



5ª PRUEBA:

MESA Nº: 1

Nombre y apellidos:

D.N.I.:

Firma:

Nombre y apellidos:

D.N.I.

Firma:

VINOS BLANCOS: De las siguientes muestras de vino blanco identifica a que variedades autoctonas de la isla de la Palma puede pertenecer.

Albillo.

Sabro

Listán Blanco.

Gual

Malvasía.

Verdello

Vijariego.

MUESTRA Nº1

MUESTRA Nº2



6ª PRUEBA:

MESA Nº: 1

Nombre y apellidos:

D.N.I.:

Firma:

Nombre y apellidos:

D.N.I.

Firma:

Vinos Rosados: Del siguiente listado de vinos rosados nombra con SI o NO, cual o cuales pueden pertenecer a la D.O. La Palma.

MUESTRA Nº1

MUESTRA Nº2

MUESTRA Nº3



7ª PRUEBA:

MESA Nº: 1

Nombre y apellidos:

D.N.I.:

Firma:

Nombre y apellidos:

D.N.I.

Firma:

VINOS TINTOS: De la siguiente muestra de vino tinto identifica a que variedad autoctona de la isla de la Palma puede pertenecer.

Vijariego.

Prieto

Almuñeco.

Baboso

Negramoll.

Tintilla.

Mezcla de varietales.

MUESTRA Nº1



8ª PRUEBA:

MESA Nº: 1

Nombre y apellidos:

D.N.I.:

Firma:

Nombre y apellidos:

D.N.I.

Firma:

DENOMINACIONES DE ORIGEN: De las siguientes muestras de vinos, nombra a que denominación de origen española pertenecen. Las denominaciones de Origen son: (Rioja, Rivera del Duero, Castilla La Mancha y Toro).

MUESTRA Nº1:

MUESTRA Nº2:

MUESTRA Nº3:

MUESTRA Nº4:



9ª PRUEBA:

MESA Nº: 1

Nombre y apellidos:

D.N.I.:

Firma:

Nombre y apellidos:

D.N.I.

Firma:

Vinos de madera: De las siguientes muestras de vinos identifica con que tipo de bodega están elaborados. Pueden ser (Roble americano, ningún tipo de madera o mezcla de roble francés y americano).

MUESTRA Nº1

MUESTRA Nº2

MUESTRA Nº3



10ª PRUEBA:

MESA Nº: 1

Nombre y apellidos:

D.N.I.:

Firma:

Nombre y apellidos:

D.N.I.

Firma:

VINOS DE TEA: Nombra a que añada puede pertenecer la siguiente muestra.

MUESTRA Nº1



11ª PRUEBA:

MESA Nº: 1

Nombre y apellidos:

D.N.I.:

Firma:

Nombre y apellidos:

D.N.I.

Firma:

Vinos dulces: Identifica que tipo de variedad de uva y que grado alcohólico puede tener la siguiente muestra de vino dulce de la D.O. La Palma.

MUESTRA Nº1

Variedad de uva.

Grado alcohólico.



PRUEBA DE DESEMPATE:

De las siguientes muestras de chocolate, intenta averiguar que tanto por ciento de cacao pueden tener.

MUESTRA Nº1

MUESTRA Nº2



1ª PRUEBA:

MESA Nº: 1

Nombre y apellidos:

D.N.I.:

Firma:

Nombre y apellidos:

D.N.I.

Firma:

Prueba de olor: De las siguientes muestras, nombra por su olor a que aromas pueden pertenecer.

MUESTRA Nº1

MUESTRA Nº2

MUESTRA Nº3



2ª PRUEBA:

MESA Nº: 1

Nombre y apellidos:

D.N.I.:

Firma:

Nombre y apellidos:

D.N.I.

Firma:

Cata de sabores : Nombra con que frutas pueden estar elaboradas las siguientes muestras.

MUESTRA Nº1

MUESTRA Nº2

MUESTRA Nº3



3ª PRUEBA:

MESA Nº: 1

Nombre y apellidos:

D.N.I.:

Firma:

Nombre y apellidos:

D.N.I.

Firma:

Cata de cervezas : Identificar a cuál puede pertenecer cada muestra:

Cerveza especial.

Cerveza tostada.

Cerveza de trigo.

Cerveza Lager Pilsen.

Cerveza de Limón.

Cerveza 0% de alcohol.

Cerveza Artesana Pilsen.

MUESTRA Nº1

MUESTRA Nº2

MUESTRA Nº3



4ª PRUEBA:

MESA Nº: 1

Nombre y apellidos:

D.N.I.:

Firma:

Nombre y apellidos:

D.N.I.

Firma:

GRADO ALCOHOLICO: Enumera de mayor a menor cual de las siguientes muestras tiene mayor grado alcohólico. (Marca con un 1 mayor grado , con un 2 grado medio y con un 3 menor grado alcohólico.)

MUESTRA Nº1

MUESTRA Nº2:

MUESTRA Nº3
