



PORTO

1) Les vins de Porto sont souvent considérés comme des apéritifs ou des digestifs, alors qu'ils peuvent aisément accompagner tout un repas.

- vrai faux

2) Les vins suivants sont-ils mutés ?

- | | | |
|----------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Pineau des Charentes | <input type="checkbox"/> vrai | <input type="checkbox"/> faux |
| Banyuls | <input type="checkbox"/> vrai | <input type="checkbox"/> faux |
| Rivesaltes | <input type="checkbox"/> vrai | <input type="checkbox"/> faux |
| Maury | <input type="checkbox"/> vrai | <input type="checkbox"/> faux |
| Muscat | <input type="checkbox"/> vrai | <input type="checkbox"/> faux |
| Porto | <input type="checkbox"/> vrai | <input type="checkbox"/> faux |

3) Un Vintage a une mise en bouteille après :

- la récolte
 1 an de fût
 2 ans de fût
 3 ans de fût

4) Un LBV est mis en bouteille entre :

- 1 et 3 ans
 2 et 4 ans
 4 et 6 ans

5) Un Colheita est :

- un cigare qui accompagne très bien le porto
 un porto qui est mis en fût au minimum 7 ans.

6) Un Ruby est :

- un Porto rouge
 un porto mis en bouteille rapidement

7) Un Tawny est :

- un vin tranquille
- un vin oxydatif
- un vin pétillant

8) Un Vintage est issu :

- d'un assemblage de plusieurs années
- d'une seule année

9) Qu'est-ce qu'une Quinta ?

- une quinte en Portugais
- une ferme

10) Combien de cépages sont autorisés ?

- 10
- 20
- 40
- 60
- 80

Question subsidiaire : Quelle est la recette du Porto Flip ?

Corrigé du questionnaire

1) Les vins de Porto sont souvent considérés comme des apéritifs ou des digestifs, alors qu'ils peuvent aisément accompagner tout un repas.

Vrai.

2) Les vins suivants sont-ils mutés ?

Ils le sont tous.

3) Un Vintage a une mise en bouteille après :

2 ans de fût.

4) Un LBV est mis en bouteille entre :

4 et 6 ans.

5) Un Colheita est :

un porto qui est mis en fût au minimum 7 ans.

6) Un Ruby est :

un Porto rouge et qui a été mis en bouteille rapidement (vin non oxydatif).

7) Un Tawny est :

un vin tranquille et oxydatif.

8) Un Vintage est issu :

d'une seule année.

9) Qu'est-ce qu'une Quinta ?

Une ferme, une parcelle.

10) Combien de cépages sont autorisés ?

80.

La recette du Porto Flip :

Boisson de base	Porto
Puissance	6
Se prépare	au shaker
Se sert	dans un verre à cocktail
Se boit	frais
De préférence	l'après-midi
Pour	les fêtes
Effets	tonique et excitant
Ingrédients	
1/6 cognac	
5/6 porto	
1 jaune d'œuf	
1 cuillerée à café de sucre en poudre	
1 pincée de noix de muscade râpée	

