
Instuderingsfrågor Distan



Dryckesarbetet i en restaurang består av två viktiga delar, vilka?

Varför är det viktigt för serveringspersonalen att ha dryckeskunskap?

Vilket är "baristans" huvuduppgift?

När började människan att avsiktligt odla och skörda druvor för att göra vin?

Var ligger den plats där man anser att vinet har sitt ursprung?

Vad orsakade vinrankors omfattande död på europeiska vingårdar under 1800-talet?

Hur lyckades man till slut lösa detta problem?

Nämn tre olika vintyper.

Europeiska vinlagar skiljer mellan två huvudgrupper av vin. Vilka?

Vad innebär det om det står Rioja, Tempranillo, Spanien på etiketten?

Vilka sex faktorer påverkar vinets slutliga resultat?

Vilket odlingsklimat ger högre alkoholhalt i vinet?

Vilket odlingsklimat ger högre syrhalt i vinet?

Ge exempel på jordmåner.

Var i druvan sitter dess färgämne?

Kan man tillverka vita viner av blå druvsorter?

Vad är ett mousserande vin?

Vad innebär méthode traditionnelle, även kallad champagnemetoden, vid framställning av mousserande vin?

Hur skiljer sig champagne från mousserande vin?

Vilka är de två viktigaste druvorna i området Champagne?

Sauternes är ett berömt sött vin. Från vilket land kommer det?

Vad är botrytis?

Vilka länder är särskilt kända för sin tillverkning av isviner?

Hur kommer det sig att starkviner har en högre alkoholhalt än vin?

Vilka är de två huvudmetoderna som används för att framställa starkvin?

För vilket starkvin används ett solerasystem?

Vad heter det starkvin som tillverkas på Sicilien?

Vad är en korsning?

Vad är det för skillnad mellan en internationell och en lokal druva?

Gröna druvsorter delas in i två grupper. Vilka?

Till vilken grupp hör följande druvsorter: sauvignon blanc, riesling, gewurtztraminer?

Ge exempel på en vanlig neutral druva.

Ge exempel på tre blå internationella druvsorter.

Ge exempel på tre gröna internationella druvsorter.

Den blå druvan syrah har ofta ett annat namn. Vilket?

Vad menar man med strävhet i vinet? Vad heter ämnet som ger denna strävhet

Beskriv karaktären på ett vin gjort på druvan Cabernet Sauvignon.

Beskriv karaktären på ett vin gjort på druvan Syrah.

Beskriv karaktären på ett vin gjort på druvan Chardonnay.

Vilken stil har ofta de röda vinerna från Bordeaux?

Vilka är de typiska blå Bordeauxdruvorna?

Vilka två stora druvsorter används huvudsakligen i Bourgogne?

Vilken typ av vin gör man i distriktet Champagne?

Gör man mest vita eller röda viner i Alsace?

Vilken är den huvudsakliga röda druvan i Spanien?

Nämn två italienska vinregioner.

Kalifornien har ett varmt klimat, men ändå kan druvorna mogna ganska långsamt i många distrikt. Vad beror det på?

Vilka är de två huvudsakliga länderna som producerar vin i Sydamerika?

Ge exempel på två blå druvsorter som är vanliga i Australien.

Nämn och beskriv fyra olika öltyper så utförligt som möjligt (ex. jäsningsmetod, färg, smak mm.)

Vad är en Lambic

Vad är specifikt för "Trapistöl"? (2p)

Vilka är de två huvudingredienserna i sake?

Till vilken typ av mat anses sake särskilt lämpad?

Vad är ett fruktvin?

Vilket klimat råder allmänt i de länder som producerar fruktvin?

Vilka spritsorter räknas till spannmålsdestillaten?

Varifrån får sprit sin färg?

Nämn två länder är kända för sin whiskytillverkning?

Det finns tre typer av whisky. Vilka är dessa?

Vilken är den dominerande smagivaren i gin?

Nämn några vanliga brännvinskryddor.

Vad är ett druvdestillat?

Ett berömt druvdestillat är cognac. Var tillverkas detta?

Vilken betydelse har ekfatslagring för cognac?

Varifrån kommer och vad tillverkas grappa av?

Vad är calvados?

Vilket sorts destillat är rom och vilket är dess mest kända tillverkningsområde?

Vilken råvara tillverkas tequila av

Sverige har en egen känd likördryck. Vad heter den?

Vilken är den huvudsakliga smagivaren i den likören?

Vilka tre sorters vatten har vi?

Nämn tre saker som krävs för få att kalla ett vatten för naturligt mineralvatten.

Vad skiljer ett källvatten från ett naturligt mineralvatten?

Vad kan en läskedryck innehålla förutom vatten?

Hur framställs cider?

Vilka är de två vanligaste arterna av kaffesläktet?

Varför rostar kaffet?

Nämn tre olika grader av rostning (kaffe).)

Varför är det viktigt att vattnet vid tillredning håller en temperatur mellan 85 och 95 grader?

Vilka tre huvudtyper av te finns?

Hur tillverkar man svart te?

Var odlas kakaoträdet?

Vilka ingredienser ingår i varm drickchoklad?

Varför dekanterar man ett vin?

Vad bör en mise-en-place innehålla vid dekantering?

Vad bör man nämna när ett vin presenteras för gästen?

Vilken temperatur är det lämpligt att torra vita viner håller vid servering?

Varför bör man servera vinet strax före att maten serveras?

Vilken är den person i sällskapet vi i första hand vänder oss till när dryckeslistan överlämnas?

Varför bör man föreslå två eller tre viner i olika prisklasser och inte bara ett enda?