[Faux] [Vrai]

Les bouteilles sont rouvertes après avoir été fermées

[Vrai] [Faux]

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

Combien de fermentations subissent les vins mousseux ?

[Une] [Deux] [Au moins deux]

Servir

Servir le vin

Déplacez une réponse dans les questions.

Cliquer pour effacer la réponse.

- | | |
|---|-----------------|
| Un jeroboam est une bouteille ?quivalente ? _____ | [2 bouteilles] |
| | [20 bouteilles] |
| Un magnum est une bouteille ?quivalente ? _____ | [8 bouteilles] |
| | [4 bouteilles] |
| Un nabuchodonosor est une bouteille ?quivalente ? _____ | [12 bouteilles] |
| Un salmanazar est une bouteille ?quivalente ? _____ | |
| Un mathusalem est une bouteille ?quivalente ? _____ | |

Vocabulaire

Quelques mots entendus

Essayez de répondre ? toutes les questions...

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

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

Plus facile

Quelques phrases

Essayez de répondre ? toutes les questions...

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

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

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 

Histoire

L'histoire de la vigne et du vin

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

Quel est le premier document écrit qui mentionne le vin? [Un récit babylonien]

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

Où apparaît en premier la vigne? [Dans le Caucase]

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

Culture

La culture de la vigne

Quelles sont les régions qui offrent les climats les plus propices ? la culture de la vigne? [Les régions tempérées]

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 cote drainée] [Un terrain en escaliers]

Quel types de sols sont préférables pour obtenir un bon vin? [Un sol sec] [Un sol caillouteux]

Récolte

La récolte de la vigne

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

Comment sont r colt es les grappes de raisin? [Elles sont d  coup  es manuellement] [Elles sont coup  es par une machine]

Fabrication

Comment est fabriqué le vin

Le vin est filtré avant sa mise en bouteille

Le stockage du vin dans une barrique en bois [apporte un goût apprécié du consommateur]

Les barriques en bois sont généralement faites [en bois de chêne]

La fermentation carbonique [produit de l'alcool]

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

Le mélange de jus, de peau et de pépins obtenu après le foulage est appelé [le moût]

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

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

Vin rouge

Faire du vin rouge

Après le foulage le vin est [À couler] avant d'être pressé]

Pour le vin rouge il y a [Deux] fermentations

Le vin de goutte est un vin [qu'on a laissé s'égoutter]

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

La fermentation malolactique permet de [relever le goût du vin]

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

Vin blanc

Faire du vin blanc

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

Le soutirage est fait [imm?diatement apr?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 [apr?s] le soutirage

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

Champagne

Le vin de Champagne

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]

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]

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]

Plus facile

Quelques phrases

Une bonne bouteille sur la table

Du pain, du vin et du boursin